

萬来鍋

豆腐作りがいきる

できたての
おいしさを
テーブルに



豆腐作り 萬来鍋

見積

16-049-01 (21470) 小(黒) 外鍋: 約φ16.5×H11cm/
容量最大450cc、内鍋: 約φ12.5×H4.1cm/容量125~200cc

16-049-02 (21471) 小(こげ茶) 外鍋: 約φ16.5×H11cm/
容量最大450cc、内鍋: 約φ12.5×H4.1cm/容量125~200cc

16-049-03 (21473) 大(こげ茶) 外鍋: 約φ22.5×H14cm/
容量最大1200cc、内鍋: 約φ17.5×H4.5cm/容量300~500cc

※萬来鍋用「冷却豆乳」「にがり」ご準備できます。お問い合わせ下さい。
※萬来鍋は下記の七輪風コンロをご利用下さい。

七輪風コンロ (敷板付)

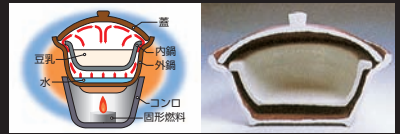
見積

16-049-04 (21472) 小 コンロ約φ14.5×H9.3cm/敷板約13×13×1cm

16-049-05 (21474) 大 コンロ約φ18×H10cm/敷板約14.7×14.7×10.9cm

蒸気二重萬来鍋おいしさの秘密

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、直火方式・湯煎方式に比べ、「す」や凝固ムラがでにくく、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、固型燃料でも上手に簡単・短時間で作ることが出来ます。焦げつきもなく、吹きこぼれの恐れがないため安全です。



萬来鍋の豆腐の作り方

- ①外鍋の内側の線まで水を入れます。(冬期はお湯を入れて下さい。)
- ②内鍋をセットし豆乳を注ぎます。
- ③にがりを入れて10回位よくかき混ぜて下さい。
- ④蓋をして固型燃料に点火し燃料が燃え尽きたら出来上がりです。
(小)約10分 (大)約20分

ヘルシー志向に応える「湯葉鍋」。ニーズに合わせて選べる3タイプ。

直火タイプ湯葉鍋

卓上コンロ対応



直火タイプ湯葉鍋(持ち手付)

16-049-06 (21495) 20,000円 約34.5×25×H9cm/内鍋内寸約φ18×H4.8cm
※湯煎式 ※2~3人用

焼杉卓上コンロ木枠

16-049-07 (21431) 5,500円 約38×32×H9cm/内寸約35×29×H7cm
※ガスコンロ別売 ※必ず、コンロサイズをご確認ください。

禁止! 厳守 ※火口が側板より低くなるコンロは使用できません。

一人用湯葉鍋

固形燃料対応



新フッ素丸型湯葉鍋一人用(水入れ/木枠付)

16-049-08 (21380) 6,300円 外寸約φ15×H6cm/内寸約φ12×H5.3cm
※コンロ・火皿・敷板別売

用美コンロ(アルミ)火皿セット

16-049-09 (21317) 950円 約φ13.2×H9.3cm

コンロ用敷板

16-049-10 (08418) 490円 約14.3×14.3×H1.5cm