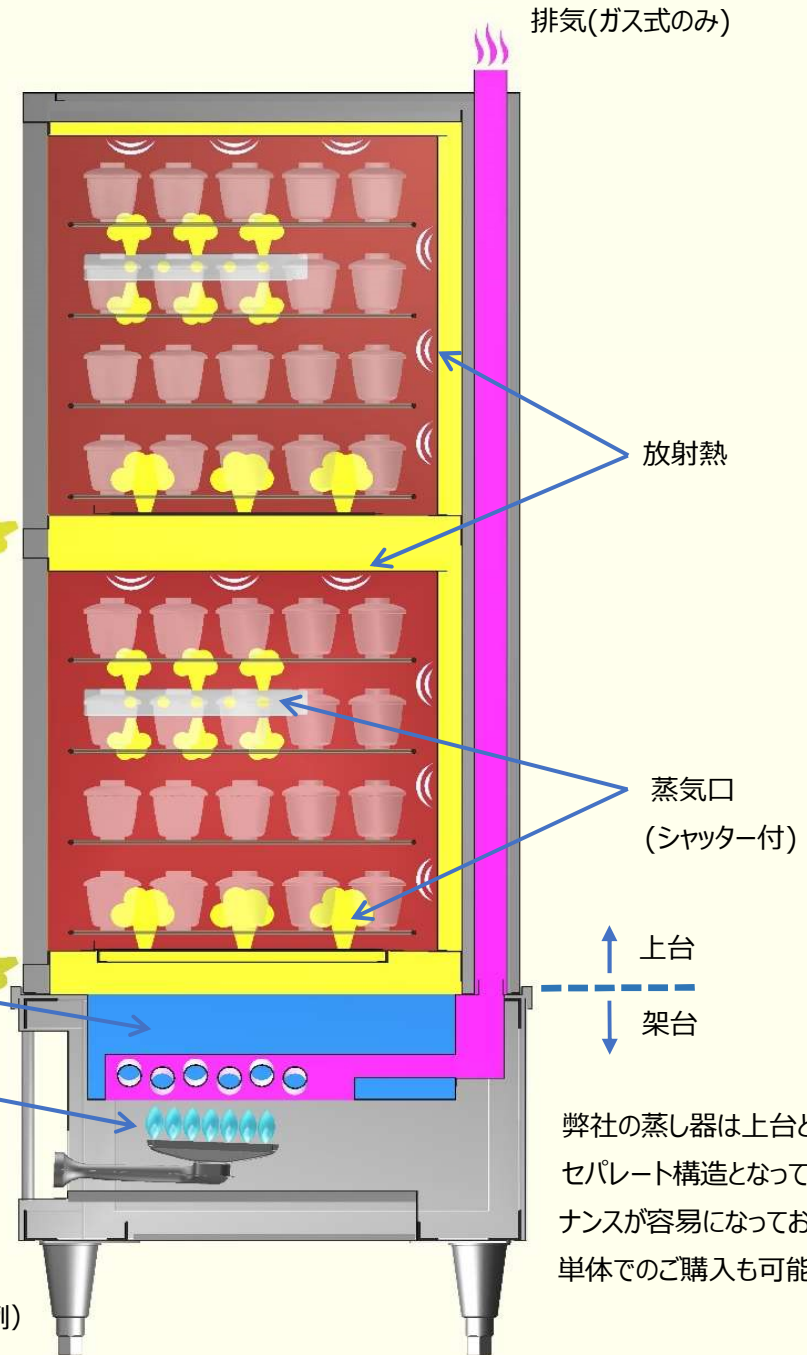


美味しさを引き出す蒸し器の仕組み



余剰蒸気
(余分な蒸気は扉の下部から
余剰蒸気として排出されます)

図の黄色いエリアは蒸気で満たされています。
蒸気は庫内の下側および左右にある蒸気口
から排出されて食材を加熱します。
蒸気口のシャッターを閉じた場合には食材に
余分な水分が付着することを防ぎ、放射熱
により美味しい状態を保持します。

弊社の蒸し器は上台と架台が
セパレート構造となっており、メンテ
ナンスが容易になっております。
単体でのご購入も可能です。

(ガス式蒸し器での例)