

## 第3の加熱調理機

# 「マルチ・ファンクション・クッカー “TT&P”」

西 耕平 (にし こうへい) ニチワ電機(株) 取締役 営業本部長兼コンサルティング室 室長

### はじめに

厨房にスチコンが登場し20年ほどになる。スチコンは、従来までの単機能な調理器とは一線を画くし「蒸す・湯がく・煮る・炊く・炒め風・揚げ風・焼く」と多彩な加熱調理を一台でこなした。しかも、経験と勘に依存する調理の加減を、TT管理（Temperature & Time/温度と時間の管理）という目安でとらえることも可能にした活気的な機器で現代の厨房の近代化に大きく貢献をしたといえる。但し、スチコンは立体型の調理機であるがため、平面でおこなう煮込み系の鍋釜調理分野ではその効力は発揮できなかった。

本項では、スチコンに続く厨房の革命機として、従来の煮込み系調理に使用された、ティルティング・ブレイジング・パンやスープケトルに変わる、次世代

の多機能加圧釜「マルチ・ファンクション・クッカー（Multifunction Pressure Cooker）“TT&P”」を紹介する。

### 「マルチ・ファンクション・クッカー（多機能加圧釜）“TT&P”」

正式名称「マルチ・ファンクション・クッカー（Multifunction Pressure Cooker / 多機能加圧釜）“TT&P”」は、九州電力株式会社本店エネルギーソリューション部技術サポートグループと、電気厨房機器専門メーカーの小社ニチワ電機(株) 本社技術開発部・キッチンシステム総合コンサルティング室との共同開発品である。

標準仕様は、本体外形寸法 1,320×1,000×1,000、鍋



本体写真