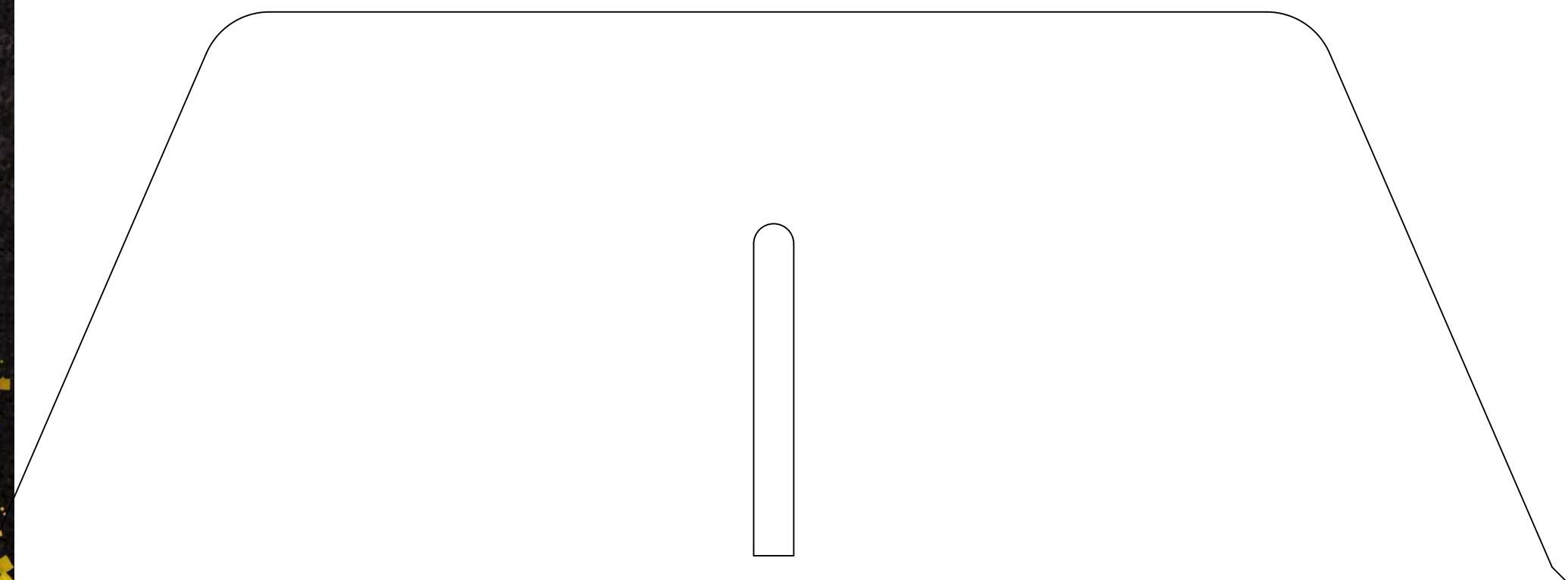
