

商品特長



Hismart
低温調理器

レシピ付き

独自の温度制御と流路設計、美味しさの秘訣



弊社

他社

高精度のチップを使うので、誤差が±0.1℃と正確な温度管理が実現。特殊な3D流路設計で、ムラなく、均一に水を循環させます。もちろん音も静かです。

独自のクリップ設計、片手でも簡単設置



フック式で片手で簡単に着脱可能。シ字構造なので、バランスも良く操作しやすいし、パネルに湿気もつきにくいので、安全性が高い。

取り外せて洗えるステンレスボディ



ステンレス製ヒーターで熱伝導性も高く、清潔性も保たれます。ステンレスカバーを外して水だけで簡単に掃除できます。お手入れもらくらく。

型番	HS-V01A	ポンプ速度	7-8L/分
JANコード	4589818540091	最大容量	20L
電源	AC100V(50/60Hz)	最低水位	6.35cm(深さ12cm以上の鍋が必要)
消費電力	850W	電源コード長さ	1.9m
温度範囲	25℃-99.9℃(±0.1℃)	製品寸法	幅150×奥行き90×高さ310mm
時間範囲	1分-99時間59分	製品重量	約1.03kg

※商品仕様は予告なく変更する場合がございます

ハイスマートジャパン株式会社

〒321-0913

栃木県宇都宮市上桑島町 20-1

TEL: 028-656-4500

<http://www.hismart.co.jp>

お問い合わせは当店へ

お家で簡単にプロ仕様の調理が実現！

Hismart
低温調理器



ヒアンデ
Viande

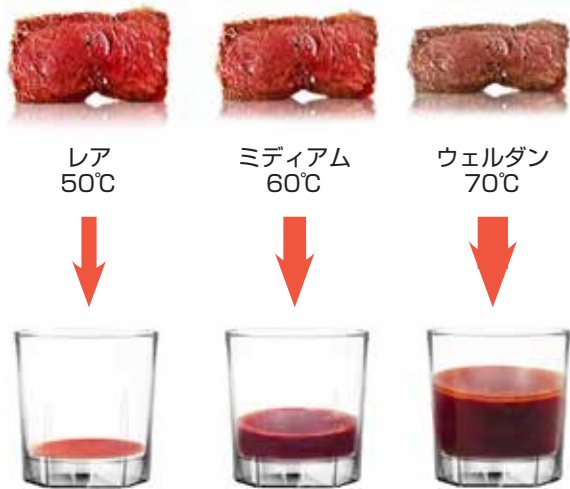
低温調理の魅力

肉は一般的に加熱して調理しますが、調理温度が一定の温度を超えると、急激に縮み始めてしまいます。肉が縮むとき、内部の肉汁を押し出してしまい、肉汁が少なくなってしまいます。

実はこの流出した肉汁こそ、旨味や栄養分、ジュシーさが含まれています。

低温調理器 *Viande* を使うと、肉汁が流出しない温度で肉を調理できるので、柔らかくて、旨味も残ったままです。

調理温度ごとの肉の焼き具合と、肉汁の流出量



Viande を使った場合

VS

通常の調理の場合



新鮮さをキープ。栄養価も高い



光沢がなく、栄養も損ねてしまう



黄身が盛り上がり、形もくずれない



黄身が平べったくなる

簡単4ステップで極上料理が完成



1 本体を鍋の側面にしっかりはさむ



2 準備した食品を密閉袋に入れ、できるだけ空気を抜く



3 料理に合わせて温度と調理時間を設定する



4 あとは驚きのジュシーさをご堪能ください