

# News Release

サラダチキンも手作りで 浅い鍋でも使えるようになった真空低温調理器  
『簡単に低温調理ができる「マスタースロークッカーショート」』を発売開始



## <概要>

この度、サンコー株式会社（東京都千代田区、代表取締役：山光博康）では『簡単に低温調理ができる「マスタースロークッカーショート」』を2月6日より発売いたします。

本製品は温度と時間管理が簡単にできる低温調理器です。

通常の調理よりも低い温度（約65～75℃程度）でゆっくりと火を入れる事により、水分が逃げにくくうまみが封じ込められ美味しく仕上がる低温調理法が手軽に行えます。本体のクリップ部で鍋に固定して使用します。底面からクリップ固定部までの高さは130mmでご家庭にあるような鍋でも気軽にご使用いただけます。

鍋に本製品と市販の真空パック袋に入れた材料を入れて電源をオンし、そのまま放置で美味しい料理が出来上がります。温度は0.1度単位で25～99度、タイマーは1分～99時間まで設定が可能です。本体内部のプロペラで水を循環させることで均一な水温を保ちます。設定温度、設定時間になると音でお知らせします。

普通に調理するとパサパサしてしまう、鶏の胸肉、ローストビーフ、チャーシューなども美味しく簡単に調理。ご家庭でうまみを引き出す低温調理法でプロの味を楽しめます。サラダチキンなども自分で手軽に作れるようになる、低温調理器です。

## <製品特長>

- 低温調理でプロ並みの料理を
- 0.1度単位で25度～99度まで温度を設定可能
- 1分～99時間59分までのタイマー設定
- プロペラを回転し均一な水温を保つ
- 設定温度や設定時間になると音でお知らせ

あつさりサラダチキンも簡単！  
ふかふかかつぱぱしい鶏肉の仕上がりが！

肉物も柔らかく味が染みでる！  
プロの味もとってでも簡単！

鶏肉は柔らかく！  
鶏皮もパリパリ！  
鶏皮を食卓に上げて！  
鶏皮を食卓に上げて！

温度のままもローストビーフも得意です！

サラダチキンを作ってみました。

- 1 材料を下茹でを付けます。
- 2 真空パック（市販のもの）に入れたい材料を真空パックに入れてください。
- 3 材料に応じて温度と時間を設定し、スタートボタンを押してください。
- 4 おいしくいただけます。

×電子レンジ ×フライパン ○低温調理器

浅めの鍋や耐熱容器にもお使いいただけます。

温度とタイマーは簡単に設定できます。

<仕様>

- ・サイズ／本体：横幅 90×高さ 310×奥行 160(mm) ・重量／1025g
- ・電源ケーブル長／1250mm
- ・内容品／本体、日本語取扱い説明書
- ・定格電圧／100V ・定格周波数／50/60Hz ・定格消費電力／850W
- ・設定温度／25～99.9 度
- ・設定時間／1 分～99 時間 59 分

注意事項

- 低温調理法は食中毒を起こす菌が繁殖する可能性があります。温度管理をしっかりと行って下さい。
- 使用中はステンレス部、鍋が熱くなりますので触れないようにご注意ください。
- 真空パック袋、鍋など記載されている物以外は付属しません。
- 常に本体は清潔に使用、保存して下さい。
- 水以外は使用しないでください。
- 深さが 10cm 以下のナベで使用しないでください。
- クランプで指などを挟まないようにご注意ください。
- 落としたり強い衝撃を与えないでください。
- 分解しないでください。
- 本製品をご利用において生じる物品の破損は、補償の対象外となります。
- 小さなお子様の手が届くところで保管、使用しないでください。

- ・パッケージサイズ／本体：横 215×高さ 400×奥行 120(mm)
- ・パッケージ重量（内容品含む）／1660g
- ・保証期間／1 年間
- ・発売日／2019/2/6
- ・型番/SOVDCKST ・JAN/4562331782087



簡単に低温調理ができる「マスターロックッカーショート」

[販売価格] 9,800 円(税込)

<https://www.thanko.jp/shopdetail/000000003239>



■製品に関するお問い合わせ先

サンコー株式会社

〒101-0021 東京都千代田区外神田 4-9-8 神田石川ビル 4階

TEL 03-3526-4321 FAX 03-3526-4322 Email sales2@thanko.jp URL: www.thanko.co.jp

■本ニュースリリースに関するお問い合わせ先

サンコー株式会社 広報部 TEL 03-3526-4323 FAX 03-3526-4322 Email pr@thanko.jp

●サンプルお貸出しご希望の方は弊社広報部までお問い合わせ下さい。(メディア関係者様)

※本ニュースリリースに記載された内容は発表日現在のものです。その後予告無しに変更されることがあります。