

弱火でコトコト煮込まなくても

減圧調理

お鍋がおいしくしてくれる。

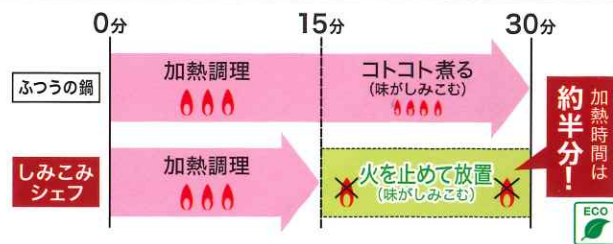


「セラブリッド 調理なべ
しみこみシェフ」とは?

鍋の中の圧力を下げて(「減圧」して)調理する鍋です。使い方はとてもカンタン。鍋に具材と調味料を入れ加熱し、フタをして火を止め、置いておくだけ。鍋の中が「減圧」され、食材に味が浸みやすい環境になります。減圧中はコンロからおろせるので、空いた火口でもう1品作れます。忙しい時にこそ大活躍してくれる便利な鍋なのです。

ふつうの鍋 vs しみこみシェフ

ラ・キャリエール クッキングスクールによる肉じゃが(4人分)調理の場合



★ しみこみシェフのうれしい特長 ★

1 加熱時間が短く省エネ調理

ガラスのフタがお鍋にぴったりくっついて密封状態に。コトコト煮込まなくても、味がしみこみやすい環境をキープします。加熱時間が短いから、省エネ調理。

2 おいしくプロのような仕上がりに

高圧力をかけたり、長時間煮込む必要がないから、食材の旨みをそのままに、煮くずれもしにくい。



3 アルマイト処理 +セラミック加工

細部までこだわった製法で快適な使い心地が続く。



4 お手入れカンタン

お鍋の調理面も外面もセラミック加工だから焦げつきにくく、汚れも落としやすい。



5 便利なガラスのフタ

ガラスのフタだから調理中も中が確認できて便利。スタンド付きだから置き場所にも困りません。しかも、水滴が端にたまって、台所が水びたしになりにくい。



ポイントは密着するガラスのフタ



味がしみこみやすい環境をキープするから、短い加熱時間でも、おいしい料理が作れるお鍋なのです!

しみこみシェフの基本的な使い方

しみこみシェフは

カンタン★5Stepで

ほとんどの料理がおいしくできあがります。

※食材の種類・分量によって異なります。
※水・材料・調味料等は鍋の2/3までの量を目安としてください。

★Step 1★
加熱調理

しみこみシェフに材料と調味料を
入れ沸騰させ、約10～15分
加熱する。



★Step 2★
フタをしてロックする

フタをして、フタ固定ロックをし、
約30秒～1分待つ。



スチームバルブが
震える

※スチームバルブから熱い蒸気が出ます。
ご注意ください。

★Step 3★
火をとめる

★Step 4★
放置
約10～15分。

★Step 5★
フタを開ける



放置している間に
味がグンと
しみこみます!

コンロが
空くから
他の調理も
できて便利!



～ いつもの煮もの料理をワンランク上の仕上がりに ～



ブリ大根

和食の定番も、
放っておくだけで
簡単調理



カレーライス

炒めも煮込みも
しみこみシェフが
あればOK



ごはん

ふっくら
甘みたっぷりご飯も
お手のもの



和食の定番・ブリ大根も、放っておくだけでプロのような仕上がりに。



ルーを入れてからしばらく煮こんでも、焦げつきにくいから安心です。



ごはんが炊けてフタを開けると、ところどころお米が盛りあがっています。これはふっくらおいしく炊けている証拠。