

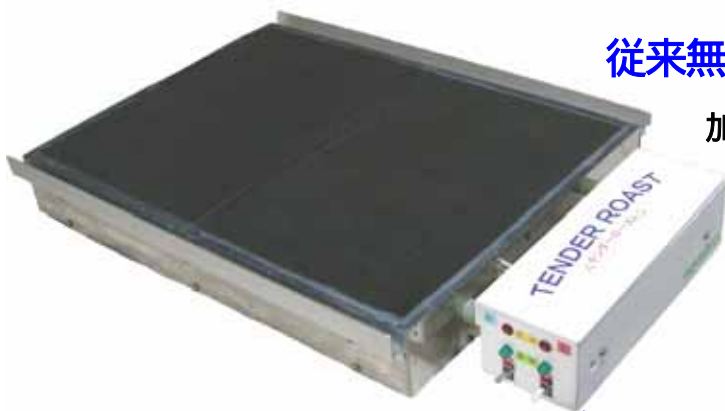
新しい「加熱調理器」が生まれました。その名は

# TENDER ROAST

〈 tender roast 〉

業務用電気グリルに挑戦！ 鉄板の敵 登場！！

優しく 焼きます 驚異の加熱板 素材は活性セラミック < CZ - 80 >  
TENDER ROAST



従来無かった数々の特徴を持って登場です。

加熱板は鉄板や、アルミにフッ素コーティングした  
ホットプレートと区別してください。

..... **金属ではありません。**

- ◆ 熱効率抜群 省エネルギーで、電気代が安い。
- ◆ 超熱伝達体のCZ - 80板が、速やかに熱交換し、調理する素材の芯まで遠赤外線を全方向に送り込みます。
- ◆ 熱線の浸透が速いので、高い温度で焼く必要がありません
- ◆ クレープ、ケーキや魚、肉など、あらゆる調理が出来ます。： お好み焼きにも最適！
- ◆ 食品の表面は、固くなることが少なく焦げにくい。
- ◆ 機器は薄く軽量でありながら、加熱面積は広く使えます。

## tender roast の機能

本体：ステンレス製 温度設定部は防滴カバー付き 開閉自在

使用電源電圧 単相 100V / 200V 設定温度 30 ~ 200

板面を左右上下等 分割温度制御可能 : 3辺水切り屑切り付き 清掃楽々

### 注 意

調理品を動かしたり、切ったりするときに、金属のへらなどを使用しないで下さい。耐熱樹脂加工のものをご使用ください。プレート表面はデリケートです、傷が付かないよう注意してください。