

# CRISTEL

クリステル用保温カバー

## ホット・キルト 愛称「おまかせくん」

### 保温調理で、安心！おまかせクッキング

クリステル鍋をより便利に活用できる「クリステル用保温カバー」。ただ保温するだけでなく、保温調理も上手にこなします。例えば、カレーやおでんなど。外出前にたった3分沸騰させてからこのカバーに入れておけば、帰宅後にじっくりやわらかく味のおしみこんだ状態で出来上がっています。この手軽さ、おいしさをぜひお試しください。



### ホット・キルト “クッキングブック”

new

ホット・キルトをもっと便利に使いこなしていただけるように、「ホット・キルト “クッキングブック”」を作成しました。煮る・ゆでる・蒸す・炊く・デザートなどの調理法別に、ホット・キルトの特長を活かしたレシピを掲載しています。

840円 (本体価格 800円) A5版、80ページ、計55レシピ



クリステル用保温カバー

### ホット・キルト

● グレー ● レッド

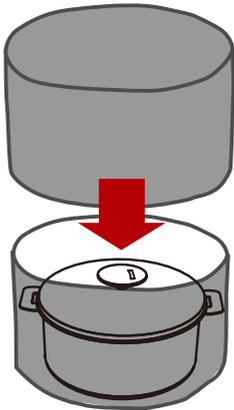
ホット・キルト 24cm 用 各 6,300円 (本体価格 6,000円)

ホット・キルト 20cm 用 各 5,775円 (本体価格 5,500円)

表地：ポリエステル65%、綿：35%、中綿：ポリエステル100%  
外形寸法：直径27cm×高さ16.5cm / 日本製 / 洗濯機でも洗えます。

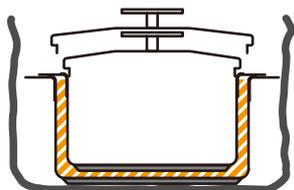


## 保温カバーの使用方法



●保温カバー(小)にふたをしたまま鍋を入れ、保温カバー(大)をかぶせます。

\*直径20cm以下の両手鍋深鍋、両手鍋浅型、ミルクポットと一緒にご活用ください。



●保温力をさらに高めるには、隣り合うサイズの鍋を2重に重ねていれると効果的です。

\*ふたはきちんとはめることができませんが、それでもふたをかぶせた方が保温効果が高まります。

●鍋を取り出すときや、両手鍋浅型を入れるときは、保温カバーを外側に折り曲げると便利です。(上の写真をご参考ください)

## 保温調理の基本

### <ゆでる・煮る>

- ① 鍋に材料を入れ☆、煮立ったらふたをして弱火で3分加熱する。  
☆肉や野菜は必ず水分に浸っていること。クッキングプレートを落し蓋として使うと効果的です。
- ② ふたをしたまま、鍋保温カバーの中に入れる。
- ③ 保温カバーのふたをし、そのまま2時間以上(できれば6~10時間くらい)置く。



(例) 500gの塊肉がやわらかな仕上がりのゆで豚、ゆで鶏に。カレー、シチューなどにも。

### <蒸す>

- ① 鍋にクッキングプレートを置き、脚の高さ(約1カップ)の水を入れて沸かす。蒸し物を入れたバスケットをプレートの上に置き、ふたをして3分加熱する。
- ② ふたをしたまま、鍋を保温カバーの中に入れる。
- ③ 保温カバーのふたをし、そのまま20分以上置く。



(例) 茶碗蒸し、プリンなど、すぐ入らずきれいな仕上がりに

### <炊く>

- ① 深鍋16cmで米をとぎ、同量の水(2カップ)に30分以上水に浸ける。
- ② 中火にかけ、沸騰したら弱火にして5分加熱する。
- ③ ふたをしたまま、鍋を保温カバーの中に入れる。
- ④ 保温カバーのふたをして15分蒸らしてから、ご飯をしゃもじで返す。すぐにいただかない場合は、再び保温カバーに入れて保温する。



(例) 白米2カップの場合

詳しいレシピは [www.e-gohan.com](http://www.e-gohan.com) で「保温カバー」と検索してください。