

商品紹介

サーモス 真空断熱パスタクッカー

THERMOS Pasta Cooker

1. はじめに

日本のパスタ市場は年間約20億食を超え、幅広い世代にパスタは定着しており、多種多様な材料や関連器具も販売されている。

当社においては、独自の断熱技術を利用し、新しいコンセプト商品としてパスタ調理器を開発した。

2. 概要

パスタ調理の問題点や使い勝手を考慮し、当社製品シャトルシェフにより普及した保温調理を応用した全く新しいタイプのパスタ調理器「パスタクッカー KJA-2000」(図1) を発売した。

3. 特長

(1) 保温調理でパスタをゆでる

真空断熱容器内に熱湯とパスタと塩を入れるだけで、あとは所定時間待てば、パスタの最適なゆで加減である「アルデンテ」が誰でも実現できる。

美味しいパスタをゆでるためには、高温を長く保持する必要があり、各種断熱方法の中でも最も保温効力の高い真空断熱が必須であった。

(2) ゆで時間

市販されている太さ0.9～1.9mmのパスタを使い、保温調理時間とゆで上がり状態の相関関係を試験した。

その結果、全てのパスタにて「表示ゆで時間+3分」で最適なゆで加減とすることができた。

(3) パスタガイドの採用

パスタはゆでるとくっつきやすいため、パスタがお互いに接触しないようなパスタガイドを装着した。数分後に柔らかくなれば重力により自然落下し、そのままゆで上がる。また、ガイド穴の数でパスタの最大量を制限できる。素材はステンレス板にパンチング加工を施し、高い洗浄性を確保した。

4. 仕様

本商品の仕様を表1に、調理手順を図2示す。

表1 KJA-2000

製品重量	1.0kg
幅×奥行き×高さ	150×165×335mm
参考上代価格	¥5,250(税込)
<ゆでられるパスタ>	乾麺
パスタの太さ	0.9～1.9mm
パスタの量	200gまで
必要なゆで時間	表示時間 +3分

(サーモス株式会社 企画室 山本敏雅
開発部 後藤孝志)

問い合わせ先
サーモス株式会社 企画室
Tel. 03-3500-0800



図1 KJA-2000外観



図2 調理手順