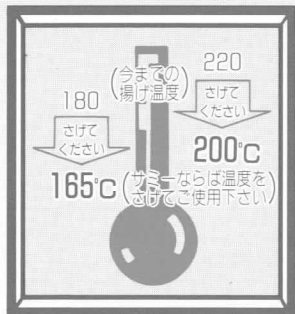
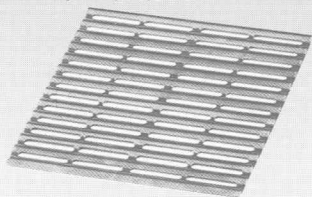


附属品

1 サンプレート(遠赤外線) (遠赤外線仕切板)

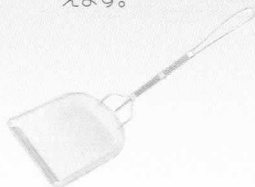


低い油温でおいしく調理

従来の揚げ温度の5~8%低い油温で十分です。

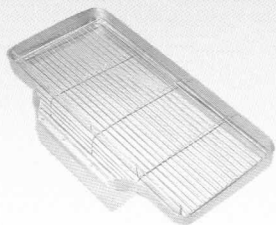
2 すくいアミ

目が細かく、小片のフライや油面に浮ぶ軽い小さな揚げカスもラクにすくえます。



3・4 油切り・油切りアミ

サイドに取り付けるだけで作業性を高めます。



5・6 油缶・油こしアミ

油はこしアミでろ過され、保存も簡単です。



7 天ふた

作業後や使用しない時の油の保存とスペースの有効利用に最適です。

