

女性の間で今、話題の燻製料理がお家のキッチンで手軽にできる

**くんせいなべ SMOKE DE COOKING 新発売**

～ 風味豊かで味わい深い燻製料理がおしゃれにかわいく楽しめる ～

株式会社ラドンナ(本社：東京都江東区)は、ご自宅のキッチンで簡単に燻製料理を楽しむことができる、「くんせいなべ SMOKE DE COOKING」を2011年10月19日(水)より発売開始いたします。

昨今、燻製料理の“香り”や“燻味”を楽しむ女性が増えてきました。

今回新たに登場する「くんせいなべ SMOKE DE COOKING」は、初心者の方でもご自宅のキッチンで手軽に燻製料理(香り付け)を楽しむことができる商品です。

すぐに料理を始められるように、臭みを取りマイルドに仕上げるさくらチップと網が付属されており、初心者の方でもお手軽にお使いいただけます。肉、魚介、卵、チーズなど様々な食材を使った燻製オードブルをはじめ、焼きパンプディング等のお菓子までお作りいただけるクッキングレシピも付属しています。収納スペースを取らないコンパクトな設計で、ピンクとブラウンのツートンカラーがおしゃれな、かわいらしい燻製鍋です。ホームパーティやアウトドア等、シチュエーションを選ばずにご使用いただけます。

燻製料理を簡単・おしゃれに楽しむことができるアイテムとなっております。贈り物としてもおすすめできる商品です。

■ **製品概要**

製品名：くんせいなべ SMOKE DE COOKING

展開色：ピンク×ブラウン

品番：LG03-PK

価格：¥6,800(税込) < ¥6,477(本体価格) >

発売日：2011年10月19日(水)



## ■ 製品特長

### ● 作り方の基本手順はシンプルかつ簡単

下記手順で簡単に燻製料理をお作りいただけます。難しい手順はありません。

- ① 鍋本体をコンロの上ののせ、鍋の底にまんべんなく木製チップを 15～30 g 敷き、網を置きます。
- ② 網の上にあらかじめ乾燥させた食材を余裕もって置き、ふたを閉めます。
- ③ 鍋を中火以下の火にかけ、5～10 分程待ちます。
- ④ 煙が少し出始めたら火を消し、さらに 5～25 分程そのまま燻します。

※燻し時間は食材・メニューによって異なります。

### ● 初心者でも安心な網&さくらチップ付き

「くんせいなべ SMOKE DE COOKING」には、網とさくらチップが付属しているのですぐに燻製料理が始められます。

※さくらは香りが強く、匂いに癖のある食材もマイルドに仕上げることができ、比較的何にでも合うので、燻製料理ビギナーの方にも安心してご使用いただけます。



燻製チップ (さくらチップ)

網

### ● おしゃれでかわいらしいデザイン

鍋本体はピンクとブラウンのツートンカラーを採用。渋いイメージの燻製もおしゃれにシチュエーションを選ばず燻製料理を楽しめます。また、コンパクト設計なので、収納場所にも困りません。

### ■ 「くんせいなべ SMOKE DE COOKING」で作る燻製料理の簡単クッキングレシピ付き

「くんせいなべ SMOKE DE COOKING」を使って、風味豊かで味わい深い燻製料理が楽しめます。



うずらたまご&かまぼこ&たくあんの燻製オードブル



豆腐のしっとり燻製チーズ風くるみの燻製



ホタテの燻製カルパッチョパジルソース



ハンバーグの一口燻製ピンチョス



ソーセージ&チーズ燻製のトルティーヤ巻き



焼きパンプディング

### ■ 製品仕様

品名	くんせいなべ SMOKE DE COOKING
品番	ピンク×ブラウン LG03-PK
価格	6,800 円(税込) <6,477 円(本体価格)>
サイズ	約 224(W) × 195(H) × 132(D) mm
本体重量	約 1.1kg
付属品	網、さくらチップ 50g、取扱説明書
材質	本体：耐熱陶器、蓋：陶器、網：18-8 ステンレス ※IH 調理器非対応
生産国	日本

### ■ 製品写真

