

-レッツ・ソフトクッキング- 省エネ最大60%

HOTPAN ホットパン

ソフトクッキングが料理を変える



HOTPAN について

特殊な形状の蓋のリップは
空気が抜けた後、熱と蒸気を
閉じ込め食材の酸化を防ぐ
シール機能を持っています。

蓋がクルクル回せれば
シール機能が働いている証拠。
ソフトクッキングのスタート

蓋は断熱二重構造で保温力アップ。
また内面の曲線は蒸気を鍋の中心へ
水滴にして戻します。

18-10ステンレスを
使用し内面には便利な
目盛り付き。

サーバーボウルとして。



滑り止め付き

熱伝導率の良いアルミを
ステンレスでサンドイッチ
IHをはじめ全ての熱源に対応。

そのまま食卓へ

メラミン製のボウルに
挿入して断熱。
約2時間適温に保温。



調理温度に加熱したら



ソフトクッキングへ

ソフトクッキングは食材のビタミンが破壊され
難いのでヘルシーで新鮮な食感が残ります。



■ 5ステップで行うソフトクッキング ■

HOTPANの機能を使って簡単で健康的な方法でソフトクッキングをお楽しみください。慣れるまでは調理時間表を参考に新しい省エネ調理感覚を身に付けて下さい。省エネのポイントは水の蒸発熱を最大限に生かして余熱を利用します。ソフトクッキングでは食材を数分間だけ加熱します。蓋は二重の断熱構造で加熱調理したHOTPANを保温ボウルに入れると全体が二重断熱構造になります。このままエネルギーを加えずに調理終了となります。このソフトクッキングで最大60%もの省エネになります。最小限の加熱で済むので食材は新鮮な香りと色でビタミンも保持しています。それではソフトクッキングの5ステップを次にご紹介いたします。

■野菜のソフトクッキング■



ホットパンに野菜をたっぷり入れ、水を50cc加えて蓋をします。
鍋底に蒸し目皿（すのこ）を敷くと焦げ付く心配がありません。



最大火力の3/4の火力で加熱します。



蒸気が出始めると蓋が簡単に回転するようになります。



蓋が簡単に回転できれば一気に火力を最低レベル（弱火）に落とし、更に5分加熱します。



ホットパンを保温ボウルに入れて調理時間表に従ってソフトクッキングします。

注意：野菜の大きさ、鮮度等により出来上がりが異なりますので時間は目安としてお考え下さい。

■ご飯のソフトクッキング■



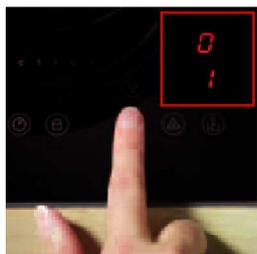
ホットパンにお米200gと350ccの水を加えて蓋をします。



最大火力の3/4の火力で加熱します。



蒸気が出始めると蓋が簡単に回転するようになります。



蓋が簡単に回転できれば一気に火力を最低レベル（弱火）に落とし、更に5分加熱します。



ホットパンを保温ボウルに入れて15分間ソフトクッキングします。

注意：お米の種類、品質により出来上がりが異なりますので時間は目安としてお考え下さい。

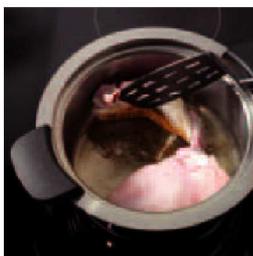
■お肉のソフトクッキング■



ホットパンを最大火力（強火）で加熱します。
水滴を鍋底に落として水滴が表面で踊れば
お肉を入れる適温です。



一旦、火力を1/2に落とします。



油をひかず味付けしていないお肉を入れます。
鍋底から自然に剥がれるぐらいまでこんがり
焼き目を付けます。



裏返して同様にこんがり焼き目を付けます。



両側に焼き目を付けたら味付けをして蓋をして
保温ポウルへ入れて調理時間表に従って
ソフトクッキングします。

**注意：お肉の種類、大きさ、鮮度により出来上がりが
異なりますので時間は目安としてお考え下さい。**

■ ソフト クッキング 調理時間

野菜、お肉など一緒にしてもソフトクッキング出来ます。
調理時間は食材の堅さ、鮮度量によって変わります。
この表は推奨平均時間を示すものです。

■ 大きさ、切り方

■ 水の量

■ ホットパン加熱時間

■ 保温時間 (ソフトクッキング)

