

5層構造+表面加工

速赤外線とマイナスイオンを発生する調理器

貴晶石&セラミック表面加工と5層構造のIH(電磁調理器)対応ウォーターシール鍋

SEALTIGHT
シールタイト

<サクソン>

SAXON

COOKING BOOK



貴陽石

遠赤外線とマイナスイオンを発生する

を使用した特殊素材で表面加工しました。

天然鉱石「貴陽石」は、約六千五百万年前の地殻変動にともなう高温熱水作用によって形成された鉱床に賦存しています。自然エネルギーを一点に凝縮した特殊鉱物であり、太古から延々と引き継がれた貴重な遺産です。

シールタイト・サクソンの内側は、

セラミックと貴陽石(天然鉱石)を混合した素材でコーティングしてあります。貴陽石は数ある鉱石の中でもマイナスイオン発生量は最大9,451個/ccと群を抜いており、遠赤外線の放射率も96%(25℃)と高い天然鉱石です。マイナスイオンは、調理時に水分の界面活性力(体内の脂肪組織に溜まった物質を溶かし体外に排出する働き)や酸素活性力(食物を分解、消化、吸収する体内酸素の働き)を向上します。遠赤外線は、素材の芯まですばやく加熱し、栄養素を損ねずに素材の旨みを引き出し、おいしく健康的な料理に仕上げます。

※赤外線応用研究会による強振動測定値