

人の健康は、食生活によって作られます。

安全な食材で心を込めて手作りする家庭料理は、からだを健やかに、心を豊かに育みます。

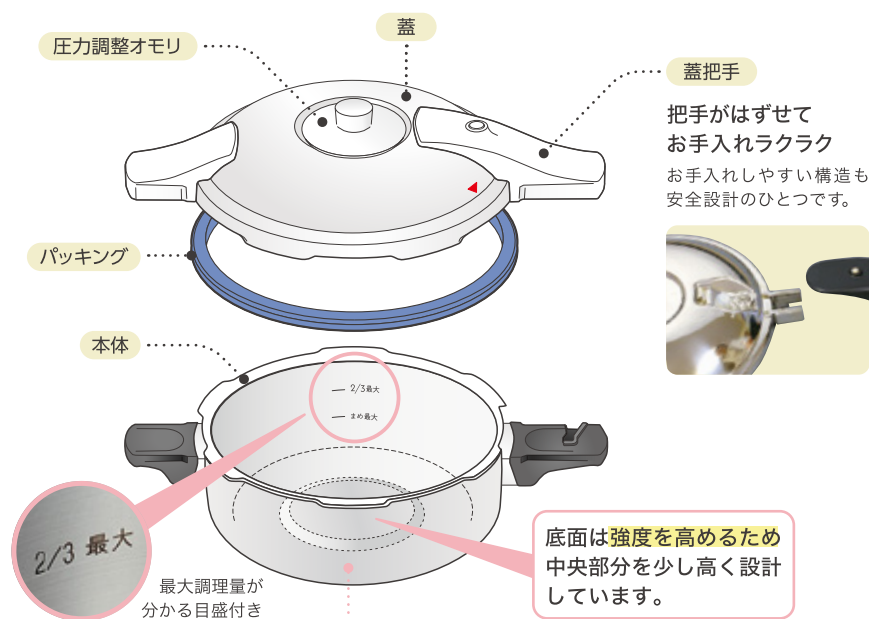
弊社はこうしたご家庭での健康食調理のお役に立てる機能をそなえた調理器を80年の間、独自の技術で製造し、革新的調理方法とともに提案してまいりました。

従来のお料理の常識を変える数々の調理器は、皆様の健康づくりのお役に立てるものとして、多くのお客様のご賛同をいただいております。



ゼロ活力なベシリーズの特徴

※図は「ゼロ活力なベ パスカル」の場合

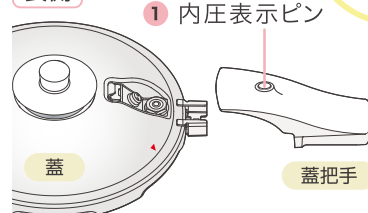


5重の安全システム

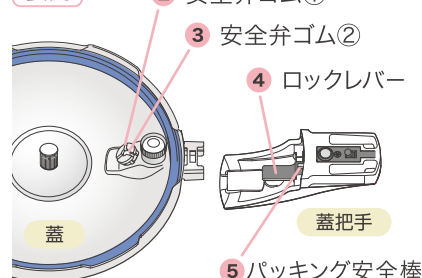


厳しい安全基準に
適合した製品の証
『SGマーク』を取得

表側



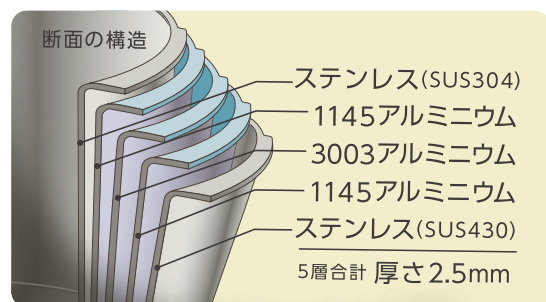
裏側



本体5層クラッド鋼で最後まで温かさが続く

世界最高クラスの調理圧

一般的な圧力鍋の約1.6倍の調理圧146kPa(当社調べ)



熱伝導性・蓄熱性に優れたアルミニウムを、頑丈なステンレスで包んだ「クラッド鋼」を、「**本体全面5層一体成型**」に。火の当たらない側面まで、熱がムラなく、なべ全体に伝わり温かさを持続。