■ 合計時間

★時間は分で表示しています

	■新鮮野菜■	■大きさ、切り方	■水の量	■	■	■
アーティチョーク	2 cm, 角切り		50ml	5	10	15
カリフラワー	2 cmの蕾房		50ml	5	15	20
インゲン、空豆	4 cm長さ		50ml	5	15	20
ブロッコリー	2 cmの蕾房		50ml	5	10	15
エンドウ豆	そのまま		50ml	5	5	10
ウイキョウ	5 mm長さ		50ml	5	5	10
人参	2 cm, 角切り		50ml	5	15	20
コールラビ (蕪甘藍)	2 cm, 角切り		50ml	5	15	20
かぼちゃ	2 cm, 角切り		30ml	5	15	20
長ネギ	2 cm長さ		50ml	5	15	20
ピーマン	2 cm, 角切り		30ml	5	10	15
パラモンジンの根	4 cm長さ		50ml	5	10	15
セロリ	2 cm, 角切り		50ml	5	15	20
ホワイトアスパラガス	そのまま		50ml	3	7	10
ハウレン草	4 cm長さ		20ml	3	2	5
トマト (種なし)	3 cm厚さ		30ml	2	3	5
ホワイトチョコリ	半分の長さ		50ml	3	12	15
スナックエンドウ	そのまま		30ml	2	5	7
玉ねぎ	2 cm厚さ		30ml	5	15	20
■果物■						
アプリコット (杏)	半分		30ml	2	10	12
リンゴ	半分		50ml	2	15	17
洋なし	半分		50ml	2	15	17
さくらんぼ	そのまま		30ml	2	10	12
プルーン	半分		30ml	2	10	12
■お肉■						
鳥の胸肉				2/2	10	14
ローストビーフ	1 kg			2/2	60	64
サーロインポーク				2/2	50	54
子牛肉のシチュー	1 kg		500ml	10	80	90
牛肉の角煮	1 kg	お肉が隠れるまで		15	100	115
■生のきのこ■						
マッシュルーム	2 cm厚さ			1	2	3
アンズダケ	2 cm厚さ		3 cl	1	2	3
ヤマドリタケ	2 cm厚さ			1	2	3
■サイドディッシュ■						
ジャガイモ	2 cm, 角切り		5 cl	15	10	25
トウモロコシ	200 g		50 cl	5	15	20
ご飯	200 g		35 cl	5	15	20
リゾット	200 g		50 cl	5	15	20
■魚■						
半身および厚めの切り身 (サーモンの半身、あんこうの切り身など)				1/1	3	5
青マス	水に浸る程度		100 cl	1	14	15
ムール貝			10 cl	2	3	5

この度はスイス・クーニリコン社のHOTPAN（ホットパン）をお買い上げ頂きありがとうございます。ご使用前に必ず本書をご覧になり正しくご使用下さい。

<お取り扱い上の注意>

- お子様の手が届かない所へ保管して下さい。
- 調理及び保温の際はお子様が手を触れぬ様ご注意ください。
- 加熱したホットパンを3保温ボウルへ移す際はミトン等を使い火傷しない様ご注意ください。
- 電子レンジでの加熱はできません。
- お持ちの熱源（ガスレンジ、IH調理器）のサイズに合ったホットパンを使用して下さい。
- ご使用後は良く洗って十分乾燥させてから保管して下さい。
- 保温ボウルは火にかけたり直火に近づけないで下さい。

<お手入れについて>

- 他のステンレスのお鍋と同じようにお手入れして下さい。
但し蓋及び鍋の外側表面は鏡面仕上げを施してありますので一般的なスポンジでもキズになります。キズを付けたくない場合は柔らかい布で拭く程度にして下さい。
- 漂白剤はステンレス表面が痛みますのでご使用にならないで下さい。
- 蓋は食洗機へ入れないで下さい。その他は食洗機にて洗浄できます。但し、中性洗剤をお使い下さい。
- 蓋は洗い桶等に浸けこまないで下さい。

ソフトクッキングの動画をユーロキッチンホームページでご覧頂けます。
<http://eurokitchen.jp/SHOP/KUH1L1430740GR.html>

材質：18-10ステンレス、18-0ステンレス

ベークライト樹脂、メラミン樹脂

耐熱温度：取っ手 240℃

保温ボウル 110℃

製造元：クーニリコン社

製造国：スイス

輸入元：有限会社 河西

TEL：046-238-9991 <http://eurokitchen.jp/>





euro kitchen® KASAI

ユーロキッチン

検索