

使い方はアナタ次第! 用途に合わせて多彩なアクセサリをベストチョイス!

フードセーバーの「便利」「快適」をもっと追求しました。

コンパクトな袋タイプから、汁物に最適な容器タイプまで。多彩なアクセサリを使い分けて、あなただけの真空パック生活、始めましょう!

●特許取得の確かな品質

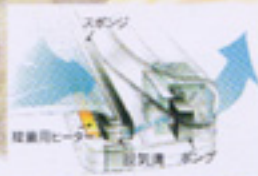
メッシュ構造

フードセーバーの専用バッグと専用バックロールは特許取得のメッシュ構造。内容物の形によらず縦・横どの方向にも空気が抜け、密封度が格段アップ!

5層構造

5層構造で、外側のナイロン層が外部の空気の侵入を防ぎ、食物の新鮮さをギュッと閉じ込めます!

●優れた密封力のヒミツはここ!



袋の端を脱気溝の上に置くと、強力なポンプが素早く空気を吸い出します。さらに脱気溝を取り囲むスポンジが袋をしっかり固定して、安定した脱気を行います。最後に接着用ヒーターでしっかり密封します。



冷蔵庫で



冷凍庫で



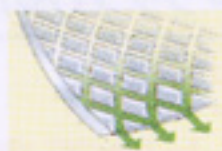
電子レンジで



蒸したり茹でたり



●サッと袋に詰めるだけ! 専用バッグ



せっかく作った手料理や余った食材などにも、使いやすいお手頃サイズです。

●長いネギもそのままパック! 専用バックロール



食材の大きさに合わせてカットでき、野菜や魚などもまるごと保存できます。



ストア アンド カット

※スライドするだけ。まっすぐカットします。専用バックロールにご利用ください。

●ワインの保管もこれでOK! 真空ボトルストッパー



飲み物(ビンなど)などを空けた後、新鮮に保つことができます。
※炭酸飲料には向きません。

●イチゴだってカタチそのまま! 専用キャニスター



フルーツやクッキーなど型崩れしやすいものや汁気を含んだ食材なども形を崩すことなく新鮮に保ちます。なにかと活躍する重宝モノです!

使い方はボタン一つで カンタン操作!

面倒な操作は一切ありません! 食材を入れたバッグをセットして、ボタンを押すだけ!

1



保存する食材を専用バッグに入れます。

2



本体のふたを開けて、専用バッグの端を脱気溝の上に置きます。

3



ふたを閉じて、ロックボタンで固定します。

4



脱気・シールボタンを押します。

yaaroze.jp

Q. 真空パックマシンってなに?

A. 高度な脱気力・密封力で、
食物の鮮度や香りを長く保ちます。

欧米では、まとめ買いした食物の保存や調理に、真空パックマシンが広く使われています。空気は、食物を乾燥させ、時にひび割れ、また、冷凍焼けを引き起こす原因となります。さらに、空気中の水気は、湿り気を引き起こします。真空パックにすることで、空気の侵入を防ぎ、食物の鮮度を長く保つことができます。

Q. ファスナー付きの保存袋やラップじゃだめなの?

A. 通常の保存袋などでは、
空気を閉め出すことはできません。

通常のファスナー付きの保存袋やラップ、アルミホイルのラッピングでは、真空状態にすることはできません。通常の袋では、中の空気を脱気・密封することができません。また時間の経過によって空気が侵入することもあります。



左:フードセーバー 右:通常保存

Q. どのくらい鮮度が長持ちするの?

A. 通常の保存とくらべて、**最長5倍長持ちします!**
その差歴然! 通常保存 **vs** フードセーバー

食品	通常保存	フードセーバー	食品	通常保存	フードセーバー
冷凍食品					
牛肉	6ヶ月	2~3年	ナッツ	6ヶ月	2年
鶏肉	6ヶ月	2~3年	米	6ヶ月	1~2年
魚	6ヶ月	2年	パスタ	6ヶ月	1~2年
コーン	8ヶ月	2~3年	豆	6ヶ月	1~2年
コーヒー豆	6~9ヶ月	2~3年	小麦粉	6ヶ月	1~2年
スープ	3~6ヶ月	1~2年	黒砂糖	6ヶ月	1~2年
グリーンピース	8ヶ月	2~3年	(乾燥した)ココナッツ	6ヶ月	1~2年
アスパラガス	8ヶ月	2~3年	クッキー	1~2週間	3~6週間
パン	6~12ヶ月	1~3年	油	5~6ヶ月	12~18ヶ月

冷蔵庫

チーターチーズ	1~2週間	4~8ヶ月
リン	3週	2~4ヶ月
レタス	3~6日	1週間
い	3日	1週間

●肉類...約**3年**!! (冷凍庫)
●魚...約**5倍** (冷凍庫)
●魚...約**2年** (冷凍庫)

※通常保存期間および、フードセーバーによる保存期間は目安です。保存前の食品の状態や保存状態により、保存期間内でも食品がいたむ場合がございます。
※Tilia社テストデータより

毎日がもっと便利で楽チンに!
FoodSaver オススメ活用術



あなたは、
どう使う?!

