

FLAVOR MAKER'S Counter Top

VACUUM FOOD TUMBLER

Professional Quality

短時間で「柔らかく」・「美味しく」・「ジューシー」に プロの味を生み出す、高品質でコンパクトな卓上真空タンブラー

● よりおいしく

肉の美味しさを引き出す、調味料。せっかくのオリジナルスパイスも、肉に十分に浸み込ませなければ、美味しさは半減してしまいます。通常、肉を調味液に漬けておくだけでは、48時間かけても1~2%しか吸収されません。しかし「フレーバー・メーカー」をお使いいただければ、短時間でその10倍以上を吸収させることができます。

● よりジューシーに

通常の10倍以上の吸収速度を誇る、「フレーバー・メーカー」でタンブリングすることにより、水分も急速に肉に浸透していきます。この作用により、食材は水分を多く含んだ「ジューシー」な仕上がりがなり、さらには歩留まりも向上します。「フレーバー・メーカー」で「肉汁が滴るご馳走」を、あなたのお店でも提供できます。

● 卓上コンパクト

卓上で使えるコンパクトサイズ。100V仕様でコンセントに差し込むだけですぐに使えます。
 ・丈夫で錆びないステンレス製
 ・タイマーつき
 ・一体型真空ポンプ
 ・独立ドラムで簡単洗浄
 ・通常のコンセントで使用可能な100V仕様

操作は簡単3ステップ

ドラムに材料と調味料、水を入れる

蓋をしてポンプをつなぎ、スイッチON

ドラムをタンブリングマシンにセットし、時間を設定



MODEL F-15

全長	496mm
全幅	370mm
全高	295mm
重量	11.4kg
容量	5.4~6.8kg
回転速度	約8回転/分
タイマー設定	最大60分

輸入総代理店

 **株式会社 平井カンパニー**

本社：〒169-0072 東京都新宿区大久保2-1-3 TEL: 03-3202-4481 FAX: 03-3202-3121

札幌営業所 〒003-0821 札幌市白石区菊水1丁目2条2丁目52-313

仙台営業所 〒981-3106 仙台市泉区歩坂町71番30号-A

佐野営業所 〒327-0831 栃木県佐野市浅沼町567-7丸正ビル1階2号室

川越営業所 〒350-0825 川越市月吉町32-22

横浜営業所 〒224-0025 横浜市都筑区早瀬2-1-9

静岡営業所 〒422-8054 静岡市駿河区南安倍3-10-8

港北センター 〒224-0025 横浜市都筑区早瀬2-1-9

TEL: 011-876-9051 FAX: 011-876-9251

TEL: 022-776-2531 FAX: 022-776-2532

TEL: 0283-22-4415 FAX: 0283-22-4417

TEL: 049-224-7941 FAX: 049-224-7942

TEL: 045-591-3121 FAX: 045-591-3510

TEL: 054-285-5038 FAX: 054-285-3630

TEL: 045-594-4481 FAX: 045-594-4488