

2021年10月20日

湯沸かしも鍋料理もこれひとつ  
自動調理や低温調理にも対応した  
「クッキングケトル」を新発売



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 晃弘）は、電気ケトルと鍋を一台にまとめた「クッキングケトル」を、2021年10月27日より全国の家電量販店やホームセンターを中心に発売します。

昨今、感染予防意識の高まりや、他人に気を遣わずに楽しめるという理由から、冬場の「一人鍋」の需要が高まっています。また、在宅勤務やリモートワークが増えたことから、様々なキッチン雑貨や家電を購入して、一人で過ごす時間を充実させ、多彩な料理を楽しむ利用者が増えています。一方、日本の住環境はキッチンスペースが狭いため、これらのアイテムの収納場所に悩む声が多く、利便性と収納性の両立が課題でした。

こうした課題を解決するため、今回発売の「クッキングケトル」は、電気ケトルと鍋の用途を一台にまとめ、湯沸かしのほか、鍋や煮込み料理など多様なメニューを調理できます。加熱方式にはマイコン式を採用することで温度や時間を細かく制御でき、ローストビーフやチャーシューなどの低温調理も可能です。さらに、「鍋」「インスタント麺」「煮込み」「サラダチキン」「炊飯」の5つの自動メニューを搭載しており、より手軽に料理を楽しめます。

鍋底は加熱部分が接地しない形状で、食卓に鍋を置く際に鍋敷きが不要です。鍋と蓋はまるごと水洗いができるため使用後のお手入れも容易です。本体デザインはマットな質感のブラックを基調に、取手には木目を採用することで、キッチンのインテリアにバランスよく調和します。

当社は、今後も生活者の暮らしに密着した商品開発を行い、快適な生活の実現に貢献していきます。

## ■商品特長

1. 電気ケトルと鍋の 2in1
2. マイコン式採用で手間のかかる低温調理も手軽に
3. 5つの自動メニュー搭載

### 1. 電気ケトルと鍋の 2in1

電気ケトルと鍋を一台にまとめ、湯沸かしのほか鍋や煮込み料理などを調理できます。

### 2. マイコン式採用で手間のかかる低温調理も手軽に

加熱方式にはマイコン式を採用し、温度や時間を細かく制御できます。温度は40℃～100℃（10℃単位）、時間は40℃～70℃のときは4時間まで、80℃～100℃のときは30分まで設定が可能で※、多様なメニューを調理できます。また、鍋の温度を自動で一定に保つため、ローストビーフやチャーシューなどの低温調理が可能で、他の家事と並行しながら効率良く調理できます。



▲低温調理例：ローストビーフ

### 3. 5つの自動メニュー搭載

「鍋」「インスタント麺」「煮込み」「サラダチキン」「炊飯」の5つの自動メニューを搭載し、より手軽に料理を楽しめます。

#### ■自動メニュー一覧



## ■その他の特長

- ・ 鍋には、パスタやつけ麺などの麺類や茹で野菜の調理に便利な湯切り口が付いています。
- ・ 鍋底は加熱部分が接地しない形状で、食卓に鍋を置く際に鍋敷きが不要です。
- ・ 鍋と蓋はまるごと水洗いができるため使用後のお手入れが容易です。
- ・ 本体に鍋が正しくセットされていないと自動で電源がオフになります。



▲麺類などに便利な湯切り口



▲加熱部分が直接テーブルに触れない構造



▲鍋はまるごと水洗いが可能

※ 1～10分は1分単位、10分～1時間は10分単位、1～4時間は1時間単位で設定できます。

## ■商品仕様

商品名	クッキングケトル
規格	ICK-M1200
商品画像	
電源	AC100V、50/60Hz
定格消費電力	1200W
最大容量	1.0L
製品サイズ	W280×D200×H187mm
重量	約 1.8kg
電源コード	長さ約 2m(マグネットプラグ)
参考価格(税抜)/(税込)	14,280 円/15,708 円
発売日	2021 年 10 月 27 日

◆レシピは下記 URL よりご覧いただけます。

<https://www.irisohyama.co.jp/cooking-kettle/recipe/>