

NATURAL & ORGANIC

のまほろば

×

Saladmaster
We Change Lives



『サラダマスター 試食説明会 & 受注会開催』

日時: 6月19日(厚別店) 第一回:13:30~15:00 第二回:17:30~19:00
6月20日(本店) 第一回:11:00~13:30 第二回:17:30~19:00

上記日程で、輸入販売元をお迎えしてのサラダマスター試食説明会 & 受注会を開催いたします。

人気急上昇中の話題のお鍋、サラダマスター!!! 食物本来の栄養素を引き出したお料理が簡単に作れます♪

当日は、サラダマスター(Saladmaster)で作るお料理をご試食いただく予定です!
素材の風味を最大限に引き出した、サラダマスターならではの調理をご紹介します!

さらに、鍋の使い方のコツや、特徴、お手入れ方法などお話をさせていただきます。
ちゃんとお手入れをしてあげれば、末長く愛用していただくことが出来るんですよ♪

受注会でご購入頂いたお客様限定、特別特典もご用意しております!

みなさん、是非ご参加ください♪

サラダマスターが優れているところ。

素材が優れている……お医者さんの使うメスや医療用ペースメーカーに使用される最高級チタノステンレス製!!!
食材との化学反応による、**金属の溶出を強力に防ぎます。**
お料理を鍋に入れたままにしても大丈夫!!! (一般の鍋はもちろん出しておいた方が良いでしょうね)

熱源はなんでもOK!!! ……ガスはもちろん、IH調理器など**全ての熱源に対応**しています♪

エコで節約 ……………すぐに温まり、パイポバルブが“カタカタ”なったところで弱火に。
熱伝導性・保温性に富み、とろ火で調理ができるので、お料理中の**光熱費がびっくりするほど節約!!!**

ビタミン・ミネラルを守る

鍋内の温度が約87℃になると“カタカタ”と音でしらせてくれます。音が鳴ったら中火→弱火に!!!
中低温調理で**食材の栄養素を最大限引だします♪**

※サラダマスターでは強火はつきません。高温での調理は栄養素の損失の原因になります。※

