

Catalogue No.

20631-59

湯豆腐・萬来鍋

湯豆腐

お気軽に固型燃料で湯どうふが楽しめます。



※ステンレスは取り外しでき、手入れしやすく清潔さが保てます。
※中仕切付。豆腐が溢れにびません。



注 意
固型燃料は火皿に入れてご使用下さい。又、火皿は所定の場所に置いてご使用下さい。

焼杉湯豆腐セット(1人用) (豆腐すくい・汁次・火皿付)

20-059-01 (21320) 13,100円 約19.2×14.8×H16.7cm

※固型燃料専用

焼杉湯豆腐用 汁次

20-059-02 (23200) 500円
底径約φ4.9×H9cm ※容量: 約100ml

02



萬来鍋

できたて豆腐のおいしさをテーブルに



豆腐作り 萬来鍋 小

20-059-03 (21470) 黒 **見銘**
外鍋: 約φ16.5×H11cm / 容量最大450cc、内鍋: 約φ12.5×H4.1cm / 容量125~200cc

20-059-04 (21471) こげ茶 **見銘**
外鍋: 約φ16.5×H11cm / 容量最大450cc、内鍋: 約φ12.5×H4.1cm / 容量125~200cc

※萬来鍋用「冷却豆乳」にのみご利用可能です。お問い合わせ下さい。
※萬来鍋は下記の萬来鍋用コンロでご利用下さい。

新萬来鍋用コンロ(火皿・敷板付) 小(黒)

20-059-05 (21624) **見銘**
コンロ約φ13×H9.5cm / 敷板約13×13×t0.8cm
※火皿(こげ茶)約φ7.3×H2.4cm

蒸気二重萬来鍋おいしさの秘密

豆腐や茶碗蒸し等は、温度の上昇とともに固形化するため、液の対流・置換えがほとんどおこらず、中心に熱が通るまでに時間がかかります。そのため「す」が入ったり、中心部がやわらかいなど、なかなか均一に固めることは困難でした。萬来鍋は、耐熱セラミック陶器でできています。外鍋に少量の水を入れて発生する蒸気を利用して、徐々に内鍋を温め、沸騰すると蒸気が内鍋のふちから噴出する構造になっていて、上面からも加熱します。このような蒸気二重鍋方式により、直火方式・湯煎方式に比べ、「す」や凝固ムラができにくく、短時間にムラのない均一な製品を簡単に作ることができます。また、蒸気は蓋を伝って外鍋に回収されるので、少ない水で効率よく熱交換でき、固型燃料でも上手に簡単・短時間で作ることが出来ます。焦げつきもなく、吹きこぼれの恐れがないため安全です。



萬来鍋の豆腐の作り方

- ①外鍋の内側の線まで水を入れます。(冬はお湯を入れて下さい。)
- ②内鍋をセットし豆乳を注ぎます。
- ③にがりを入れて10回位よくかき混ぜて下さい。
- ④蓋をして固型燃料に点火し燃料が燃え尽きたら出来上がりです。
(小) 約10分



※豆腐作り器 > P38参照