

2024 年 9 月 17 日

株式会社ハンス

イベント・商品情報

「焼く」と「蒸す」で秋の味覚を味わう

株式会社ハンス(本社:東京都新宿区)は、9 月中旬より順次ハンス各店にて、秋の味覚を堪能するための最新調理器具特集を展開いたします。調理方法を大きく二つ（焼く・蒸す）にわけ、それぞれのおすすめアイテムをご紹介します。

■ 焼く

【新商品】高木金属 グリル・オーブントースター トレイ持ち手付 1,690 円

ガス・IH コンロのグリルやオーブントースターで簡単に食材を焼くことができるトレイ。溝に余分な脂が落ち、ヘルシーに調理ができます。持ち手付きのためそのまま食卓に運ぶことも可能。



【新商品】池永鉄工 割烹 炭火亭 22,000 円

業務用の大人数に対応出来るように作られたジャンボ炭火亭をご自宅で。水を入れるため、煙が出にくい構造です。



【人気商品】レンジメートフロ 9,900 円

電子レンジ専用調理器具。火を使わずにフライパンで調理したようなこんがり焼き・炒め料理が出来上がります。



※イメージ画像です。

■ 蒸す

【新商品】コジット ワイドシリコンスチーマー 1,848 円

フライパンや電子レンジで蒸し料理を作ることができるシリコン製スチーマー。フラット＆ワイドな底面で食材が重なりにくく、並べやすい構造。穴の開いた底面から余計な油分や水分が落ちて美味しく仕上がります。



※使用イメージです。撮影小物は付属しません。

ラッセルホブス クイックミニスチーマー 5,500 円

コンパクトでシンプルなデザインの蒸し器。タンクに水を入れてトレイに食材を置けば、タイマーをセットするだけで簡単に蒸しあがります。空焚き防止の機能搭載で安心設計です。



※イメージ画像です。撮影小物は付属しません。

※価格はすべて税込、商品内容・価格等の情報は掲載時点のものです