

冷凍食品を すばやくおいしく解凍!

熱を加えないから
美味しさそのまま!

カチカチ
冷凍まぐろ
も...

※縦16cm×横6cm×
厚み2cmの切り身

自然解凍の
約3~5倍で
スピード
解凍

電気・ガス
不要

電気もガスもつかわない
冷凍食品解凍プレート

かいとうくん
解凍
SI

素材のうまみを逃がさず、 冷凍食品をすばやくおいしく解凍。

電気やガスの熱をまったく使わず、熱伝導体の作用ですばやく解凍するので、電子レンジのような解凍ムラもなく、自然解凍とまったく同じ状態で解凍します。

シリコン製コーナーガード



簡単に取り外して洗えます。

食品衛生試験にも合格した シリコンを使用

やわらかいので、シンクなどに角を当てても傷めません。
また、熱にも強いので熱湯消毒もまったく問題ありません。

ユニークなシリコン形状で両面の見分けが簡単
裏返して使う際、シリコンの形状で表・裏の判別ができます。

例えば

刺身は
こっち



例えば

お肉は
こっち



効果は
半永久的
繰り返し何度でも
使えます。

フッ素樹脂コーティング仕上げ

において、汚れが付きにくくお手入れも簡単です。

高純度のアルミ素材採用



フッ素樹脂
(食品衛生試験適合塗料使用)



雑菌が
繁殖しにくい
抗菌加工
仕上げ

収納に場所をとりませ

両面使用可能

生肉の解凍のあとでも裏返せば、
生で食べるお刺身なども立て続け
に解凍できます。

※抗菌加工は雑菌の繁殖を完全に抑えるものではありません。

ご使用方法

- ◆ 冷凍食品を「解凍くんSI」の上のせてください。
- ◆ 急がれる場合は、途中で裏返しにしていいただければより早く解凍されます。
- ◆ 特に急がれる場合、室温が低い、または解凍したい物が多いなどの場合は、お湯で「解凍くんSI」を温めてからお使いください。
- ◆ 丸みのある素材の場合は、半解凍状態で切っていただくなどして「解凍くんSI」との接触面積を多くしてください。

◆ 解凍時間の比較

冷凍食材	食材の大きさ (cm)	通常自然解凍時間	解凍くんによる解凍時間(目安)
ステーキ肉	縦7×横14×厚み2	2時間	約20分
海老	直径1×長さ7	30分	約5分
薄切り肉	縦7×横15×厚み2	50分	約15分
ハンバーグ	直径7×厚み2	1時間50分	約25分
ロールキャベツ	直径3×長さ6	1時間	約20分
貝柱	直径5×厚み2.5	1時間	約15分
蟹足	直径2×長さ6	1時間	約15分
マグロ切り身	縦16×横6×厚み2	50分	約15分
イカ開き	縦7×横19×厚み0.8	40分	10分
ブリ切り身	縦5×横15×厚み1	45分	約15分

※24℃の室温で-10℃に冷凍した食品を解凍した場合(当社調べ)
※解凍時間は目安であり、気温や食品の保存状態、本品との接触状態などにより異なります。



冷凍食品解凍プレート



仕様

材質	プレート:アルミニウム(シリコンフッ素樹脂仕上げ) 脚:シリコン
大きさ	幅約185mm×長さ約255mm×高さ約20mm (プレート本体:幅約172mm×長さ約243mm×厚さ約8mm)
質量(重量)	約950g

⚠ 使用上のご注意

- 本品は重量がありますので、落としたりしないでください。本体の破損やケガの原因になります。
- お手入れの際、たわし、クレンザー等は使用しないでください。フッ素コーティングを傷つける恐れがあります。やわらかいスポンジ等を使用してください。
- 汚れ、においが気になる場合はつけ置き洗いしてください。台所用中性洗剤を希釈したぬるま湯につけ置き後、洗浄してください。
- 保管の際は、台所用中性洗剤でよく洗い、水分を完全に拭き取ってください。

製造販売元



〒380-0901 長野県長野市居町 43-1

ダンボール



外箱 内袋:PE
MADE IN JAPAN



4 546623 850357