

製品ラインナップ

材質／外鍋、蓋、コンロ：耐熱陶器 内鍋：磁器

製品は予告なく変更する事があります。(寸法等は若干変動します。)

萬来鍋(小)



(小) φ161×104H
外鍋容量 450ml (MAX)
内鍋容量 300ml (MAX)
適正内鍋容量 125~200ml (1人前)
色：赤茶、茶、黒

萬来鍋(大)



(大) オーバル
238×205×130H
外鍋容量 1150ml (MAX)
内鍋容量 800ml (MAX)
適正内鍋容量 300~500ml (2~4人前)
色：赤茶、黒

(大) 丸型 φ220×135H
外鍋容量 1150ml (MAX)
内鍋容量 800ml (MAX)
適正内鍋容量 300~500ml (2~4人前)
色：茶

伊勢 φ195×165H
外鍋容量 1600ml (MAX)
内鍋容量 600ml (MAX)
適正内鍋容量 300~400ml (2~4人前)
色：黒



七輪風コンロ



角鍋

七輪風コンロ 敷板付き
(小・角) φ143×90H
(大) φ183×100H

萬来鍋特大
φ340×230H
外鍋容量 5000ml
内鍋容量 2000ml
適正内鍋容量 1500ml 他
色：黒



萬来鍋特大



萬来鍋鑄物



特殊品



穴あき内鍋

豆腐や茶碗蒸し等は、温度の上昇とともに固化するため、液の対流・置換えがほとんどおこらず、中心に熱が通るまでに時間がかかります。そのため「す」が入ったり、中心部がやわらかいなど、なかなか均一に固めることは困難でした。

萬来鍋は、耐熱セラミック陶器でできています。外鍋に少量の水を入れて発生する湯気を利用して、徐々に内鍋を温め、沸騰すると蒸気が内鍋のふちから噴出する構造になっていて、上面からも加熱します。このような蒸気二重鍋方式により、短時間にムラのない均一な製品を簡単に作ることができます。また、蒸気は蓋を伝って外鍋に回収されるので、少ない水で効率よく熱交換でき、固形燃料でも上手に作ることができます。

〔特許出願済〕

蒸気二重鍋方式



直火方式・湯煎方式に比べ、「す」や凝固ムラができにくく、固形燃料で簡単・短時間に出来ます。
また、焦げつきもなく、吹きこぼれの恐れがないため安全です。

萬来鍋はつまい!

(耐熱セラミック鍋)

萬来鍋

蒸気二重鍋方式

特許出願済



萬来鍋(小) 1人前



萬来鍋(大) 2~4人前

味



三ナ三産業株式会社

本社 〒510-0025 三重県四日市市東新町3-18
TEL(059)331-2158 FAX(059)331-7324
工場 〒510-0018 三重県四日市市白須賀1丁目15-26
TEL(059)332-7698 FAX(059)331-7274
URL <http://www.minamisangyo.com>
<http://www.banrai-life.com>



Minami
sangyo

名匠の味、にがり100%の豆腐が10分でできる蒸気鍋。

和・洋・中いろいろな料理に使える万能鍋。

料理の温め直しも、萬来鍋ならできたての味です。

特徴

- ・蒸気二重鍋方式で、にがり100%の豆腐が短時間でムラなくできます。
- ・蒸し物全般、その他いろいろな料理に使えます。
- ・にごりの少ない、透明感のあるスープができます。
- ・耐熱セラミック製ですのでガスコンロ、オーブン、電子レンジでも使えます。
- ・遠赤外線で、ふっくら加熱調理をします。
- ・カレー、シチュー等、炒めから煮込みまで一つの鍋でできます。

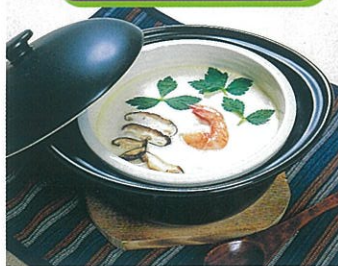
用途

- ・豆腐、変わり豆腐（ごま、ゆず、しそ、温泉玉子豆腐等）
- ・ゆば・点心・海鮮蒸し・茶碗蒸し・蒸し物全般
- ・ごはん・ポトフ・シチュー・カレー・温野菜・寄せ鍋
- ・料理の温め直し・冷凍食品の加熱・その他

温泉玉子豆腐・わかめ豆腐



茶碗蒸し豆腐



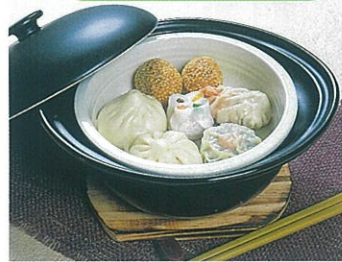
豆花(デザート豆腐)



変わり豆腐各種



点 心



豚にら蒸し



かに蒸し



あさりのスープ



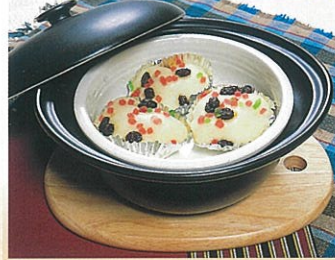
温 野 菜



豆乳ボルシチ



豆腐蒸しパン



ご は ん



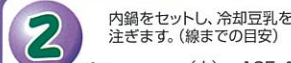
固形燃料目安

(小)125~150ml...10g (大)500ml...30g
・コンロの形状、豆乳、にがりによってうまくできない場合があります。
なるべく指定のものをお使い下さい。

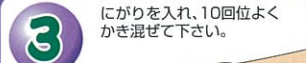
赤子泣いても
ふたとるな



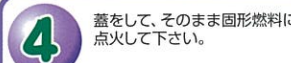
(注) 必ず適量の水を入れて下さい。ふきこぼれたり、空焚きの原因となります。



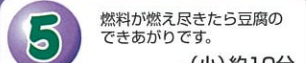
(注) 創作豆腐等はあらかじめ豆乳と副原料を混ぜておいて下さい。



(注) にがりは適量を入れて下さい。にがりを入れたらすぐに混ぜて下さい。



(注) 点火の際、火傷に十分注意して下さい。コンロは熱くなりますので必ず板等を敷いて下さい。



(注) 途中で蓋を開けないで下さい。うまくできません。外、内鍋、蓋、コンロは熱くなっておりますので、火傷しないように取扱には十分注意して下さい。

* ガスコンロで使用する場合、水を多めにして必ず弱火で加熱して下さい。

萬来鍋 応用例 (料理の再加熱)

手間要らずで、いつでもふっくら温かいできたてを演出。



1. 内鍋に下処理した料理を盛り付け、冷蔵庫へ。



2. 冷蔵庫から内鍋を出して萬来鍋にセットする。



3. 火が消えたらふっくらできたての味。