

Kai House
aio
The Sousvide Machine
低温調理器

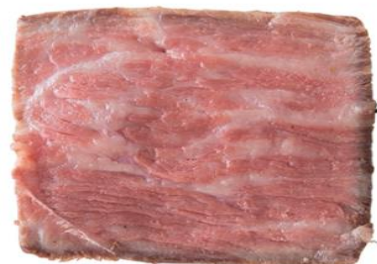
お肉にお魚、野菜にフルーツ
料理の幅がぐーんと広がる!

美味しさ凝縮 やわらかジューシー
シェフも認めた機能性「真空低温調理器」

シンプルだから違いがわかる低温調理の仕上がり



オープン調理



真空低温調理

一般的にオープン調理では100°C以上で長時間じっくり肉の中まで火を入れるローストビーフ。
KaiHouse 低温調理器を使えば0.5°C単位で温度を一定に保ち、真空したお肉を入れて放置しておくだけ。
低温で調理をすることでタンパク質の凝固や肉汁の流出を防ぎ、
火は通っているけど全体的にピンク色で柔らかいローストビーフができあがります。

Point

The Sousvide Machineのオススメポイント



- 1 専用ツールでカンタンに
専用シーラー、専用袋で本格的な真空低温調理ができます。
専用シーラーは、液体調味料(50ml程度)を入れても脱気シーリングできます。



- 2 パワーがスゴイ
1000Wのハイパワーで、加熱温度の誤差を軽減。
鍋中のどこでも同じ温度で、ムラなく加熱できます。



- 3 収納スタンドでスッキリ
収納スタンドで立てて収納、スペースをとりません。
シンプルなデザインで、キッチンにマッチします。



- 4 アラーム付きで取り忘れなし
タイマーとアラームがついているので、調理時間の設定がカンタン。取り忘れによる過加熱を防ぐことができます。