※オモリが勢いよく振れたら、すぐに火を止めるだけ。後は余熱で調理できます。

世界最高クラスの調理圧が可能にした驚きの0分調理。

ゼロ活力なべは家庭用圧力なべとして**世界最高クラス146kPa**の調理圧を実現。内部温度は約128℃もの高温となり、驚くほどの高速調理を可能にしました。

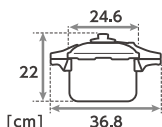




ゼロ活かなべ パスカル PZK型

両手鍋にも片手鍋にもなる進化形活かなべ。

すべての熱源で安全基準に適合
使えます。

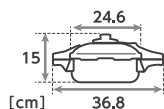


■ 5.5ℓ
■ 1升炊き
■ カレー約10皿分
※重量は、蓋・オモリを含む



レシピ集付属

ゼロ活かなべ パスカル L



■ 3.0ℓ
■ 5.5合炊き
■ カレー約6皿分
※重量は、蓋・オモリを含む



レシピ集付属

ゼロ活かなべ パスカル M

【ゼロ活かなべ パスカル】●材質／本体：ステンレス・アルミ5層クラッド鋼、圧力蓋：ステンレス(SUS304) ●調理圧／146kPa ●板厚／2.5mm ●各クッキングレシピ集(取扱説明書)付属

両側・片側どちらでも蓋が 開閉できるダブルハンドル

新開発のダブルハンドルは、パスカルを両手鍋や卓上鍋としても使えるように、コンロや食卓で邪魔にならない長さを採用。さらに片手鍋としても使えるようにハンドルの片側を少し長めに設計。使用シーンにあわせて様々な使い分けができます。



持ち運ぶ時は
両手持ちで軽々と

ハンドルが短いので、
調理時に身体や服を
ひっかけにくく、安心。



両側で開閉

片側で開閉

※ダブルハンドル(長側)のみ

パスカルオモリ

より簡単にお使いいただけるように、圧力調理はオモリを1つに統一しました。世界最高クラスの調理圧[146kPa]®で食材のおいしさをギュッと引き出します。

※当社調べ

圧力蓋

圧力蓋はハンドルデザインとあわせて、美しく、滑らかなパスカル独自のドーム型に。なべ内部の熱と蒸気が対流し、食材を包み込むように加熱します。



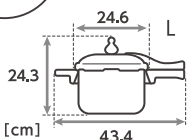
イメージ図

アサヒ定番 ロングセラー

ゼロ活かなべ ZK型

4サイズ揃った片手鍋タイプの圧力鍋。

すべての熱源で安全基準に適合
使えます。

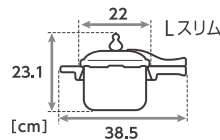


■ 5.5ℓ
■ 1升炊き
■ カレー約10皿分
※重量は、蓋・オモリを含む



レシピ集付属

ゼロ活かなべ L

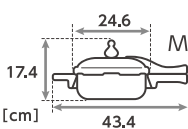


■ 4.0ℓ
■ 7.5合炊き
■ カレー約8皿分
※重量は、蓋・オモリを含む



レシピ集付属

ゼロ活かなべ Lスリム

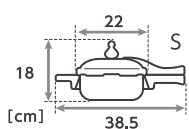


■ 3.0ℓ
■ 5.5合炊き
■ カレー約6皿分
※重量は、蓋・オモリを含む



レシピ集付属

ゼロ活かなべ M



■ 2.5ℓ
■ 3.5合炊き
■ カレー約4皿分
※重量は、蓋・オモリを含む



レシピ集付属

ゼロ活かなべ S

【ゼロ活かなべ 共通仕様】●材質／本体：ステンレス・アルミ5層クラッド鋼、圧力蓋：ステンレス(SUS304) ●板厚／2.5mm ●調理圧／146kPa ●白米オモリ、各クッキングレシピ集(取扱説明書)付属

高圧・低圧の切り替えは2つのオモリを替えるだけ

高圧 高圧オモリ

パワフル料理も驚異のスピードで。

骨までホロホロの煮魚、圧力料理人気No.1のとろけるような豚の角煮や、玄米などが驚くほど短時間で完成。



ビーフカレー



玄米



豚の角煮

低圧 白米オモリ

お米の旨みを引き出す。

おいしい白米炊飯にこだわって開発した白米オモリで、かまど炊きの味がわずかに加圧1分で。



赤飯



アサヒ軽金属工業株式会社

〒541-8720 大阪市中央区道修町3-3-3 アサヒ軽金属ビル

アサヒ軽金属 www.asahihei.co.jp

お問い合わせ

【お電話】 ☎ 0120-63-5550 通話料無料／9:00～20:00まで受付

【メール】 supasahi@asahihei.co.jp

※メールでのお問い合わせは、状況によりお時間をいただく場合や、内容によってはご返答できない場合がございます。予めご了承ください。

*掲載内容は2024年6月時点のものです。