

Catalogue No.

20511-740

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

玉子メーカー

740



①象印 マイコン温泉たまご& スープクックジャー TH-DE06

4411100 ¥91,800
外寸:365×315×H385
容量:6.0ℓ
電源:100V 消費電力:980W
平均保温電力(安定時):152W
コードの長さ:1.4m
重量:6.5kg
●一度に温泉たまごが35個作れる専用かごとがついています。
●プザーがたまごを入れるタイミングと取り出すタイミングを知らせるので失敗する心配がありません。
●正確な温度をコントロールする「ダイレクトセンサー方式」
●50℃～95℃まで5℃間隔で選択できる「マイコン温度設定」
●ボタンひとつでレトルトパックや冷凍食品、真空調理品も袋のまま簡単にボイルできます。



②電気式 温泉玉子クッカー NSEC-30

0720800 ¥278,000
外寸:400×350×H300
電源:単相100V 消費電力:1,000W
調理能力(1回):30個 重量:14kg

NSEC-60
0721800 ¥306,000
外寸:530×350×H300
電源:単相100V 消費電力:1,350W
調理能力(1回):60個 重量:16kg

※リード線2m・プラグ付(アース線別付) 2P-15A ①
※付属品:バスケット、仕切板、スノコ、上蓋(各1)
●お湯の温度にむらが少ないので効率良く温泉玉子が出来上がります。
●湯槽の水をヒーターが直接加熱しますので加熱効率が優れ経済的です。

だれでも簡単に温泉玉子がつくれます
お酒のお燗もできます。



③温泉玉子メーカー EOT-60

6657500 ¥174,000
外寸:490×350×H260
電源:単相100V 消費電力:1.46kw
内カゴ内寸:318×273×H144
温度調節器:30℃～110℃(サーモ式)
コードの長さ:1.8m
重量:14kg
●60個の温泉玉子が一度にできます。
●エア循環方式で温度ムラがありません。
●タイマーをセットすれば、出来上がりプザーでお知らせします。

熱湯を注ぐだけで
簡単に温泉玉子ができます。



※アイスベールとしても
ご使用いただけます。

④温泉たまご器 たま5ちゃん

8593400 ¥1,200
外寸:φ165×H175
材質:本体・たまごスタンド/ポリプロピレン
断熱材/ポリスチレンフォーム
●熱湯を注ぐだけで1度に5つ(約20分)作れます。



⑤温玉ごっこ 4個用 (アイスベール兼用)

4301110 ¥1,280
外寸:170×140×H125
重量:320g
材質:ポリプロピレン/ポリエチレンフォーム
●時間調節でゆで玉子もできます。断熱容器です。アイスベールとしても使えます。シンプルでかわいいデザイン

固ゆで、半熟、思いのまま



⑥レンジでらくちん ゆでたまご

商品コード	価格
3個用 RE-278 φ120×H140	4926900 ¥2,000
4個用 RE-279 160×180×H131	4927000 ¥2,500

材質:本体・フタ・つまみ/ポリプロピレン
目皿・フタ内側/アルミニウム
耐熱耐冷温度:-20～120℃
●たまごを水を入れて電子レンジで加熱するだけ。簡単にゆでたまごができます。
●加熱時間の調整で、半熟～固ゆでまでお好みに合った作り方ができます。

⑦リンデンヨナス PP エッグピーラー

1005770 ¥700
外寸:165×24×11
重量:6g
材質:ポリプロピレン
耐熱温度:90℃
●ゆで卵の殻を綺麗に剥がせるエッグピーラーです。
●先端を殻の割れ目から自身と殻(薄皮の内側)の間に差し込んで使用します。
●自身に沿って滑らせて殻を剥くのがコツです。



【ピーラーの向きとコツ】
ピーラー挿入時は卵の形状に沿うように湾曲しています。左写真の向きで自身と殻(薄皮の内側)の間を沿うように動かして下さい。殻を剥がす方向(殻側)に押し進めると自身を傷付けず上手に剥けます。



57
イベント調理機器

58
ピザ・パスタ

59
うどん・そば・ラーメン

60
ギョーザ・フライヤー

61
すし・蒸し器・セロ類

62
製菓・ベーカリー用品

55
低温調理器・フィドワーマー

56
お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連