Catalogue No.
20688-61

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

21-061-01(21470) 黒 見積
外鍋:φ16.5×H11cm/容量最大450cc、
内鍋:φ12.5×H4.1cm/容量125～200cc

21-061-02(21471)こげ茶 見積
外鍋:φ16.5×H11cm/容量最大450cc、
内鍋:φ12.5×H4.1cm/容量125～200cc

※萬来鍋用「冷却豆乳」「にがり」ご準備できます。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)

21-061-03(21624) 見積
コンロ:φ13×H9.5cm/敷板:13×13×t0.8cm
※火皿(こげ茶):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湯気を利用して、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。(冬期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 ≫ P47参照

湯葉鍋

ヘルシー志向に応える「湯葉鍋」。
ニーズに合わせて選べる2タイプ。

電調®タイプ **電磁調理器対応**

※電調®は登録商標です。(第4236326号、4326466号)

04 05



電調焼杉枠湯葉鍋2～4人用(UB-104型)

21-061-04(21329) **¥33,000**
外寸:24.3×23×H8cm/内寸:18.3×16.8×H6.2cm
※ステンレスバットの強度上、電磁調理器100V専用です。
※湯煎式 ※直火不可

電調白木枠湯葉鍋2～4人用(UB-104型)

21-061-05(21334) **¥33,000**
外寸:24.3×23×H8cm/内寸:18.3×16.8×H6.2cm
※ステンレスバットの強度上、電磁調理器100V専用です。
※湯煎式 ※直火不可

