

電気圧力鍋

GP-PC40

カンタン☆
便利な
調理レシピ付

電気圧力鍋は、ガス火力式の圧力鍋と比べて、怖いと言われる『シュッシュッ』音も静かで、難しい火加減調整や、つきっきりになる必要がなく、食材を入れダイヤルを回すだけの簡単操作でガス火力式圧力鍋の持つ便利な特性をそのまま利用できる調理器具なのです。

◆こんなに違う！電気とガスの差 ※同じ調理時間（料理）です ◆



・電気圧力鍋と一般調理器具との調理時間差・

調理器具	料理名	豚の角煮	牛すじ煮込み	チキンカレー (手羽元・先使用)
電気圧力鍋 <small>レシピブック参照</small>		約80分	約64分	約35分
一般調理器具 <small>一般レシピ本参照</small>		約165分	約120分	約80分

おどろきの時間短縮!

約半分! 約半分! 半分以下!!

