

Quality is more than a word

ESPEC

科学的アプローチで
調理は次世代へ。



減圧低温加熱調理器

- // 食材がジューシーに。
- // 素早く味が浸透。
- // 低温調理が簡単に。

VidePro

ヴィードプロ

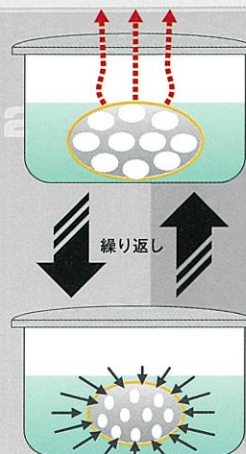
温度と圧力を自在に操り、新たな調理法をスピーディーに

食材の細胞が膨張する

見かけでは分かりにくいですが、減圧環境下に食材がさらされると、食材内部の空気が抜けて、細胞が膨らんだような状態になります。大気圧に戻る際に、食材の周囲の調味料や調味液を食材内に引き込ませることができます。減圧状態と大気圧状態を繰り返すことによって、食材への浸透はより大きくなっていき、様々な食材に新しい味を浸透させることができます。

沸点が下がる

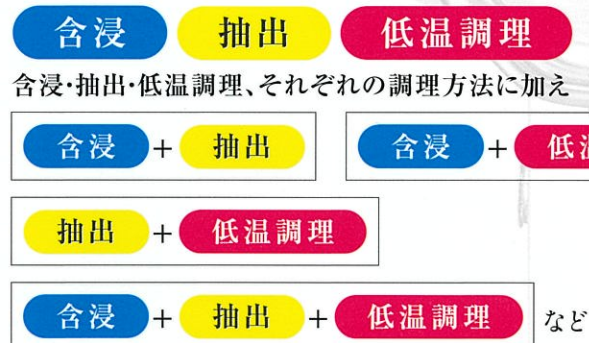
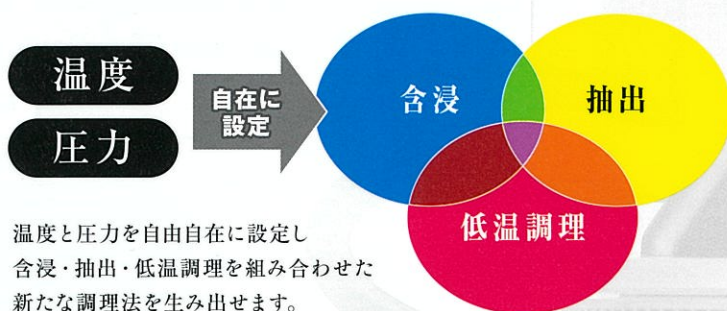
大気圧では水は100℃で沸騰しますが、圧力が下がっていくと沸点も下がります。VideProでは、最大で約-90kPaまで鍋内を減圧することができます。つまり、60℃や70℃といった低温でも沸騰状態を作り出すことができます。肉や魚などを過加熱することなく、最も美味しくなる温度で調理ができ、素早く食材を加熱することができます。



減圧する時に
食材内の空気が
抜ける

大気圧に戻す時に
調味液が食材に
染み込む

科学的アプローチが織りなす次世代の調理方法を実現



例えば...



選べる3つの調理モード



含浸調理



プログラム調理



手動調理

*表示言語は日本語の他に、
英語/中国語(簡体字・繁体字)に
切り替えられます。

主な仕様

電源: 100V/14A 50/60Hz
220V/50Hz (外置きトランス対応)

本体サイズ:
幅400 (鍋含まず) × 奥行490 × 高さ520mm

重量: 約22kg
(鍋、鍋フタ含まず)

鍋容量:
5L (最大調理量)

エスペック株式会社 <https://www.espec.co.jp/>

530-8550 大阪市北区天神橋3-5-6
Tel:06-6358-4741 Fax:06-6358-5500

製品に関する
お問い合わせは

エスペック クリヤラボ 株式会社

540-0021 大阪市中央区大手通3-3-3 日宝東本町ビル303
Tel:06-6766-4821 Fax:06-6766-4822



Facebook