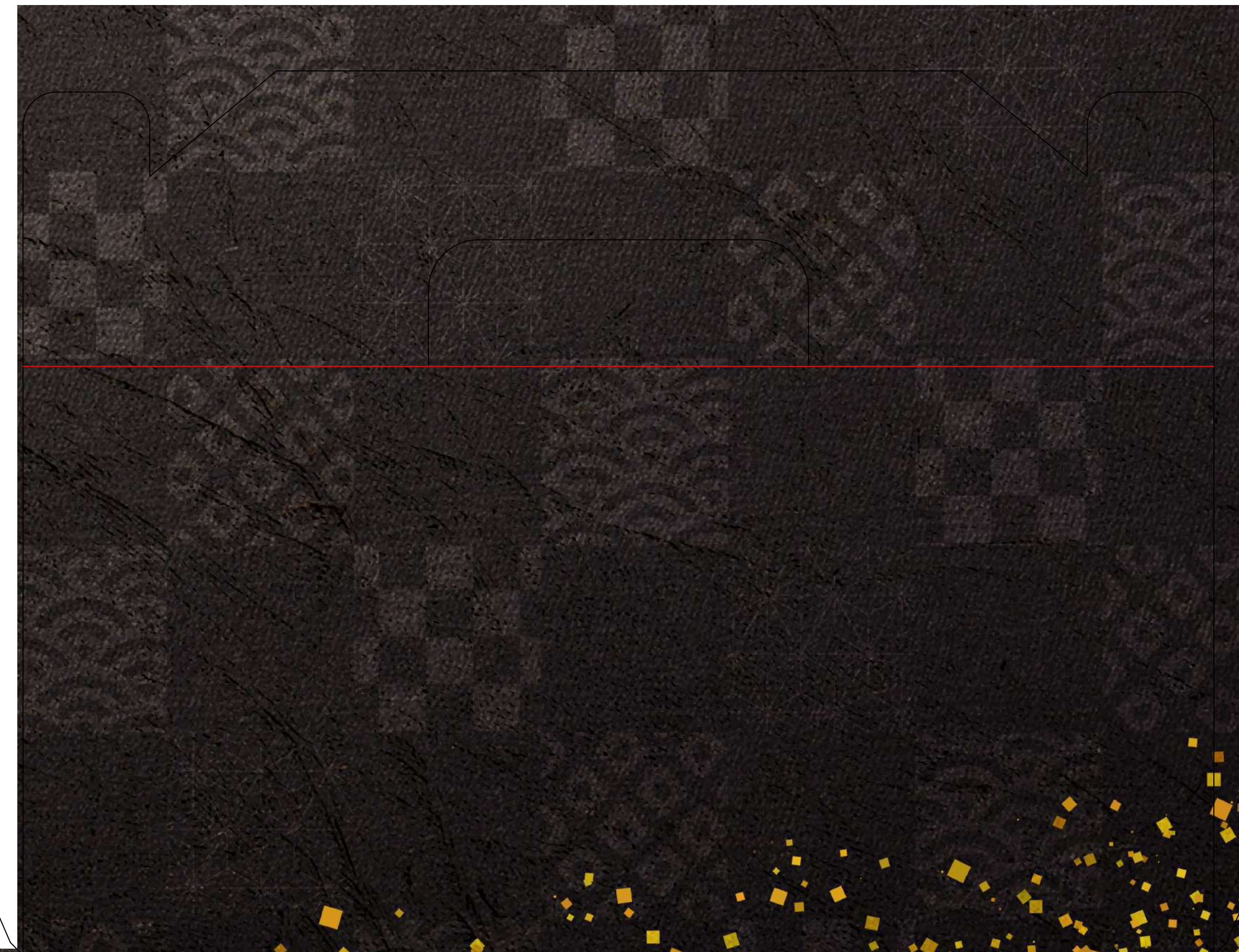
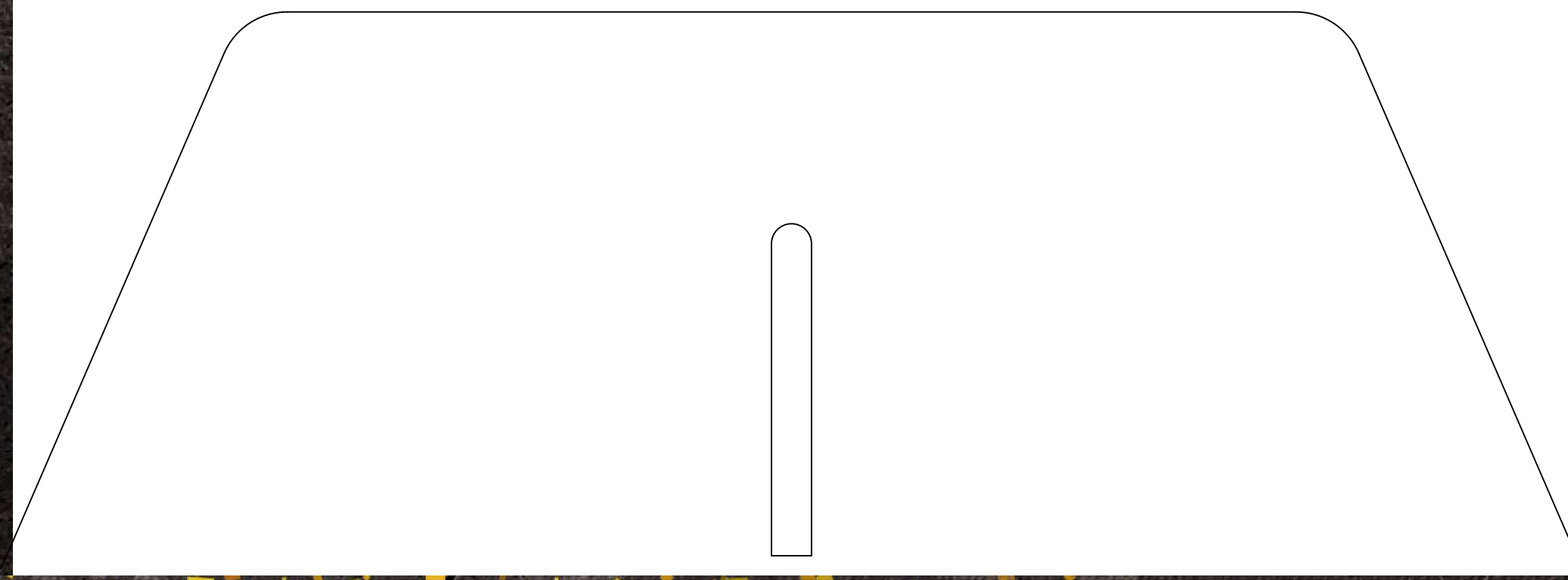
