

Saladmaster

cooking ware

サラダマスター調理器具

Vol.01

Autumn & Winter 2014



サラダマスター調理器具は
316チタン合金ステンレスを
使用しています

もつと手軽に、
美味しい玄米ご飯を、
食べませんか。



手軽で美味しい玄米ご飯、その理由は…

316Ti が金属溶出をカット 食材の風味が変わりません

サラダマスター316Tiシリーズは、鍋から不純物が溶出することがないので、食材本来の味や香りを損なわず、安全で純度の高い調理ができます。

※316Tiは宇宙開発や医療用臓器にも使われる人体への影響が極少の最高安全性能のチタン合金ステンレス、調理器具として使用するのは世界でもサラダマスター社だけです。



ベイポバルブ+ドーム空間が 食材の栄養をのがさず閉じ込めます

中低温調理のための温度管理を容易にするベイポバルブ。鍋本体と立体的な蓋がつくるドーム型の空間が内部に水分の膜をつくり、食材をやさしく包み込んで調理、食材の栄養素を逃がさず、風味を最大限に引き出します。



本体+ハンドル この合理性が フッキングスタイルを自由にします

フッキングはクリエイティブ。だからキッチンツールもフレキシブルな方が良い。鍋本体にロングとショートの2種類のハンドルを自由に組み合わせ、使う人のスタイルでフッキングを存分に楽しめます。ハンドルを外せば食卓でも使いやすい。



独自多重構造が 調理時間を短縮し 省エネルギーも実現します

手間をかけずに美味しく、そんなワガママを実現するために開発された独自の多重構造。最小のエネルギーで最大の熱効率を生み出します。特許取得済みのステンレス外壁は美しいさを長く保ち、あらゆる調理機器にも対応しています。



サラダマスターの鍋は 食材の味をそこなわず 仕上がりの味がすばらしい 我が家の定番です

こくさいや代表/マクロビオティック和道道場長
磯貝 昌寛 さん



サラダマスター鍋との出会いは四年前！こくさいやで古々米の玄米を炊いてもらったところ、米が命を吹き返したかのようにふっくらと炊きあがったのを見て、食べてみて感動したのを今も覚えています。良い料理には、食材と道具そして料理する人、この三位一体の調和が不可欠なのだ実感しました。チタンステンレス316Tiのサラダマスターは玄米ご飯や分付き米、炒め物、蒸し物など、熱伝導が優しく、食材の味を損なわずに引き出してくれるので、仕上がりの味が素晴らしいです。また調理後そのまま料理をいれておけるのもありがたい。サラダマスターは我が家になくってはならない鍋です。

〈サラダマスター〉おすすめラインアップ

1Q鍋 ¥43,500 (税込・送料込)
内径15×深さ5cm 〈903560〉



3Q鍋 ¥62,000 (税込・送料込)
内径20×深さ9cm 〈903563〉



5Q鍋 ¥74,500 (税込・送料込)
内径23×深さ10cm 〈903565〉



上記商品のお買い求めは、リマの通販またはリマネットショップへ

<http://lima-netshop.jp> | フリーダイヤル 0120-328-515 (9:00-18:00受付) | フリーファックス 0120-328-505 (24時間受付)

※お届けはメーカーより直送となります。(お届け約10日) | お支払方法はクレジットカードまたは振込みとなります。| 振込みの場合、払込票は商品とは別に郵送でお届けします。