

Royal Queen®

「食は命」

食の乱れは世の乱れ、食を通して世直し運動



もの
一生鍋と暮らす

計算されつくして生まれた
生涯付き合える魔法のクックウェア

安心安全材質・計算されつくした精密構造の最高級品

材質

内側と外側に使用しているのは、最高級の**T-304ステンレス**。ステンレスの間には熱伝導に優れたカーボンスティールを挟み込み、底面には熱吸収力の高いアルミニウムを使用。それぞれの金属の良い所だけを活かし合い理想の調理を実現。

【オープン効果】

熱吸収の高いアルミニウムをステンレスで挟み込んだ耐久性に優れた分厚い底から側面・上部へと熱が伝わり、内部の温度を均一に保ちます。これにより、空焚きも可能なロイヤルクイーン独自の「オープン効果」が発揮され鍋でパンやケーキも、ふっくらと焼くことができます。



【ウォーターシール効果】

本体の溝と、蓋のショルダー部の設計が、蒸気による「ウォーターシール効果」を高め、鍋の内部を密閉状態にします。



【側面のカーブ】

熱の放射が、中心に向かって均一に伝わるように設計された独自のカーブ。



構造

T-304ステンレス・カーボンスティール・アルミニウムの良さを生かした5重構造のロイヤルクイーンは熱が均等に広がり、触らなくても料理が焦げにくい。長時間の空焚きでも歪まない**ウォーターシール**効果により器具内は真空に近い状態となり**引圧調理**が可能になります。

新しいキッチンライフを創造する

世界最高級の調理器具

美

素材の良さを最大限引き出す

化学変化を起こさない調理器具は、素材本来の甘み旨みを引き出すので、調味料が少なくても美味しいお料理がお楽しみいただけます。

健

毎日の食事で無理なく健康に

ロイヤルクイーンなら『余計な油を使わない』『無水調理で栄養を逃がさない』といった調理が出来るので毎日の食事が無理なく健康維持を実践できます。

早

忙しい人に！調理時間短縮に

最高級の材質と構造により1/3の時間で簡単にお料理をつくれます。
時間がない日も温かいご飯を気軽にどうぞ

節

ガス代・調味料代を大幅節約

使用する火は**中火と弱火**のみ。
光熱費も大幅節約が可能になります。
調味料も少なく、使い始めたその日から節約が出来てとってもお得な調理器具です。
一生使えるので、台所用品の買い替え無し！
毎日料理すると5～7年で確実に元がとれます。
そこから先は…

簡

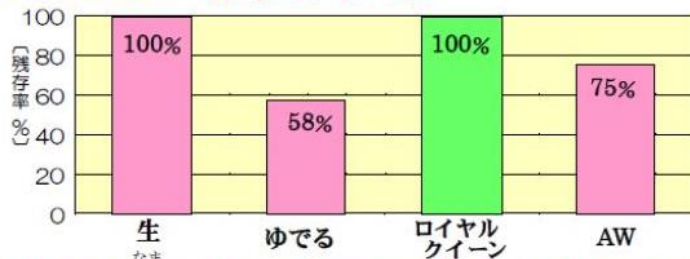
入れるだけで簡単！お料理が苦手でも安心！

『材料を入れて中火にかけるだけ』。
下準備も最低限で。お料理が苦手な人もこれさえあれば大丈夫。汚れもすぐに落ちるので、お手入れも簡単です。

ブロッコリーを茹でて残った栄養価を調べてみました

ビタミン残存率表

疲労回復に大切な **ビタミン B1**



野菜の栄養を失いにくく、他社と比べても約20%の差が出てきます