

Catalogue No.

20459-685

685

低温調理器

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

49
タイマー

50
濃度計他

51
炊飯器・
スーフジャー

52
電気・ガスコンロ

53
焼アミ

54
電子レンジ・
オーブン・
グリル

55
低温調理器・
フードウォーマー

48
温度計



フュージョンシェフ
ドイツ・ユラボ社

パール

単相200V



① ユラボ 真空低温調理器
フュージョンシェフ
パール クランプ付き ㊦
1937100 ¥206,000

ダイヤモンド

単相200V



② ユラボ 真空低温調理器
フュージョンシェフ
ダイヤモンド クランプ付き ㊦
1937200 ¥381,000

正確な温度制御で一貫した調理を実現

真空低温調理器

- 理化学の業界で使われている機械なので、0.1℃単位での温度管理（室温+5℃～95℃）を可能にしました。そのため、食材が一番おいしくなる温度帯での火入れを可能に。
- 循環しながらお湯の温度を管理するので、バックごとの火入れムラがありません。

	パール	ダイヤモンド
商品コード	1937100	1937200
温度範囲	室温+5℃～95℃	
温度精度	±0.03℃	±0.01℃
温度表示	0.1℃	0.01℃
タイマー機能	有（1点）	有（3点）
芯温センサー接続	無	有（センサーはオプション）
電源	単相200V 8A	
消費電力	1.5kW	
サイズ	133×212×H330	
重量	5kg	



③ ユラボ
フュージョンシェフ
ダイヤモンド用
芯温度センサー
9FX1150 ㊦
1937500 ¥57,000
センサー針：φ1.5×長さ80
ケーブル長さ：1.5m
●ダイヤモンドモデル専用芯温度センサーです。
食材内部の温度を測り、本体ディスプレイに表
示します。また、設定温度に到達したら、アラーム
と点滅にてお知らせします。



④ ユラボ
フュージョンシェフ
芯温度センサー用
粘着シール1m×4本
9FX1141 ㊦
1937600 ¥14,000
●真空パックに粘着シールを貼り、その上
から芯温度センサーを刺して温度を測
ります。
粘着シールが真空状態を保ってくれ
ます。



パールとダイヤモンドの主な違い

パール

芯温度センサー無
温度表示0.1℃、タイマー×1

ダイヤモンド

オプションで芯温度センサー接続可能
温度表示0.01℃、タイマー×3



電源プラグは含まれて
おりません。オープンエ
ンドでのお届けです。
フュージョンシェフは真
空包装機ではありません
。食材を直接調理
することはできません。

焼く蒸す煮るに次ぐ第4の調理法 低温調理



⑤ 低温調理器 フェリオ
スーヴィードクッキング
QF-SV1815 ㊦
1582100 ¥18,000
サイズ：83×150×H370
重量：125g
材質：ABS樹脂・ステンレス
電源：単相100V 50/60Hz
消費電力：1kW
コードの長さ：1.8m
対応鍋サイズ：16cm以上最大10L
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

- バ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、側にお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途中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。

●このカタログに掲載されている価格は、平成30年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。