

高品質で使いやすく、 経済的で安全

だからレインボークッカープレミアムを選びます



Rainbow Cooker

P R E M I U M



レインボークッカープレミアム
21cm 寸胴鍋
9055 | ¥48,000
内径 21 × 深さ 15.5cm 約 5ℓ
重量約 2.1kg



レインボークッカープレミアム
26cm 深鍋
9035 | ¥48,000
内径 26 × 深さ 9cm 約 5ℓ
重量約 2.2kg



レインボークッカープレミアム
19cm 深鍋
9015 | ¥41,000
内径 19 × 深さ 10cm 約 3ℓ
重量約 1.6kg

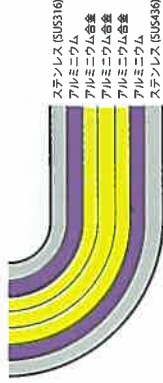


レインボークッカープレミアム
26cm 浅鍋
9025 | ¥45,000
内径 26 × 深さ 6cm 約 3.3ℓ
重量約 2.2kg

1

7層構造

熱効率が高い7層構造。
弱火から中火で調理OK!



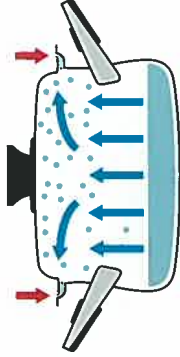
ステンレス (SUS316)
アルミニウム
アルミニウム合金
アルミニウム合金
アルミニウム合金
アルミニウム
ステンレス (SUS430)

側面から底まで、保溫性に優れたステンレススチールで
熱伝導率が高いアルミニウム・アルミニウム合金をはさ
んだ7層構造。ほとんどの料理は弱火から中火ででき、火
を止めたとの余熱を利用するエコ料理も可能です。
表面がステンレスなので酸にも強く、丈夫です。

2

ウォーターシール 効果

必要最少の水分で調理できる
ウォーターシール効果



沸騰して上がる蒸気はフタにあたって水滴に変わり、フタと
鍋本体の間の溝にたまって、水の膜=ウォーターシールを
作り、フタと鍋本体を密着させます。これが水分の余分な
蒸発を防ぐため、少ない水分でも芯まで火が通ります。
調味料も少なくすみ、素材の風味も逃しません。

3

目盛りつき

水分量がひと目でわかる目盛りつき



鍋本体の側面には0.5ℓまたは1ℓ単位の目盛りがつい
ています。水やだし、スープなどを直接注いでも、簡単に
分量がわかって便利です。

4

IH調理器にも対応可能。 テーブルクッキングにも ピッタリ



IH調理器にも使えるので、キッチンでもテーブルの上でも
清潔で安全に料理ができます。どんな料理も引き立てる
美しいデザインは、鍋ものなどのテーブルクッキングにも
大活躍します。

5

SGマーク

安全のSGマークつき



製品にレーザーマークされている「SGマーク」は、製品
安全協会が安全性についての認定基準に適合した製品に
つけるもの。レインボークッカープレミアムの高い安全性
の証明です。
CH・IHマークはガスコンロやIH調理器だけでなく、全て
のクッキングヒーター（電気熱源）に対応できる印です。

※「SGマーク」制度は、調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する保証制度です。



レインボークッカープレミアム
21cm 浅鍋
9085 | ¥36,000
内径 21× 深さ 7.5cm 約 2.5ℓ
重量約 1.6kg



レインボークッカープレミアム
19cm 片手鍋
9045 | ¥35,000
内径 19× 深さ 7cm 約 2ℓ
重量約 1.4kg



レインボークッカープレミアム
17cm 片手鍋
9095 | ¥35,000
内径 17× 深さ 8.5cm 約 2ℓ
重量約 1.3kg

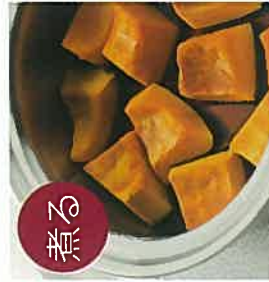


レインボークッカープレミアム
26cm 用スチーマー
9036 | ¥19,000
内径 26× 深さ 11cm
重量約 1kg ステンレス1層
※ 26cm 浅鍋・深鍋に使用できません。

かんたん、スピーディー、 経済的な料理を実現!

レインボークッカー プレミアム流クッキング

優れた熱伝導率と保温性、余分な水分の蒸発を防ぐウォーターシール効果などにより、
効率的においしい料理ができる独自の調理法をご紹介します。



煮る



ゆでる



炊く



蒸す

煮汁は少なめでOK

水分の蒸発が少ないので、フタを
する必要最少の煮汁で煮ることが
できます。かぼちゃ1/4個なら
煮汁はたったの100ml強です。

大さじ単位の水でゆでる

野菜も卵もフタをしてわずかな水
でゆでられます。青菜は洗った後
の水気だけで十分。めんをゆでる
湯もぐっつと減らせます。

余熱調理でふっくら

何合の米でも、蒸気が出てからの
加熱時間は約10分。火を止めた
あとの余熱を有効に利用し、蒸ら
しながら炊き上げます。

湯の中に器を置くだけ

鍋に2~3cmの高さの湯を沸かし
料理を入れた器を置いてフタをする
だけ。蒸しものが手軽にできて料理
の幅が広がります。



焼く



オーブン
機能



揚げる



テーブル
クッキング

魚を焼くのにとっても便利

21cm・26cm 浅鍋は魚2~4
切れが並べられ、焼き魚に最適。
フタをすするとふっくら焼き上がり、
煙も最小限。

オーブン代わりに活躍

フタをすると短時間で鍋内部が高
温になり、肉や魚のロースト、ピザ
などが気軽に楽しめます。ケーキは
材料を混ぜて鍋に入れて焼くだけ。

フタをして油はねを防ぐ

鍋から揚げやかツなどは、フタをし
て揚げることでできるので、油はね
が防げて後始末もらくです。骨つき
肉は骨の周りまでよく火が通ります。

IH調理器でも使用OK

テーブルで囲む鍋ものが清潔で安
全にできます。シンブルで美しい
デザインは、料理を引き立て、食
卓を華やかに演出してくれます。

【担当販売員】

【所属タッパーウェアデパートリビューストップ(専任販売代理店)】

カタログ有効期間: 2011年6月5日~2011年12月31日

※カタログ有効期間内でも、都合により仕様の変更、販売の中止をさせていただく場合がございます。 ※印刷のため、実物とは多少色が異なることがあります。

品質保証 レインボークッカープレミアムの品質保証は、出荷年月より10年間です。

Tupperware 本にお客さまお問合せダイヤル
【受付/月曜~金曜(朝10時~16時)】

0120-252532

ホームページ <http://www.tupperware.co.jp>

日本タッパーウェア株式会社

本社 〒106-8616 東京都港区西麻布2-24-11麻布クエストビル 電話(03) 5485-6333(大代表)

岡崎製作所 〒444-3695 愛知県岡崎市牧野町字田3-32

©日本タッパーウェア株式会社(MATY)

お問い合わせ専用電話番号 594237

お問い合わせ専用保証員会

