

コンパクトだから油の節約にも！ カラッと美味しく見えるきつね色が登場！

株式会社ビーワーススタイルは、新潟県三条市で金属加工商品をはじめとした様々な家庭用品を、企画・販売しています。揚げたてのから揚げがお手軽に作れて節約にもなる、人気の「から揚げアゲアゲ鍋」の新色を、2023年10月25日(水)に発売いたします。

お弁当やおつまみなど、おうちごはんの定番に！



物価が上がる昨今。ちょっと外食は控えて、その代わりにおうちで節約ごはん！というご家庭も増えたのではないのでしょうか。今までコンビニで買っていたけどお弁当にしよう、外では飲まずに家飲みにしよう、なんて考える方も多いのでは。おかずの定番といえばやはり『から揚げ』。から揚げを揚げるのにピッタリな「から揚げアゲアゲ鍋」にきつね色が登場しました！

鍋・トレイ・アミの3点セットでお手軽にお使いいただけます。

節約にもなるコンパクトサイズ

から揚げアゲアゲ鍋はコンパクトなサイズ感が特徴です。揚げ鍋というと直径18~20cmのものが定番ですが、この「から揚げアゲアゲ鍋」は直径約16cm、適正油量は約600mlと少量です。揚げ物をする際、通常の揚げ鍋だと1リットルほど必要ですが、鍋のサイズが小さい分、使う油も少量で済むので油の節約に。また少量の油でいいので、油が温まる時間も短くなり、電気代の節約にも繋がります。

揚げ物がカラッと美味しく見えるきつね色



従来のスタンダードな黒色に加え、今回は揚げ物が美味しく見えるきつね色が登場です。明るい色なので、一目で揚げ加減がわかります。いつもの揚げ物がいつもより美味しく見えるのも、料理のテンションを上げるポイントになります。また、揚げ終わった後のカス取りの際も、揚げカスが良く見えるので、何度もカス揚げをかき混ぜなくてもよく、作業効率も抜群です。

■使用可能熱源



ガス



電磁調理器



電磁調理器



ハロゲンヒーター



シーズヒーター



ラジエントヒーター



円形の鍋は五徳の上でも安定感があり、高温の油に気を遣う揚げ物も安心して揚げられます。



ちょっと揚げたい時や、お弁当作りにも。鶏もも肉1枚(200~300g)が揚げられるちょうどいいサイズ!



わかりやすい満水線



アミの上に置けば、油切りの受け皿に



トレイはバット代わりに



場所を取らず他の鍋と重ねやすい
※イメージは黒色です



注ぎ口付きで、調理後の油を注ぎやすい
※イメージは黒色です



取っ手は一体型なので、継ぎ目がなくお手入れ簡単※イメージは黒色です

【から揚げアゲアゲ鍋 きつね色】

〈商品概要〉

- ◆商品名 から揚げアゲアゲ鍋 きつね色
- ◆型番 KS-385078
- ◆サイズ 本体/(約)W220×D172×H80mm (底の厚さ 1.2mm)
アミ/(約)W147×D147×H12mm
トレイ/(約)W165×D165×H12mm
- ◆価格 3,850 円



《本プレスリリースに関するお問い合わせ》御興味いただけましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

PR・広報担当：高橋・齊藤

株式会社 ビーワーススタイル 住所：〒955-0004 新潟県三条市須戸新田 213 番地 3

E-mail : info@beworthy.jp TEL : 0256-47-1867 FAX : 0256-47-1868