

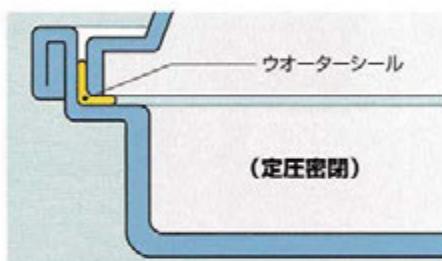
ペントラクッキングウェアの特長

信頼のクラデックス(爆発圧着)使用。

クラデックス®は旭化成が特許をもつ爆発圧着クラッド製造技術と新日本製鐵の最新の圧延技術を駆使して完成した調理器に最適の両面ステンレスクラッド鋼板です。「18-10ステンレス」の特長と熱伝導性や加工性に優れた「軟鋼」の特長をあわせ持つ新素材です。剥離の心配もなく安全に料理を楽しむことが出来ます。



ヘルシーでおいしい料理を作るために。



調理することによって吸収しやすくなる栄養素もありますが、野菜に含まっているビタミンなどは水分や熱に弱く、それによって大部分が失われてしまいます。しかしペントラクッキングウェアなら、熱伝導が良く、ウォーターシールによって器内を定圧密閉状態に保ちますので、少量の水あるいは油での料理が可能。食品本来の栄養素を損なわない、ヘルシーなお料理を作ることができます。

ほたる火が基本の省エネ・省力タイプ。



すばぬけた熱伝導性と保温性を同時に持っていますから短時間で料理を仕上げてくれます。

又、調理の基本がほたる火ですから長くお使いになるとガスや電気代が、かなりお得です。

燃費がこんなに
お得になります



火加減の仕方

まず中火で加熱し、あとは弱火またはほたる火で加熱します。器具の側面まで炎ができるような使い方は禁物です。

使用する炎の種類



炎が器具の底にか通常調理のときの調節できる限りの、すかに当たるか、当火加減です。中火と小さな炎です。たらない程度の火加減はほたる火の中間で、減です。フタがカタカタと音を立てない状態の炎です。

マークが証の高品質。

SGマークとは、消費者生活製品安全衛生法に基づいて商品の安全性を審議し、認定されたものにSGマークを付けて販売することができるというものです。1980年に金属製なべが認定商品となったのを機に、同年から現在まで新日本製鐵(株)と、旭化成工業(株)が共同開発した優秀なステンレス多層鋼(クラデックス材)を使用し、さらにペントラクッキングウェアは品質管理を積極的に取り入れ、製品の安全性や品質の向上を図っているメーカーと取り組むことで名実共に高品質を維持致しております。自信ある商品ならではの20年間品質保証と合わせて長くお使いください。

ペントラ 全商品紹介



16cm片手鍋



18cm片手鍋



20cm両片手鍋



24cmダッヂオーブン



20cmフライパン



24cmフライパン



20cmスチーマー



マッシャー

20cm用湯煎バーツ



24cm用スチームプレート

オプション



●ボール3点セット



●20cm用
スチームクッカー

●24cm用
スチームクッカー

パートの使用法



湯煎パート

カレーやシチューを保温しておく時に鍋にお湯を入れ、湯煎パートを中心に入れて使います。冷凍食品の解凍にもこの方法がいかせます。もちろんポールとしても使えます。



スチームプレート

ジャガイモやサツマイモを蒸す時、茶碗蒸しに又おでんを煮る時やロールキャベツなどを煮る時のとじふたとしてうらがえしにして使えます。



スチーマー

ごはんや肉団子、シーフード、肉まんなどを蒸す時や、めん類の水切り、揚物の油切りなどにも使えます。尚、マッシャーとスチーマーの組合せでうらごし器として使えます。



ダッチオーブン

デコレーションケーキやチーズケーキのスポンジを作ったり、クッキーやベーグルボテトを焼く時に使います。もちろんローストチキンやローストビーフもお手軽にできます。

*常に正しいサイズの器具をご使用ください。器具の中に料理する材料が3/4入っていますと最上の結果が得られます。
少量の料理に大きい器具を使うことは絶対避けてください。また、蓋も鍋のサイズに合った蓋を必ずご使用ください。

ペントラ 交換部品リスト

蓋のつまみ一式	片手ハンドル	両手ハンドル
 かずら ④片手用 (16cm, 18cm, 20cm, 24cm用) ⑤両手用 (20cm, 24cm用)	 ピス ⑥片手用 (16cm, 18cm, 20cm, 24cm用) ⑦両手用 (20cm, 24cm用)	 ⑧スプリングワッシャー ⑨平ワッシャー