



ASMO通信1月号

2022年

<https://as-mo.co.jp/>



同時に二種類
調理が可能

IHツインパン
¥3,000



あおりが楽に出来る

スینگパン
¥7,900



固いかぼちゃも
スツパスパ!
かぼーちようPRO
¥5,600



レンジで炊飯

**電子レンジスチーム
ご飯メーカー**
¥1,600



・冬の冷たい水も、ネイルも
気になりません。
・1~3合までのお米に対応。
・少ない水でしっかり研げる
節水タイプ。

米とぎシェーカー
¥1,500



ホームベーカリーで
焼いたパンは 切りづらい
そんな時 これ!
ガード機能で 決まった
厚みにカット可能

パンスライサー
¥2,000



びよん!と、とびだす
おにぎり型。
おにぎりは一度に
二個作れます

おにぎりだびよん!
¥800



画期的! お米が
付きづらいしゃもじです
一押し!

サービングしゃもじ
24cm
¥800



半分に切ったキュウイに
差してまわすだけです

キュウイカッター
¥900



文字通り
餅をスライス
簡単に出来ます

モチスラ
¥2000



引っ張る回数
によって食材の
細かさを調整できます
。φ125×H90

**簡単みじん
切りチョッパー**
¥1,000



シャフトを上下させる事に
より刃部が回転し、すり潰
して攪拌するハンディー
ジューサー。

**ハリオ フルーツ
スムージーメーカー**
¥2,500



トウモロコシの芯に
沿って押し下げてい
くと、実を芯から
きれいに簡単にはがす
ことができます。

とうもろこしカッター
¥600

株式会社アスモ

<https://as-mo.co.jp/>

札幌市豊平区豊平2条8丁目
電話 (011) 815-8686
FAX (011) 815-7150



ASMO通信1月号

2022年

<https://as-mo.co.jp/>

低温調理機

一度試してみたい
料理方法！低温調理



フェリオ スーヴィードクッキング
¥18,000 QF-SV1815

電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	1000W
コード長さ	1.8m
質量	1.3kg
主な材質	ABS樹脂、ステンレス
設定温度	0℃～95℃ (0.5℃単位)
タイマー機能	0～99:59 (分単位) 終了1分前に電子音でお知らせ
対応鍋サイズ	深さ16cm以上、最大10ℓ



フランス発祥の「焼く」「蒸す」「煮る」に次ぐ第4の調理法。食材本来の旨みやビタミン等多くの栄養分を逃さず閉じ込めて調理できるヘルシーな調理法として今、世界に注目されています。コンロの火を使わず、調理器がお湯を循環させながら低温でじっくり加熱するため肉や魚の水分を残したままジューシーに仕上がります。

デモ機あります！

食材	目安温度	目安時間
牛肉	55℃～60℃	1時間半～5時間
鶏肉	55℃～60℃	1時間～2時間
豚肉	63℃～65℃	30分～2時間
魚(刺身・切身)	45℃～60℃	30分～1時間
野菜・果物	80℃～95℃	1時間～2時間

※あくまでも目安になりますので、ご注意ください。※肉を低温調理した後は必ず火を通してください。

株式会社アスモ
<https://as-mo.co.jp/>

札幌市豊平区豊平2条8丁目
電話 (011) 815-8686
FAX (011) 815-7150