

世界最小・最軽量
 “パスタ鍋の新スタンダード”

パスタ鍋の進化

従来の大きく、重く、使いにくかったパスタ鍋が、進化しました。長いスパゲティをおいしく効率よく茹でるために、最小限までコンパクトにしたパスタ鍋です。

パスタをよく調理されるパスタ好きな方へ。光熱費を節約し、環境にも配慮した、小型軽量の“エコ・パスタ鍋”です。

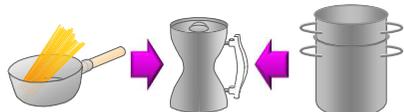


※ X 状のスパゲティと、パスタ鍋の進化

green idea

従来の鍋との比較

全世帯の半数は2人以下世帯。
 そんな時代の、パスタ鍋の新しいスタンダード。



スパゲティほぼ冠水 アルデンテのしやすさ	×	○	○
沸騰待ち時間	○	○	×
必要な食塩	○	○	×
光熱費、CO2排出削減	○	○	×
湯切りのスピード等 使いやすさ	×	○	×

新潟 燕の
 磨き職人が
 磨き上げた

匠の逸品



Made in
 TSUBAME
 認定品

Japan
 Made



うどん・そば、アスパラガス鍋

パスタと違いうどんやそばは、たっぷりのお湯で茹でるとおいしくなるといわれます。本鍋は2~3人前に対して、お湯が少し多めになるので、ちょうどよい湯量になります。茹でている間中は、麺が上下に勢いよく対流して、おいしく茹でられます。付属の湯切りザルを取り付けて、サッと湯切り・排水できるので便利です。鍋内面にはフッ素塗装していますので、麺もくっつきにくいです。

本鍋は、欧米でよく使われるアスパラガス鍋としてもご使用いただけます。細くて長いアスパラガスを茹でるのに、本鍋は非常に適しており、細長いスパゲティを茹でると同様、短時間調理ができ、省エネ・エコ効果が高まります。



品質表示

- 商品名：NewPastapot（ニューパスタポット）
- 材料の種類：本体：ステンレス鋼（クローム18%・ニッケル8%）、底面：ステンレス鋼（クローム18%・厚さ1.2mm）、湯切りザル：ステンレス鋼（クローム18%・ニッケル8%）、取っ手：シリコン（耐熱温度200℃）
- 表面加工 内面：フッ素樹脂塗膜加工（食品衛生法適合）
- 寸法：直径16cm・高さ23.5cm・幅21cm ●満水容量：3.4L
- 重量：1.3kg ●製造：杉山金属株式会社（新潟県燕市） ●生産地：日本



NewPastapot 企画・販売元：響物産有限公司
 〒583-0886 大阪府羽曳野市恵我之荘2丁目9-10
 お問い合わせ：072-947-9533 メール：ask@ayarts.com
 ホームページ：https://ayarts.com



Japan
 Made
 エコ・プロダクト

NewPastapot™



Made in
 TSUBAME
 認定品



NHKおはよう日本
 「まちかど情報室」、
 TBS、テレビ朝日、テレビ東京で紹介。カタログハウス『通販生活』掲載の商品です。

節水エコ・パスタ鍋
 NewPastapot（ニューパスタポット）

- サテン仕上げ：税込23,000円
- ミラー仕上げ：税込23,800円





類型を破ったメイド・イン・ジャパンの職人力。世界で唯一無二の

X型鍋が、もっと簡単で、エコ・スマートな、本格パスタ料理を演出します。

まだ、寸胴型パスタ鍋で調理しますか？

Before → After

Before

1 **長時間**

従来の寸胴型パスタ鍋は、大量のお湯が必要。沸かすのに長い時間がかかります。光熱費もばかにならず、時間とお金の浪費です。お屋に気軽にパスタという気になれません。

2人分 なんだけど...

大きすぎ

沸騰に長時間

CO₂ 排出

2 **刺さる**

ちよっと大変!

