

解凍

冷凍食品をスピード解凍!
自然解凍の3~4倍!

1台**2**役

あつあつ料理の
粗熱取りもスピーディ!

冷却

解凍巻きす

BL-TH78

解凍巻きすのココがスゴイ!

熱伝導率の高いアルミニウム材質で

冷凍食品を**上下からくるんで**解凍するから
美味しくムラなく解凍できます!

冷凍食品をスピード解凍!



ドリップが少なく、食材の**うまみを逃がさず**解凍!



冷凍の食品を**自然解凍の3~4倍**のスピードで解凍できます。

あつあつ料理の粗熱取りもスピーディ!



あつあつ料理の粗熱が**素早く取れる**ので短時間で冷蔵庫に入れられます。



お弁当の粗熱取りに使用すれば、忙しい朝も**短時間でフタを閉められます**。

解凍スタート前

自然解凍

解凍巻きす



食品温度

-13.8℃

-14.0℃

解凍巻きすは

34分で解凍完了



-3.4℃

-0.4℃

自然解凍は

1時間26分で解凍完了



-0.4℃

解凍完了!

\美味しい解凍のコツ!

約3倍の早さで解凍!

-5℃から-1℃*の間をできるだけ早く解凍させる事により、食品の細胞が壊れにくく食品の美味しさをキープする事ができます。

*細胞の中で水が大きくなる温度