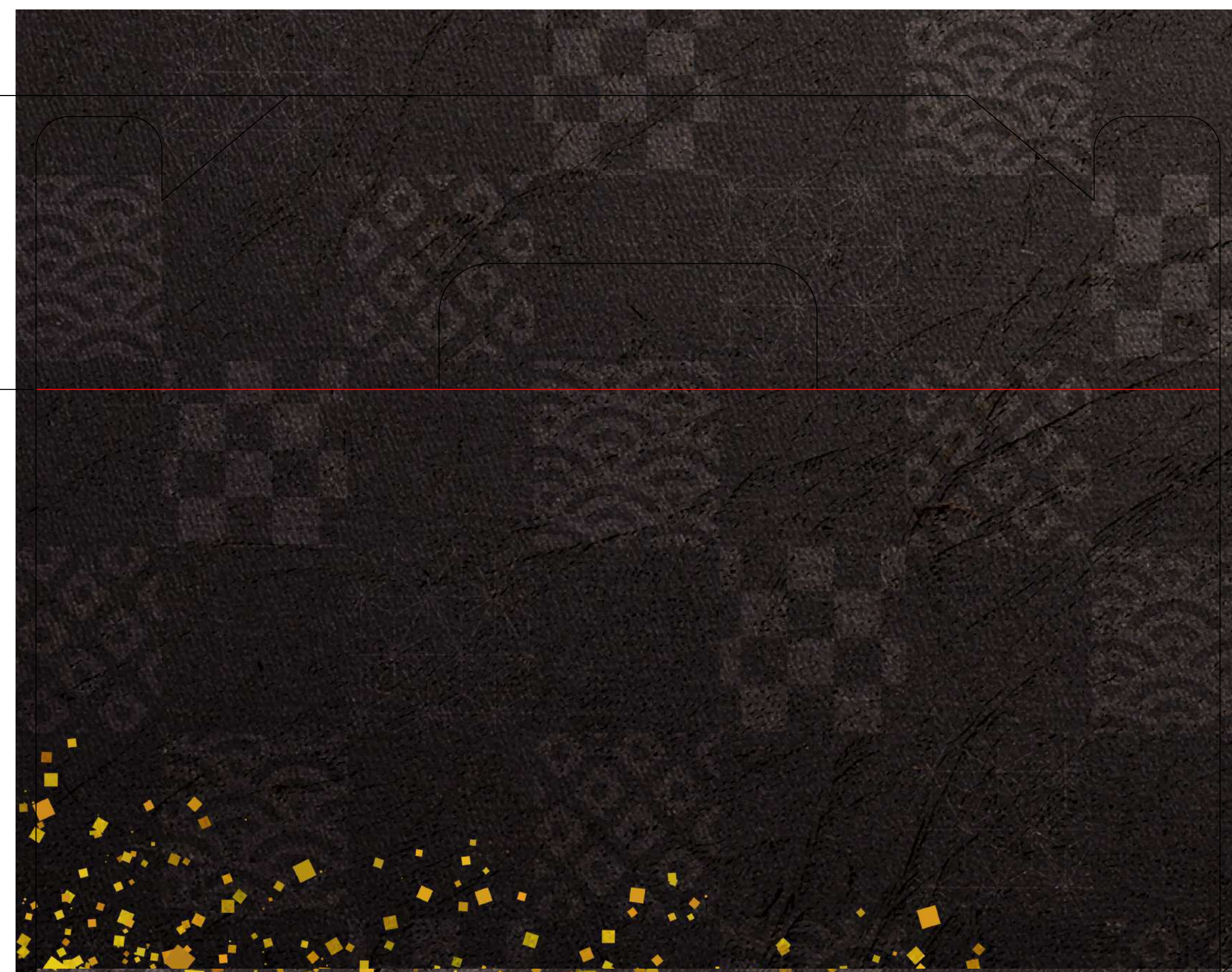