お湯たれ

3 **重たい鍋**

大量の熱湯が入った鍋は、重たくて、運ぶのは一苦労。慎重に排水しないと、ヤケドの危険も...

2.アルデンテの大事な手順

パスタの硬さは十秒単位で変わります。なのにコランダーからはお湯はしたり、キッチンが汚れます。パスタが穴に刺さるなんてことも...。片手で持てないのでかき出せません。すぐにパスタに火が通ってしまい、アルデンテが台無しに。

3 **重たい鍋**

重いよ!

大きく使にくい

After

1 **私にぴったりサイズ**

cut!

時間、光熱費、食塩

CO₂ cut

1.便利が3つ

パスタが自然と作るX形状に合わせた形だから、お湯の量は最小限！
①短時間で沸騰でき、②光熱費が減らせ、③入れるお塩も少なくて済みます。CO₂も減らせるから地球環境にやさしい調理ができます。

2.アルデンテに茹でるのがパスタ鍋の務め

数十秒で変化するパスタは、手早く仕上げるのがコツ。NewPastapotは、湯切りを短時間で、ソースに和える一連の作業が、サッと手早くできます。だからわずかに芯の残ったアルデンテのタイミングを決して逃がしません。

2 **手早く、簡単アルデンテ!**

湯切りが短時間、正確

スマートな機能美

フルスペック仕様

- 鍋内面は麺がくっつきにくいフッ素塗装加工(食品衛生法適合)
- 本体、取っ手芯材、ネジを含め、金属部はオール・ステンレス
- 湯切りザルを固定する掛け金。鍋内面のフックは、手を傷付けない半円形状
- 滑りにくく柔らかで、耐熱温度の高いシリコン製取っ手(梨地仕上げ)
- 直火が取っ手に当たらない防火板
- パスタ鍋に多層構造は不要。ケトルと同じ単層構造は、軽く扱いやすい(田対応)

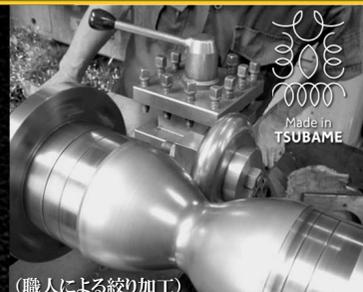


汚れにくいパンチングメタルの湯切りザル

パスタ好きの方のために、パスタ鍋として求められるフルスペックの仕様で、設計・デザインされました。機能・デザイン・操作性の全てに満足できます。世界で最も完成された究極のパスタ鍋です。

職人の技術力

本品は、新潟県燕・三条地域で製造された純国産品。海外での大量生産品と違い、日本の職人の絞り加工により、一点一点でいねいに作られています。高品質で、修理対応も可能な、“一生もの”として使える調理道具です。

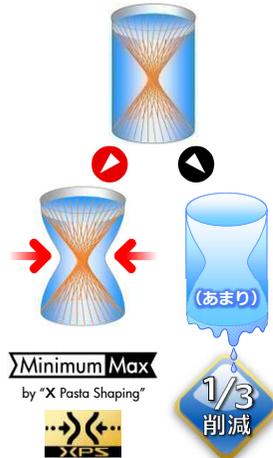


(職人による絞り加工)

抜群のエコノミー&エコロジー

画期的なX型鍋

寸胴鍋にスパゲティを投入したとき、X型になることから、鍋の側面をくびれさせることで、水量を大幅削減できました。



1回の調理で大きな差

従来型パスタ鍋
レギュラーサイズ 22cm
ミニサイズ 18cm



eco-friendly

大幅Cut!

- 時間
- 光熱費
- 食塩
- CO₂ cut

水量減少に伴い、①調理時間(沸騰待ち時間)、②光熱費、③使用食塩も大幅に削減できます。さらに家庭からのCO₂排出量も抑制されます。アルデンテのおいしさも、お金の節約&エコ効果も、ずっと続いてゆきます。