

湯豆腐

お気軽に固形燃料で湯豆腐が楽しめます。



※ステンレスは取り外しでき、手入れしやすく清潔さが保てます。
※中仕切付。豆腐が横に逃げません。



注意

固形燃料は火皿に入れてご使用下さい。又、火皿は所定の場所に置いてご使用下さい。



焼杉湯豆腐セット(1人用)(豆腐すくい・汁次・火皿付)

19-056-01 (21320) 11,000円 約19.2×14.8×H16.7cm

※固型燃料専用

萬来鍋

できたてのおいしさをテーブルに



豆腐作り 萬来鍋

19-056-02 (21470) 小(黒) **見積**
外鍋:約φ16.5×H11cm / 容量最大450cc、内鍋:約φ12.5×H4.1cm / 容量125~200cc
19-056-03 (21471) 小(こげ茶) **見積**
外鍋:約φ16.5×H11cm / 容量最大450cc、内鍋:約φ12.5×H4.1cm / 容量125~200cc
19-056-04 (21473) 大(こげ茶) **見積**
外鍋:約φ22.5×H14cm / 容量最大1200cc、内鍋:約φ17.5×H4.5cm / 容量300~500cc
※萬来鍋用「冷却豆乳」に「にがり」ご準備できます。お問い合わせ下さい。
※萬来鍋は下記の萬来鍋用コンロでご利用下さい。

新萬来鍋用コンロ(火皿・敷板付)

19-056-05 (21624) 小(黒) **見積**
コンロ約φ13×H9.5cm / 敷板約13×13×10.8cm
19-056-06 (21623) 大(黒) **見積**
コンロ約φ18×H10.5cm / 敷板約15×15×11cm
※火皿(こげ茶)約φ7.3×H2.4cm

蒸気二重萬来鍋おいしさの秘密

豆腐や茶碗蒸し等は、温度の上昇とともに固形化するため、液の対流・置換えがほとんどおこらず、中心に熱が通るまでに時間がかかります。そのため「す」が入ったり、中心部がやわらかいなど、なかなか均一に固めることは困難でした。萬来鍋は、耐熱セラミック陶器でできています。外鍋に少量の水を入れて発生する湯気を利用して、徐々に内鍋を温め、沸騰すると蒸気が内鍋のふちから噴出する構造になっていて、上面からも加熱します。このような蒸気二重鍋方式により、直火方式・湯煎方式に比べ、「す」や凝固ムラができにくく、短時間にムラのない均一な製品を簡単に作る事ができます。また、蒸気は蓋を伝って外鍋に回収されるので、少ない水で効率よく熱交換でき、固型燃料でも上手に簡単・短時間で作ることが出来ます。焦げつきもなく、吹きこぼれの恐れがないため安全です。



萬来鍋の豆腐の作り方

- ①外鍋の内側の線まで水を入れます。(冬期はお湯を入れて下さい。)
- ②内鍋をセットし豆乳を注ぎます。
- ③にがりを入れて10回位よくかき混ぜて下さい。
- ④蓋をして固型燃料に点火し燃料が燃え尽きたら出来上がりです。(小)約10分(大)約20分