

2015年12月1日

報道関係者各位

水蒸気ので健康志向の調理ができる 「スチームオーブンレンジ」を発売



生活用品製造卸のアイリスオーヤマ株式会社（本社：仙台市、代表取締役社長：大山 健太郎）は、水蒸気ので健康志向の調理ができる「スチームオーブンレンジ」を12月21日に発売します。全国の家電量販店、ホームセンターを中心に販売し、初年度3万台の販売を目指します。

今回発売する「スチームオーブンレンジ」は、給水タンク式を採用し100度の水蒸気を更に加熱した「過熱水蒸気」で調理ができます。過熱水蒸気を使って食材に含まれている余分な油分、塩分を減らすことができるので、健康に配慮した調理ができます。

庫内には赤外線センサーを搭載しており、食品の表面温度を感知することにより、加熱時間を自動で調整できます。スチーム、レンジ、グリル、オーブンの4つの加熱法に合わせて37種類の自動メニューを備えているため、最適な加熱法を自動で選択して調理することができます。37種類のメニューのうち12種類は「スチーム」を使用したもので、水蒸気を出すタイミングや量を自動でコントロールします。例えば、「茶碗蒸し」はスチームとオーブンで中までしっかりと加熱し、「赤飯」はスチームとレンジでふっくらと仕上げます。また焼き物のメニューでは仕上がり選択ボタンで好みの焼き加減に調整することができます。さらに庫内容量は24リットルで、キッチンに置いても使いやすいサイズに設定しています。

当社は今後も幅広いニーズに対応するユーザーイン発想の開発により、新たな市場を創造していきます。

■商品特長

1. タンク式過熱水蒸気でヘルシー調理
2. 赤外線センサー搭載で加熱時間をコントロール
3. スチーム機能を生かした自動メニュー搭載

1. タンク式過熱水蒸気でヘルシー調理

過熱水蒸気を使って食材の余分な油分、塩分を落とすことができるので、健康志向の調理ができます。また、庫内容量は24リットルで、キッチンに置いて使いやすいサイズに設定しています。

2. 赤外線センサー搭載で加熱時間をコントロール

自動メニューでは、赤外線センサー搭載で食品の表面温度を感知することによって温め、加熱時間を自動で調整し、スチームの量やタイミングを自動でコントロールします。「あたため」、「飲み物」、「解凍」キーで、食品の温度を検知して適度な温度に温めます。焼き物のメニューでは、仕上がり選択ボタンで好みの焼き加減に調整することができます。

表示が見えやすい大きい液晶画面と押しやすいボタンで操作がしやすくなっています。



3. スチーム機能を生かした自動メニュー搭載

37種類のメニューのうち12種類は、スチーム使用の自動メニューを搭載。例えば、「茶碗蒸し」はスチームとオーブンで中までしっかりと加熱し、「赤飯」はスチームとレンジでふっくらと仕上げます。



4. その他の機能

- ・上部平面ヒーター
└ 平面にすることで焼きムラを少なくしました。
- ・発酵モード、解凍機能付き
└ 普段使いを想定し、基本モードの充実化。
└ 使いやすい縦開きドア。

■商品仕様

商品名	スチームオーブンレンジ	
規格	MS-2401	
画像		
カラー	ホワイト	
電源	AC100V	
周波数	50/60Hz	
レンジ	定格消費電力	1,450W
	定格高周波出力	1,000W(自動メニューのみ)、600W、500W、400W、200W相当、100W相当
	周波数	2,450MHz
	タイマー	5秒～90分
グリル	定格消費電力	1,380W
	ヒーター出力	上下ヒーター：680W
	タイマー	5秒～30分
スチーム	定格消費電力	620W
	ヒーター出力	600W
	タイマー	5秒～30分
オーブン	定格消費電力	1,380W
	ヒーター出力	上下ヒーター：680W
	温度調節	35・40度(発酵)、100～250度
外形寸法	幅 513×奥行 403×高さ 332mm	
過熱室の有効寸法	幅 315×奥行 355×高さ 206mm	
庫内総容量	24 リットル	
庫内形状	フラット式	
開閉方式	縦開き	
製品重量	14.5Kg	
電源コード	1.5m	
付属品	角皿×1(外寸 326.7mm×326.7mm、内寸 292.7mm×292.7mm)	
年間待機時消費電力量	0.0kWh	
参考価格(本体価格)	34,800円	