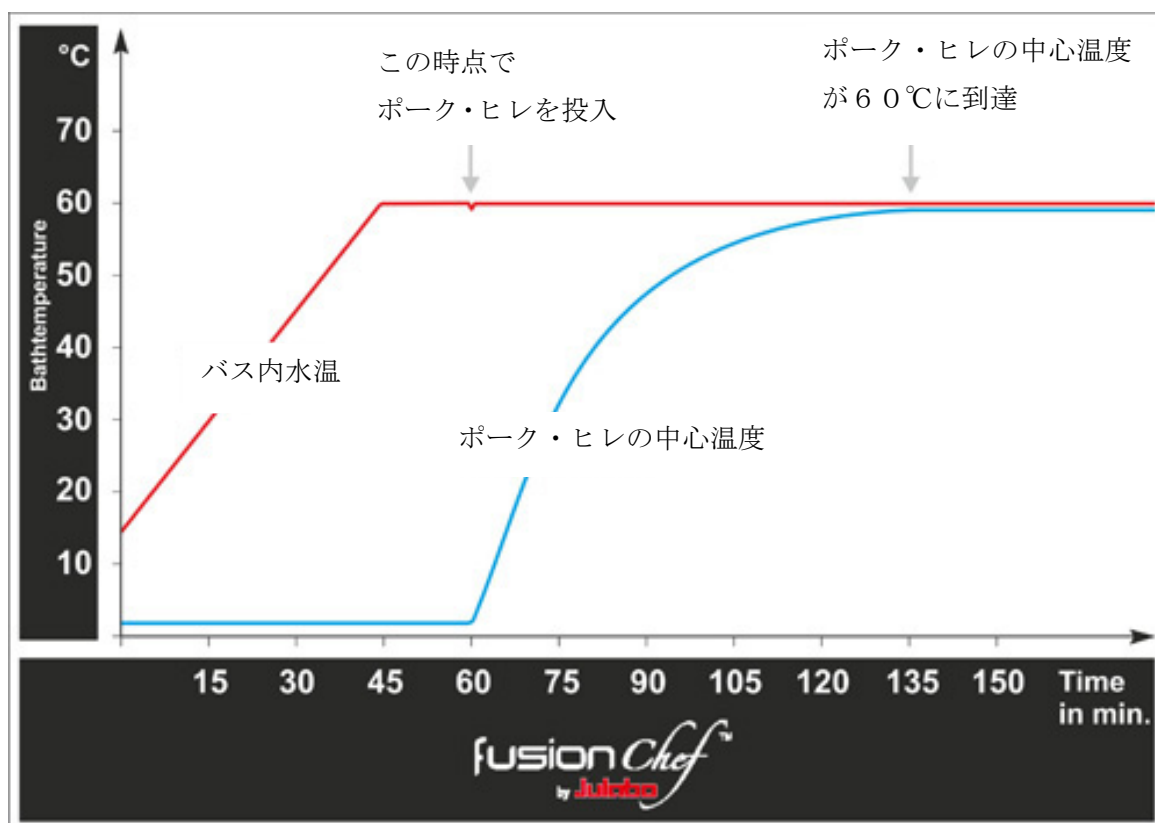


◎調理時間について

以下のグラフは、ポーク・ヒレ（1 k g）の調理時間ならびにダイヤモンドM（バス容量 2 7 L）のバス内の水の温度とポーク・ヒレの中心温度（食材の芯温度）の上昇時間を表示しています。



2 7 L 容量のバスで 1 5 °C の水温が約 4 5 分で 6 0 °C に達し、  
水温が 6 0 °C で安定した時点（上記グラフでは開始から 6 0 分後）で肉を投入。  
（投入した肉の温度は冷蔵庫から出したばかりの真空パックされた 1 k g のポーク・ヒレで  
温度 2 度前後の物）  
バス内へ投入直後から中心温度が上昇し始め、  
1 時間 1 5 分後に中心温度 6 0 度に到達しました。

※上記グラフはユラボドイツでのデータであり、使用環境や食材により、結果は  
必ずしも一致致しません、参考データとしてご覧ください。