コンガリータ 電子レンジ専用

コンガリータ ラウンド レッド

「コンガリータ」はマイクロ波に反応して発熱する特殊な素材を用いた電子レンジ用の新しいキッチンツールです。

congalita コンガリータ レンジでスピードクッキング！

congalita コンガリータの優れたポイント

ポイント1 フタをはずして こんがり

マイクロ波に反応して発熱する特殊な加工が器の裏面にしてあり、食材の器に接している部分がまるでグリルしたように、こんがりと仕上がります。

ポイント2 フタではさんで ふっくら

ハンバーグのようにふっくら仕上げたい料理には付属のフタをご使用ください。フタを使うことによって食材の水分量を調節できるので、仕上がりがふっくらします。

ポイント3 素手で持っても あつくない

発熱するのは特殊な加工がしてある部分だけなので、電子レンジで加熱直後でもミトンなしで持つことができます。

※3分以上連続して加熱すると本体が熱くなる場合があります。その時はミトンなどをご使用ください。

フタを はずして こんがり

フタをはずして調理すると食材がこんがりと仕上がります。

食材の水分が蒸発し逃げていくので、ジューシーにこんがりと仕上がります。裏面が蒸発し、そこに接している部分の食材に熱が伝わり調理されます。

こんがりのひみつ

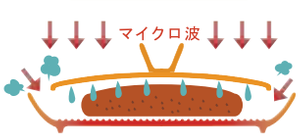
※食材の重量と水分量の違いによって、仕上がりが多少異なる時があります。
その場合は加熱時間を調節して下さい。

フタで はさんで ふっくら

フタをして 調理すると食材がふっくらと仕上がります。

フタのすき間から適度に水分が抜けていくのでベタつくことなく、ふっくら仕上がります。また、フタが食材の飛びちりを防ぎます。裏面が発熱し、そこに接している部分の食材に熱が伝わり調理されます。

ふっくらのひみつ



※食材の重量と水分量の違いによって、仕上がりが多少異なる時があります。
その場合は加熱時間を調節して下さい。