

# 圧力鍋



## EGG FORM 圧力鍋の おいしい理由

簡単に短時間でおいしくできる  
EGG FORM圧力鍋で作るごはんは、いいことづくし。

### 圧力 調理時間が大幅に短縮

通常気圧(大気圧)より1気圧高い圧力で調理する  
EGG FORM圧力鍋なら、調理時間が短く、燃料代  
も安くすみます。

### 調理温度 高温調理120℃

高压に支えられた高い調理温度によって、硬い素材  
もふっくら柔らかく仕上がります。

### 内面形状 たまごのフォルムから導き出された 曲面加工

熱や蒸気の対流が起きやすく、素材を包み込みな  
がらおいしく調理します。

### 素材 アルミ-マグネシウム合金 アルミキャスト《铸造》製

鍋、ふたとともに国内で一つ一つ手作りで铸造された  
肉厚のアルミキャスト製ですので、強度と熱伝導、熱  
保持力に優れ、全面を均一に加熱。鍋全体に熱が  
広がり、素材を均一に芯まで熱を浸透させます。

常備菜からおもてなし料理まで  
短時間でいろいろな料理が出来ます。



オリジナルレシピ本付



内面はふっ素樹脂加工。



こびりつきにくくお料理の仕上がりがきれい  
に。鍋(内側)の他、ふた、取っ手金具  
にもふっ素樹脂加工を施していますから、  
使用後の洗いもスムーズです。



強火でオモリが動いたら、すぐに弱火で数分調理。  
あとは蒸らすだけで出来上がり!これが基本です。

| 品種  | サイズ(ℓ) | 底厚(mm) | 高さ(mm) | 最大炊量 | 入数  |
|-----|--------|--------|--------|------|-----|
| 圧力鍋 | 3.0    | 6.1    | 106    | 4合   | 1×4 |
|     | 4.2    | 6.1    | 143    | 7合   | 1×4 |



IH対応/AC7A アルミキャスト製/内面、蓋、取っ手金具:ふっ素樹脂塗膜加工/  
外面:セラミック耐熱塗装/底面:鉄・アルミニウム溶射 はり底/取っ手:フェノール  
樹脂/付属品:オモリ、掃除棒、取扱説明書、レシピ本、保証書/1個箱入り

**PS C** PSCマーク「消費生活用製品安全法」  
P:Product(製品)、S:Safety(安全)、C:Consumer(消費者)

