

電子レンジが宝物になってしまった。 磁性鍋で遠赤料理

- ① 「電子レンジは体に良くない。でも使ってしまうから処分しよう。」と思っていたら、磁性鍋のチラシに出会った。「え〜！？マイクロ波を遠赤外線に変える？」ホントならすごい！
- ② ネットで検索して調べたら、なんかすごい！
- ③ 会社へ電話したら、発明者であり社長である河野武平氏が来店して説明してくださった。理路整然とした理論だった。あとでご飯を温めたときにビックリ！ホントに美味しい。感動。
- ④ 実演説明会実施。非常にいい反響で購入者は感謝の感想続出。不定期に今後も行います。
 - ・この土鍋に練りこんである特殊フェライトがマイクロ波を遠赤外線に転換して、美味しい安全な遠赤料理を実現します。旨味、栄養分が増えて最高です。実際私はもう手放せません。
 - ・ガスと違って電子レンジを使うので、早く加熱して、空中に逃げる熱もなく、鍋の中は 200℃になる。熱効率はガスの 1/4。換気扇も要らない。快適です。
 - ・遠赤調理は酸化を還元するので、ポテトチップなどのトランス脂肪酸を還元しさわやかな味に変化します。食べた後で辛くなる胚芽スティックの油分ががさわやか味、幸せ味に変化します。
 - ・還元加熱され調理するために、農薬の害が除去され自然の味覚が維持される調理方法です。

これで家族も安心ね！

電子レンジが汚れない！
ふたがあるから、飛び散る心配はありません。

耐熱陶器なので安心！！
熱によって破損する(溶ける・割れる)ことがないので安心です。

特殊フェライトがマイクロ波を吸収
特殊フェライトがマイクロ波を吸収し、200℃の遠赤外線に100%転換します。

遠赤外線調理とスチーム加熱と加圧を同時に行うから省エネ！

加圧+スチーム加熱+遠赤外線
中ふたを入れ二重ふたで加熱すると、加圧効果にとスノコで分離した水分が、過熱水蒸気になり循環します。200℃の遠赤外線の加熱と3つの相乗効果で中心部まで早く熱が通りソフトに仕上がります。



5 種類あり税込 3,850 円~17,800 円。

店でいつでもデモができるように、W 数と時間を設定できる中古の電子レンジを設置しました。
体験希望の方は遠慮なく申し付けてください。
私のデモは通常「胚芽スティック」で行いますが、食材持ち込みも可能です。
本当にこれは 21 世紀型の健康志向の便利器です。今までの常識が覆り、衝撃と感謝です。
落花生も鍋に入れてチンだけ。感動です。