

NEWS RELEASE

CB JAPAN CO.,LTD.

旨みと栄養たっぷりの無水調理が楽しめる。
copan コパン 無水調理ができる鍋 18cm



日用品・雑貨メーカー 株式会社シービージャパン（本社：東京都足立区 代表取締役社長：樋口圭介）は、「copan コパン 無水調理ができる鍋 18cm」を発売致しました。

無水調理とは、食材自体が含んでいる水分を最大限に利用し、少量の水や油分で旨みを引き出す調理方法です。普通の調理方法に比べ、水に溶け出してしまうビタミン・ミネラルや旨味成分の損失が少ないため、栄養たっぷりの美味しい料理が作れるのが特徴です。

こちらの「コパン 無水調理ができる鍋 18cm」は、鍋本体と蓋の間に水の膜を作り出すことで密封状態となり、無水調理を楽しむことができます。

更に他の無水鍋に比べて重さが約 1kg と軽量なので、女性でも気軽に扱えるのも嬉しいポイント。

オリジナル 10 レシピも付いて、様々な無水調理が誰でも気軽に楽しめます。

