

2017年02月13日
株式会社泉精器製作所

**毎日の料理をもっと簡単×ヘルシーに！
広々庫内でコンパクトなノンフライオーブントースターを
2月24日に発売**

株式会社泉精器製作所(代表取締役社長 志摩 寿一郎)は、ノンフライオーブントースター「CA-OT56」を2017年2月より発売いたしました。

近年、健康志向の高まりから自宅でもヘルシーな料理を作りたいというニーズや、少人数世帯が増加し、少量の料理を手軽に作りたいというニーズが高まっております。
(※1)

本商品は油なしで揚げ物もできる熱対流機能付のオーブントースターです。内部のファンが熱を循環させ庫内の温度を均一にするので、パンやピザ等をトーストする一般的なオーブントースターとして使う時に焼きムラが少なく調理できるのはもちろん、食材自体の油を利用して調理できるので揚げ物も油を使わずヘルシーに調理できます。また、コンパクトサイズ(幅35.3cm)でも庫内は広いため、直径約23cmのピザ(※2)が丸ごと入り、山型食パンは2枚同時に焼けます。

当社は本商品により「少量を手軽に調理したい」「ヘルシーな料理を作りたい」というニーズにお応えします。



商品URL :

<https://www.izumi-products.co.jp/products/kaden/cook/oven.html>

【商品特長】

1. 热対流機能付で焼きムラの少ない仕上がり & 油なしで手軽に揚げ物

内部のファンが熱を対流させて調理するので庫内の温度が均一になり焼きムラのない仕上がりを実現。

食材自体の油を利用して調理するので揚げ物を作る時もヘルシーに調理できます。

また、揚げ物を作る時にやっかいな油はねや油の後始末が不要なので揚げ物も手軽に調理できます。

https://www.atpress.ne.jp/releases/121706/img_121706_2.jpg

2. コンパクトサイズ&広々庫内

コンパクトサイズ(幅35.5cm×奥行30cm×高さ21cm)なのに庫内は広々。

直径約23cmのピザ(※2)が丸ごと入り、山型食パンが2枚同時に焼ける便利なサイズ。

https://www.atpress.ne.jp/releases/121706/img_121706_3.jpg

https://www.atpress.ne.jp/releases/121706/img_121706_4.jpg

3. セリ出す焼き網

庫内が広いので「奥のものが取り出しづらい」という問題を解決するために、焼き網のせり出し機能を追加いたしました。焼き網がせり出すので、お料理を簡単に取り出すことができます。

https://www.atpress.ne.jp/releases/121706/img_121706_5.jpg

4. 簡単シンプル操作

調節ダイヤルを回すだけのシンプル操作。

※1 当社調べ。

※2 スーパー等で販売されている一般的なチルドピザと同等サイズ。

【商品紹介】

https://www.atpress.ne.jp/releases/121706/img_121706_1.jpg

希望小売価格：オープン価格

年間販売台数：50,000台

＜仕様一覧＞

品名 : ノンフライオーブントースター

型番 : CA-OT56

色 : K(ブラック)

電源 : AC100V 50/60Hz

消費電力 : 1000W

調理温度 : 100~230度

タイマー : 0~30分

電源コード長 : 約1m

本体寸法 : 幅35.5cm×奥行30cm×高さ21cm

庫内寸法 : 幅24.5cm×奥行24cm×高さ15cm 焼き網～上ヒーター

本体質量 : 約3.6Kg(焼き網を含む)

付属品 : 焼き網、焼き皿

こちらに掲載されている情報は発表時点での情報です。

商品の発売終了などにより、最新の情報と異なる可能性がございますので、あらかじめご了承ください。

【会社概要】

会社名 : 株式会社泉精器製作所

代表 : 代表取締役社長 志摩 寿一郎

本社所在地 : 長野県松本市大字笹賀3039番地

事業内容 : 各種電設工具、油圧機器の製造販売及び

各種電気製品の製造販売

企業URL : <https://www.izumi-products.co.jp/>

■本件に関するお問い合わせ先

株式会社泉精器製作所

担当 : 営業本部 家電営業部

電話番号 : 0263-86-5311

(受付9時～17時 月～金曜日／祝日・弊社休業日を除く)

URL : <https://www.izumi-products.co.jp/support/info/>

プレスリリース画像



CA-OT56



揚げ物も油を使わずヘルシーに調理



直径約23cmのピザが丸ごと焼ける



山型食パンが2枚同時に焼ける

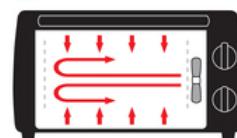


せり出す焼き網

熱風が循環するので
庫内の温度は均一に

いちおし
POINT

コンベクション機能付き
熱風+上下ヒーター



焼きムラがなく
旨味をギュッと閉じ込めます。

焼きムラの少ない熱対流機能

大きめ表示が見やすい
簡単シンプル操作



【温度調節つまみ】
無段階温度調節
100°C~230°C



【タイマーツマミ】
30分タイマー

簡単シンプル操作

定 格 AC100V 50/60Hz 1000W	電源コード有効長 1.0m
外形寸法 幅355×奥行300×高さ210(mm)	温度調節器 サーモスタッフ
重 量 約3.6kg(焼きあみ含む)	調理温度 100°C~230°C
タ イ マ ー 30分(報知音付き)	

仕様