

電子レンジも湯煎も対応。



保存したおかずを温めたいときも、電子レンジや湯煎で手軽にできます。真空にするときも、温める時も、付属の袋に入れたままできるので、別の容器に移す手間もなく、洗い物も少なくなります。

～電子レンジで使用するには～

- ▲専用袋の破裂を防ぐため、専用袋の口は必ず開けて受け皿などに入れた状態でご使用ください。
- ▲加熱時間などは、定格高周波出力を600W以下にして様子を見ながら加熱しすぎないように注意してください。
- ▲油分の多い食品（カレーやシチューなど）は耐熱温度を超えることがありますので、電子レンジではあたためや解凍などをしてください。
専用袋から取り出し、別の容器に移し替えてから電子レンジで解凍や調理をおこなってください。

温暖化の影響で
気温が高い日が続くこの頃。

湿気や気温の上昇により、カビや臭い、腐敗が発生しやすくなります。また、細菌性の食中毒が発生しやすくなる時期でもあります。そんな時この「らくぱっく」があれば…

ここが本気・その1

「何より、長持ち。」

食品の保存期間が伸びます。

食品別保存期間の目安

食品	普通保存	真空保存
生鮮	2-3日	8-9日
海鮮類	1-3日	4-5日
野菜	3-5日	7-10日
果物	4-6日	14-20日
卵	10-15日	40-60日

※食材の鮮度や塩分糖度、加熱時間によっても異なります。
あくまでも参考にしてください。

真空保存をしたものと、していないものを比較した場合、保存期間が一般的に長くなります。真空により空気を遮断できるため冷凍された食品は乾燥・酸化することで起こる「冷凍焼け」「パサパサ食感」も防ぎ、栄養分も損なわれにくくなります。