

基本操作は **温度** **真空** **時間** の3つだけ!

as kitchen

低温調理器で作る3つ星

時短・簡単・美味しい調理



## Recipe 1 ローストビーフ / Roast beef 牛もも肉の調理方法



温度 **58.5°C** 時間 **2.5時間**

材料

- 牛もも肉 300g
- 塩 2g
- 胡椒 適量

作り方(低温調理器の使い方)

- ① 本体設定を58.5°Cにセットする。
- ② 牛もも肉に塩、胡椒をし、真空する。
- ③ ②を設定温度に達した①に入れ、2.5時間低温調理する。
- ④ 取り出したら軽く表面に焼き色をつける。

Befor/調理前



After/調理後

## Recipe 2 チキンソテー / Chicken saute 鶏もも肉

材料

- 鶏もも肉 280g
- 塩 2g
- 胡椒 適量

温度 **67°C**

時間 **40分**



Befor/調理前



After/調理後

## Recipe 3 ポークグリル / Grilled pork 豚スペアリブ

材料

- 豚スペアリブ 350g
- 塩 2.8g
- 胡椒 適量

温度 **70°C**

時間 **2時間**



Befor/調理前



After/調理後

## Recipe 4 ラム肉のグリル / Grilled lamb ラム肉

材料

- ラムフレンチラック 320g
- 塩 2.5g
- 胡椒 適量

温度 **65°C**

時間 **1.5時間**



Befor/調理前



After/調理後

## Recipe 5 ホタテのグリル / Grilled Scallops ホタテ

材料

- 生食用ホタテ 280g
- 塩 2g
- 胡椒 適量

温度 **41.5°C**

時間 **35分**



Befor/調理前



After/調理後

Recipe  
6

ビーフステーキ/ Beef steak  
牛肩ロース肉

材料

- 牛肩ロース肉 230g
- 塩 1.8g
- 胡椒 適量

※設定温度目安:レア:53°C、ウェルダン:67°C



温度  
ミディアム  
57°C

時間  
1.5時間

Befor/調理前



After/調理後

Recipe  
7

サラダチキン/ Salad chicken  
鶏むね肉

材料

- 鶏むね肉 370g
- 塩 3g
- 胡椒 適量



温度  
65°C

時間  
35分

Befor/調理前



After/調理後

Recipe  
8

ローストポーク/ Roast pork  
豚肩ロース肉

材料

- 豚肩ロース 300g
- 塩 2g
- 胡椒 適量



温度  
64.5°C

時間  
2.5時間

Befor/調理前



After/調理後

Recipe  
9

オードブル/ Hors-d'œuvre  
サーモン

材料

- 生食用サーモン 250g
- 塩 2g
- 胡椒 適量

調理後は余熱での加熱を防ぐため、袋ごと氷水に浸けてしっかり冷めます。



温度  
40.5°C

時間  
40分

Befor/調理前



After/調理後

これで  
作りました!



最大容量  
30ℓ

低温調理器  
LTC-30  
品番:4-5519-01

- 防水規格IPX7取得
- 素早く温水に、パワフルに水流を循環する電動ポンプ搭載
- 調理終了お知らせアラーム
- 0.1°C単位の温度設定と、1分単位の時間設定が可能

定格	AC100V-840W 50/60Hz
本体材質	本体カバー・ハンドル:PPC樹脂 本体:ステンレス
本体寸法	幅85×奥行165×高さ330mm
本体質量	約1.5kg (電源コード含む)
温度設定範囲	5°C~95°C(0.1°C単位)
時間設定範囲	5分~99時間(1分単位)
電源コード	有効長1.25m
安全保護機能	最低・最高水位感知/温度過昇防止
最大容量	30L
最低水位	11cm

一緒に  
使用しました!



脱気式真空包装机  
水タンク付  
DVP-16  
品番:4-5517-01

- 真空度調節可能
- 最高到達真空度約-95kPa
- 水タンク搭載で吸い取り対応
- 長尺真空対応のロール袋付き
- シーラーとしても使用可能
- オイルレスポンプ搭載

定格	AC100V-630W 50/60Hz
真空ポンプ	オイルレス
本体寸法	幅390×奥行392×高さ150mm (ロールボックスを含む)
本体質量	約8.2kg(傾斜トレイ1.0kgを含む)
到達真空度	約-95kPa以上
接着部温度	約250°C
電源コード	有効長1.25m
電流ヒューズ	250V 10A

販売元

アズワン株式会社

詳しい内容はWebサイトをご覧ください。

- 製品の色は印刷の具合で、実物と多少異なる場合があります。
- 製品改良のため、予告なく仕様・意匠を変更することがあります。

■商品についてのお問い合わせは  
カスタマー相談センター  
TEL 0120-700-875



スマートフォンから