

業務用圧力鍋

120℃の高温で素早くたくさんの量を一度に作れる
大容量の圧力鍋

安全フィルター付



業務用圧力鍋 3つの特色

1 調理時間を大幅に短縮。

高温高压で調理することにより、普通の鍋にくらべて調理時間が大幅に短縮できます。時間のかかる煮込み料理もアツという間によりおいしく出来上がります。



2 光熱費も節約できて経済的。

一度圧力がかかってしまえば弱火で充分。火を止めてからの余熱で調理しますので、光熱費も大幅に節約できます。



3 硬い素材が柔らかくおいしく。

すね肉や魚の骨など硬い素材でも素早く柔らかく調理します。体に良いものをおいしく、健康的な食事づくりに大活躍します。



さらに

AC7A アルミキャスト製なので、
耐食性、耐塩水性に優れ、丈夫で長く使えます。



ガス火に最適

熱が均一に伝わります。

- 電磁調理器(IHクッキングヒーター)にはお使いいただけません。