

NEW

新製品速報

バイオ食悦

シリーズ

新レンジフィッシュ容器

新型

自炊疲れを時短で解消!!

レンジ調理で手間なく
簡単おうち料理

食べてびっくり!!
フライパン調理の様な
美味しさ!!*

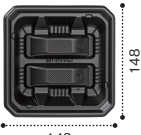


※ この表現は個人の感想であり効果・効能を示すものではありません。

バイオ食悦 F 24-14 B 黒

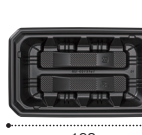
サイズ: 235×140×25
(サバみりん 約230g)

NEW



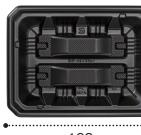
バイオ食悦 15-15 B

NEW



バイオ食悦 20-12 B

NEW



バイオ食悦 20-15 B

NEW



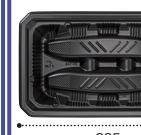
バイオ食悦 20-15 B 深

NEW



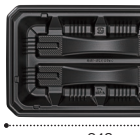
バイオ食悦 F 24-12 B

NEW



バイオ食悦 F 24-14 B

NEW



バイオ食悦 25-15 B



1切れ

サケ、ホッケなど
1切れ用メニューに!

〈鮭のごま醤油焼 約150g〉



1切れ

サバ、アジなどの
1切れ用メニューに!

〈サバ塩麹漬け 約150g〉



2切れ

サバ、アジなどの
2切れ用メニューに!

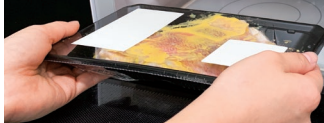
〈サバみりん 約230g〉

Point 1

生活者の手間いらず

容器ごと

レンジに入れて
そのまま調理できる



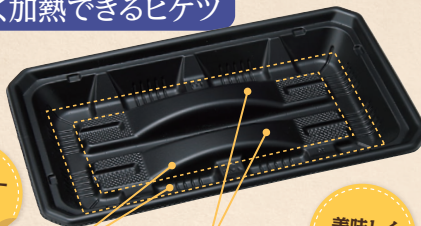
料理の時短

ラップを外さず
レンジ加熱
で完成!!

片付けの時短

フライパンいらずで
洗いを減らす
ことができる

おいしく加熱できるヒケツ



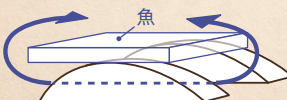
ヘルシー
に加熱

脚部形状により
魚の脂が流れ込み
余分な脂をカット
できる!!

美味しく
加熱

底面アーチ形状により
本体底面中央部に
空間ができて蒸気・熱が均等に
伝わる。

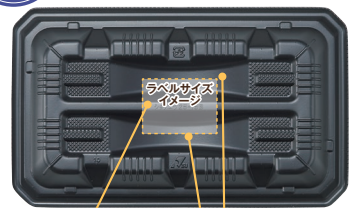
ムラなく
加熱調理ができる!!



蒸気と熱が
ムラなく循環

Point 2

作業者にやさしい



本体裏面

底面中央部の柱により
ラップが巻きやすく、
ラベルも貼りやすい!!

作業が
スムーズ

底面アーチ形状により
中身を盛り上げ
具材を引き立てる!!