700,5

325

70



注意
ご使用の際は、取扱説明書をよくお読みの上、
正しくお使いください。

保証書在中
保証書は取扱説明書と一体になっております。
販売店でご記入ください。

製品仕様
定 格 AC100V 50/60Hz
消費電力 73W
重 量 約2.85kg
コード長さ 約1.12m
外形寸法 約(W)28×(D)27×(H)32cm(ハンドル部含む)
最大発酵量 約2.0kg~3.0kg(サイズによって異なる)

ROOMMATE® ダイヤモンドヘッド株式会社
〒108-0073 東京都港区三田2-7-13 TDS 三田ビル 6F

RM-1400H
MADE IN CHINA

※画像はイメージです。



黒にんにくは、
一般の白にんにくを一定の温度と湿度のもとで加
熱し熟成させた食品です。にんにくには豊富なたんぱく
質が含まれており、そのたんぱく質が一定の温度と湿度
で熟成することで、
76種類のたんぱく質が生成
そのたんぱく質が豊富な食品

黒にんにくは、
① マリン製法でじっくり熟成
② 熟成中に高圧湯煎を繰り返すことで、たんぱく質の
構造が変化し、消化しやすくなります。
③ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

④ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

⑤ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

⑥ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

⑦ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

⑧ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

⑨ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

⑩ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

⑪ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

⑫ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

⑬ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

⑭ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

⑮ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

⑯ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

⑰ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

⑱ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

⑲ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

⑳ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㉑ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㉒ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㉓ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㉔ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㉕ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㉖ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㉗ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㉘ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㉙ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㉚ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㉛ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㉜ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㉝ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㉞ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㉟ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㊱ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㊲ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㊳ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㊴ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㊵ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㊶ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㊷ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㊸ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㊹ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㊺ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㊻ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㊼ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㊽ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㊾ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

㊿ 熟成中に、黒い色素が生成され、独特の風味と色に
変化します。

※画像はイメージです。

ROOMMATE® BIGサイズ!
熟成 黒にんにく発酵器<黒王>
RM-1400H

発酵容量 2.0~3.0kg
発酵モード 8~12日間

約1.5倍

<従来品> <黒王>

※画像はイメージです。



ヨーグルト 甘酒 納豆

選べる6つのメニュー



パン生地発酵 黒にんにく 低温調理

25

282

282

1151

282

280