よく使う野菜は

1 切っておく

何かと使う野菜は切って保存が便利。
組み合わせを変えれば、
日替りサラダもあつという間に出来上がり!



- (例)
- キャベツの千切り
 - 玉ねぎのみじん切り
 - ネギの小口切り

煮物は多めに

2 作っておく

時間のかかる煮物は多めに作って保存。
次は便利な副菜に変身!



- (例)
- 肉じゃが
 - 魚の煮物
 - 筑前煮

保存後、あとは

3 焼くだけ、揚げるだけ

タネはまとめて作って小分け・冷凍しておけば、
食卓だけではなく、お弁当にも大活躍!

- (例)
- 鶏の唐揚げ
 - コロッケ
 - 豚肉ショウガ焼き
 - クッキー、パン、パイなどの生地

漬けおき

4 時間いらず

漬けおきの待ち時間を短縮!
あつという間に味がしみこみます。そのまま保存も可能。



- (例)
- マリネ
 - 漬け物
 - マグロ漬け

※保存する食品によっては、冷凍後のパックをお勧めします。

フードセーバーは専用アクセサリも充実
食材・用途に合わせてベストチョイス!

<p>フードセーバー 専用バッグ (22枚入)</p> <p>【原料樹脂】 ポリエチレン、ナイロン 【寸法】 約よこ200mm × たて280mm</p>	<p>フードセーバー 専用バックロール (20cm、28cm)</p> <p>【原料樹脂】 ポリエチレン、ナイロン 【寸法】 (20cm) 約よこ200mm × 長さ6.7m (28cm) 約よこ280mm × 長さ5.4m</p>	<p>フードセーバー 専用キャニスター 3点セット</p> <p>【原料樹脂】 本体:AS樹脂、フタ:ABS樹脂 ほか 【容量】 (大)2.37ℓ (中)1.42ℓ (小)710ml</p>	<p>フードセーバー ストアアンドカット</p> <p>【寸法】 約幅355mm × 奥行105mm × 高さ80mm</p>
---	--	---	---

●この商品に関する情報は2006年6月現在のものです。●製品の色は印刷物のため、実際の商品と多少異なる場合がございます。●製品の仕様、デザインは予告なく変更される場合がございます。●サイズ・重量などは多少の誤差がございます。ご了承ください。●この内容についてのお問い合わせは、下記フードセーバー専用アクセサリ お問い合わせダイヤルまでお尋ねください。

媒体番号 LF-FDS フードセーバー専用アクセサリ お問い合わせダイヤル
☎0120-033-313 24時間受付

JAM 社団法人 日本通信販売協会



真空パックで
鮮度長持ち!

【専用アクセサリのご案内】

FoodSaver[®]

by Tilia[®]

フードセーバー
家庭用真空パックマシーン

酸化や腐敗を防止!

風味をそのままキープ!

収納もコンパクト!



フードセーバー
FoodSaver[®]

冷蔵庫の中で食材を ムダにしていますか ——

料理をついつい作りすぎちゃったり、安さにつられて食材を買いすぎちゃったり...そんな経験ありませんか?

フードセーバーなら、通常の保存袋やラップ、アルミホイルなどでは難しかった、真空状態での保存が可能になることで、食材を乾燥、ひび割れ、冷凍やけから守ってくれます。

しかも、専用バッグは、独自特殊構造により密封度を格段にアップさせるので、鮮度をなが〜く保ちます。

冷凍時はレンジや熱湯でそのまま温めれば、作りたてのおいしさをいつでも好きな時に味わえます。

また、フードセーバーは食品以外の真空保存もOK!
小物類の収納や銀製品の酸化防止など、用途多彩にお使いください。

こんなに
便利!

フードセーバーで 快適生活!

●まとめ買いしてもムダなし!

「まとめ買いした食材を冷蔵庫の中でムダにしてしまった!」ちゃんと保存したつもりでも、「食べてみたら風味、味が悪い!」そんな経験ありませんか?

フードセーバーなら、大量に買ったお肉や野菜、魚を真空パックで上手に保存。新鮮さをしっかり閉じ込めます。

●手料理をそのまま保存!

作りおきしておけば、自家製冷凍食品のできあがり! もちろん残ったおかずも、しっかり保存!

しかも手作りだから塩分・糖分が加減でき、不要な添加物・保存料もナシ!

レンジやお湯で温めるだけで、カンタンに美味しい料理が食べられるのです。

●食品以外もOK!

空気に触れると変色しやすい銀製品や、旅行時にかさばる洋服なども密封パック。おしゃれ着の保管や衣替え時も活用してください! 大事な衣類を汚れや害虫から守ります。



yaroz.jp

SHOP
JAPON

平成18年6月発行(1)