

2018年07月21日

ハイスマートジャパン株式会社

新提案の低温調理器(Viande)を07月21日より発売！

ハイスマートジャパン(栃木県宇都宮市)は、低温調理器(Viande)を07月21日より(株)エディオンにて発売いたします。

Sous vide cooker
ヒアンデ
Viande



ハイスマートジャパン低温調理器(Viande)特徴紹介

独自の温度制御と流路設計、美味しさの秘訣

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。

片手で簡単に着脱できる独自のクリップ設計、嬉しい使いやすさ

独自のクリップ設計で、片手で簡単に着脱可能。

取り外せて洗える設計で、お手入れもらくらく

毎日使いたい物だから、面倒なお手入れは不要。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。

場所に困らないコンパクトサイズ、そして軽量化

幅わずか15cmのコンパクトボディで、キッチンでの使いやすい場所に簡単に設置・収納できます。

長すぎず短すぎずちょうどいい1.9m電源コード

■発売モデル型式およびスペック

型番	HS-V01A
JANコード	4589818540091
電源	AC100V(50/60Hz)
消費電力	850W
温度範囲	25℃-99.9℃(±0.1℃)
時間範囲	1分-99時間59分
ポンプ速度	7-8L/分
最大容量	20L
最低水位	6.35cm
電源コード長さ	1.9m
安全機能	水位センサー(水位が下がったらアラームでお知らせ) 温度センサー(誤差±0.1℃の高性能) 空だき防止機能(空だき状態になったら電源を切ります)
製品寸法mm	幅150×奥行き90×高さ310
製品重量kg	約1.08

- 時間範囲
1分-99時間59分
- 食材に合わせた加熱温度で
栄養分を逃さない

温泉玉子	65℃/30分
サーモンコンフィ	45℃/1時間
サラダチキン	61℃/1時間
ローストビーフ	56℃/1時間
天然酵母	25℃~27℃/99時間
塩レモン	60℃/24時間

※調理時間、温度は目安です。食材の大きさや厚みや質量などによって異なります

■ハイスマートジャパン会社概要

社名:ハイスマートジャパン株式会社
本社:栃木県宇都宮市上桑島町20-1
事業内容:家電の輸入、販売等
URL:<http://www.hismart.co.jp/>