

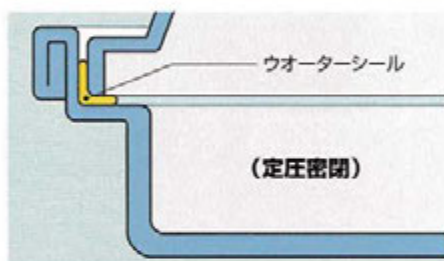
ペントラッキングウェアの特長

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できます。

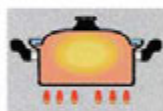


ヘルシーでおいしい料理を作るために。



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、野菜に含まれ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るのです。

ほたる火が基本の 省エネ・省カタイプ。



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。

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



炎が器具の底にかすかに当たるか、すかに当たるか、通常調理のときの調節できる限りの、中火と弱火の間で、フタがカタカタと音を立てない状態の炎です。

燃費がこんなに
お得になります



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。

ベントラ 全商品紹介



16cm片手鍋



18cm片手鍋



20cm両片手鍋



24cmダッチオーブン



20cmフライパン



24cmフライパン



20cmスチーマー



20cm用湯煎パーツ

マッシャー



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

