

GreenPan™ HOT POT セット 製品のご案内

***ノンスティック加工のキャセロール、ステンレス製2重構造蓋付き**

高品質のキャセロールに “かしこい蓋” が付きました：

1)エネルギーの節約ができます

空気絶縁効果を備えた2重構造の蓋はお料理中に発生する熱を外に逃がさず相当な量のエネルギーの節約につながります。 さらに出来上がったお料理は蓋をしておけば冷めることなくできたての温かさをキープ、テーブルにのせてからも長い時間温かいままのお料理を楽しめます。

2)スロークッキングに最適

お料理中に素材から立ち上がる蒸気はステンレス製の蓋で凝結し、濃縮された旨みや水分が滴となって落ちてきます。 この滴は同心円状に落ちてきますのでキャセロールの中は旨み成分の滴により常に保湿されますのでさし水の必要は最低限におさえられ、またお料理は水分や旨みを逃すことなく美味しく仕上がります。

3)調理台を汚さず調理中も清潔：

蓋の上面にはレードルやへらが置けるよう“スプーンレスト”がデザインされていますので滴がたれて調理台まわりを汚すことはありません。

***保温・保冷機能付きメラミンボウル**

キッチンからテーブルへそのままお出しできる調理器具：

1)お料理はいつまでも温かいまま

お料理が出来上がったら、蓋をしたままキャセロールごと保温機能付きのメラミンボールに入れてテーブルへ並べましょう。 内側二重構造の蓋と保温ボウルでお料理はいつまでも温かく、作りたての美味しさをキープできます。

2)サービングスタイル

おしゃれなボウルはお料理を保温することにとどまりません。 最近はレンジからテーブルへそのまま出来たてのお料理を並べるテーブルセッティングが主流になっています。

デザイン性に優れたメラミンボールならこういった楽しみ方も可能です。 また、ボウルとしてもいろいろな使い方を楽しめます。 フルーツやパスタサラダを入れたボウルから直接テーブルで取り分けましょう。 フルーツポンチやスープなど汁物にも使えます。 ボウルは広めのハンドル付き、使いやすく持ち運びも安全です。 液だれし難い構造の注ぎ口でテーブルを汚す心配もありません。

3)便利なメラミンボウル

ボウルにはリットルでの測定目盛と計量カップが付いていますので材料の分量も解り易く、混ぜ合わせにもとても便利です。また、底面には滑り止めのリングが付いていますので底が安定し容易に混ぜ合わせることができます。

*付属のへら

竹製のへらの先は柔軟性に富んだシリコンで出来ていますので使い易く、最後の一滴まで残さず盛り付けることができます。さらに、キャセロールの内側のノンスティック表面を傷つける心配もありません。お料理の途中や仕上がり後には、蓋上部のくぼみにデザインされたスプーンレストにぴったり収められますので調理台に滴が落ちることなく常に清潔な状態で調理がすすめられます。

GreenPan™ ホットポットセットを使った皆様のお料理アイデアを下記URLにお寄せ下さい！

www.green-pan.com

未永くお使い頂くために

*保温・保冷機能付きメラミンボウル

▼取り扱い上の注意

メラミンボウルは電子レンジ、ガスレンジ及びIHクッキングヒーター、オーブンでのご使用はできません。メラミンボウルは堅い素材でできておりますが衝撃に弱い特性となっております故、落下させぬよう、また鈍器による打撃や衝撃は与えぬよう充分ご注意ください。メラミンボウルの耐熱温度は-20℃ (-4 °F)から 120° C (248 °F)までとなっております。この範囲でご使用頂きます様お願い致します。直接炎にあたらぬよう、又、鋭利なものと接触しないようご注意ください。

▼お手入れ・洗浄方法

メラミンボウルは食器洗い機でもお使い頂けます他、手洗いでも簡単に洗い落とすことができます。以上の取り扱い上の注意とお手入れ方法に沿ってお使い頂く事でメラミンボウルは未永く美しく清潔にお使い頂くことができます。

*付属のへら

▼取り扱い上注意

シリコンの耐熱温度は 350° C (662 °F)です。柄の部分は竹製ですので高温には耐えられません。熱いガスレンジの上に置いたり、オーブンでの使用は絶対になさらぬようお願い致します。

▼お手入れ・洗浄方法

付属のへらは食器洗い機でのご使用が可能です。極力手洗いされることをお勧め致します。食器洗剤で拭き取るように洗いよくすすいで下さい。その後はふきん等で水気を十分に拭き取りよく乾燥させて下さい。時折鉱油を擦りこむことで美しい外観を保持して頂けます。