パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-852	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

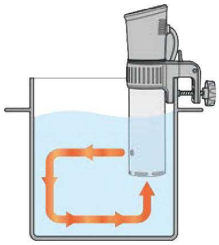
焼く蒸す煮るに次ぐ第４の調理法　低温調理

簡単操作でスムーズに調理開始

●電動ポンプによるパワフル循環機能で水温を一定に保ちます。
●IPX7級準拠の防水仕様です。水がかかったりしても安心です。

防水





循環イメージ



①シュアー 低温調理器 TC-900 RT

ページコード	商品コード	価格
6-0852-0101	1128400	¥34,000

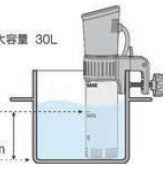
サイズ:85×165×H325
重量:1.53kg
材質:ABS樹脂・ステンレス
電源:単相100V　50/60Hz
消費電力:840W

コードの長さ:1.25m
対応鍋サイズ:深さ15cm以上、容量最大30ℓ未満の鍋でご使用ください。
温度範囲:5℃～95℃
温度表示:0.1℃

本体寸法



使用できる鍋について



使いやすさを求めた、細かなこだわり



パワフルに水流循環
電動ポンプ採用
一般的なファンタイプではなく電動ポンプを採用し、水流循環と温調で、槽内全体をムラなく均一温度に保ちます。



IPX7取得の防水仕様
本体はIPX7取得の防水仕様です。IPX7とは本体を水深1mで30分間放置した時、浸水がない場合の規定で、コントロールパネルに水がかかったり、万が一本機が水の中に入ってしまっても、大丈夫です。※自社調べ

調理終了お知らせアラーム
低温調理をスタートさせると、設定時間のカウントダウンが開始します。終了すると電源の操作をOFFにするまで1分毎に、調理終了のお知らせをします。調理しすぎてしまう心配もありません。

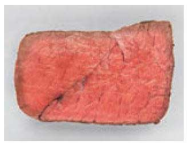


調理に合わせて細かな設定
0.1℃単位の温度設定と、1分単位の時間設定が可能で、繊細な料理にも対応できます。5℃～95℃までの温度設定と5分～99時間の時間設定が可能です。

低温調理のメリット

ローストビーフを例にすると、一般的なオーブン調理の場合、100℃以上で長時間じっくり火を通します。
しかし低温調理器を使用すると、真空パックしたお肉を60℃程度のお湯の中に入れて放置するだけ。
一定温度を保つため、吹きこぼれの心配もなく、目を離しても安心です。

軟らかくジューシーに、旨味を閉じ込める
低温での調理は、タンパク質の凝固、肉汁や旨味の流出を防ぐことができ、柔らかくジューシーに仕上がります。

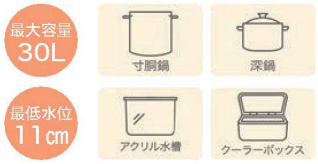


調味液は最小限に
真空包装と同時に使用すれば、オイルをたっぷり使用するコンフィや、煮豚など食材が浸るほどの調味液は不必要です。使用最小限の調味液で調理が可能です。



業務使用も家庭使用もお任せください

様々な形状の鍋に対応できます
寸胴鍋、家庭用深鍋、水槽、クーラーボックス等の耐熱仕様の容器にご使用いただけます。







②低温調理器 フェリオ スーヴィードクッキング F20403 RT

ページコード	商品コード	価格
6-0852-0201	1582110	¥22,000

サイズ:83×150×H370
重量:1.2kg
材質:ABS樹脂・ステンレス
電源:単相100V
消費電力:1,000W

コードの長さ:1.8m
対応鍋サイズ:深さ16cm以上、容量最大10ℓ未満の鍋でご使用ください。
温度範囲:0～95℃
温度表示:0.5℃
タイマー機能:終了1分前に電子音

スーヴィードのメリット

●パック内で調理をする事により旨味や、ビタミンなどの栄養素の流出を防ぐことが出来ます。
●お湯を対流させ一定の温度で調理するので、側にいて温度と時間を管理する必要がありません。
●肉厚の食材でもしっかりと中まで温めることが可能です。

食材	目安温度	目安時間
牛　肉	55℃～60℃	1時間半～5時間
鶏　肉	55℃～60℃	1時間～2時間
豚　肉	63℃～65℃	30分～2時間
魚（刺身・切身）	45℃～60℃	30分～1時間
野菜・果物	80℃～95℃	1時間～2時間

※あくまでも目安になりますので、ご注意ください。
※肉を低温調理した後は必ず火を通してください。