

2016年3月29日

日立コンシューマ・マーケティング株式会社

## ファンで熱を循環、焼きムラを抑える コンベクションオーブントースターを発売

# VEGEE



HMO-F100

メタリックレッド(R)

日立コンシューマ・マーケティング株式会社(取締役社長:中村 晃一郎/以下、日立 CM)は、ファンで熱を循環、焼きムラを抑えるコンベクションオーブントースター「VEGEE」を5月上旬より発売します。

本製品は、ファンで熱を循環させて、庫内の温度を均一に保ちます。これにより、焼きムラを抑えて、食材の中までしっかりと熱を通すことができるので、ノンフライ調理やオーブン調理が可能になりました。

また、本製品は、角型パンが4枚同時に焼けるひろびろ庫内を採用しています。ご家族が多い方や朝の忙しい時間帯に一度にトーストが4枚焼けて便利です。使いやすさの面では、調理モード・温度・時間をワンタッチで設定できる6つの「オートメニュー」(14種類)が搭載されています。「トースト」や「ピザ」、「グラタン」など定番のメニューから「ノンフライ」、「あたため」、「焼きいも」といったメニューもワンタッチで設定できるので、調理の手間を軽減させることができ便利です。

さらに、好みに応じて調理の仕上がり具合が調節できる「仕上がり設定」(5段階)、手動運転時に調理するメニューに応じて、ヒーターとファンの組み合わせが選択可能な「調理モード」(4パターン)が搭載されています。なおオーブン皿は、保温性に優れたホーロー加工を施しているため、食材をじっくりと温めます。丈夫で汚れもつきにくいので、調理後のお手入れも簡単です。

## ■型式・価格および発売日

品名	型式	色	本体希望 小売価格	発売日	当初 月産台数
コンベクションオーブントースター	HMO-F100	メタリックレッド(R)	オープン価格	5月上旬	5,000台

※オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。

## ■開発の背景

近年、高齢化や、単身・共働き世帯の増加により、「いろいろな料理が作りたい」「ヘルシーな料理が食べたい」「料理やお手入れに時間をかけたくない」など多種多様なニーズが存在します。

本製品はオーブントースターにファンを搭載、熱風を循環させて、庫内の温度を均一に保ちます。これにより、食材の中までしっかりと熱を通すことができるので、ローストチキンや手づくりパン、調理済の惣菜といった多彩なメニューに対応するオープン調理が可能になりました。

また、焼き網の上でから揚げやとんかつなどのノンフライ調理をしたときに、焼き網の下にスライドインしたオープン皿で、余分な油をカットできるので、ヘルシーかつ外はカリッと、中はジューシーに仕上がります。お手入れについても、オープン皿に汚れが付きにくいホーロー加工が施されているので、調理後のお手入れが簡単です。

日立 CM は幅広いメニューに対応できる、使いやすさにこだわったコンベクションオーブントースターを新規に発売、市場のニーズに応えます。

## ■コンベクションオーブントースター

<http://www.hitachi-ls.co.jp/product/kitchen/hmof100/index.html>

## ■お客様からのお問い合わせ先およびカタログ請求先

お客様相談センター 電話:0120-8802-28(フリーコール)

受付時間:9:00~17:30【土曜・日曜・祝日と年末年始・夏季休暇などをのぞく】

以上

## ■コンベクションオーブントースターの主な特長

### 1.ファンで熱を循環させるから焼きムラをおさえる

ファンで庫内の熱を循環させて、温度を均一に保つので、焼きムラを抑えます。これにより、ノンフライ調理やオーブン調理が可能になりました。例えば、ノンフライ調理は、油で揚げずに「から揚げ」や「とんかつ」などができるので、健康に気を遣われている方や油の準備が手間だという方におすすめです。オーブン調理は、「ハンバーグ」や「焼き魚」といった中までしっかりと熱を通す必要がある料理から「ロールケーキ」や「クッキー」といったスイーツなど幅広いメニューを調理することができます。



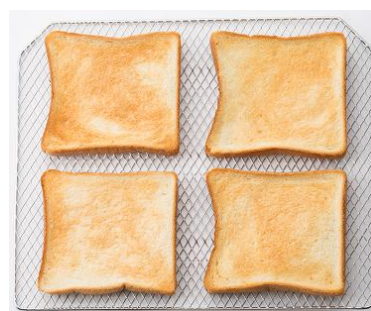
【図1 熱風の循環イメージ】

### 2.角型パンが4枚同時に焼けるひろびろ庫内

ワイドな庫内により角型パンの4枚同時焼きができて、直径約25cmのピザも焼けます。例えば、ご家族が多い方や朝の忙しい時間帯に一度にトーストを焼きたい方、オーブン調理をするために広いスペースが必要な方にも使いやすい構造となっています。



【図2 角型4枚同時焼きイメージ①】



【図3 角型4枚同時焼きイメージ②】

### 3.オートメニュー機能(14種類)

6つのオートメニューキーで調理モード・温度・タイマーをワンタッチで設定できます。また、好みに応じて仕上がり具合を5段階から調節できます。さらに、ラストメモリー機能を搭載しているため、各メニューに最後に設定したメニュー番号と仕上がり具合が記憶されます。これにより、頻繁に使うメニューと仕上がり具合をワンタッチで設定できるようになるので、操作の手間が軽減します。

#### 【オートメニュー一覧】

トースト(常温2枚/常温4枚/冷凍2枚/冷凍4枚)
ピザ(チルド/冷凍)
グラタン(手づくり/冷凍)
あたため(惣菜/惣菜パン)
ノンフライ(から揚げ/とんかつ)
焼きいも(大きめ/小さめ)



[図4 オートメニューキー操作部]

### 4.調理モード(4パターン)

手動運転時に調理モードを「上下ファン」「上下」「上」「下」の4パターンから選択できます。コンベクション調理をしたいときは「上下ファン」、トーストやきりもちなどは「上下」、表面をこんがりさせたいときは「上」、高さのあるパンを焼くときは「下」とメニューに応じて切り替えることができます。

#### 【調理モード一覧】

上下ファン	上ヒーター+下ヒーター+ファン
上下	上ヒーター+下ヒーター
上	上ヒーター
下	下ヒーター

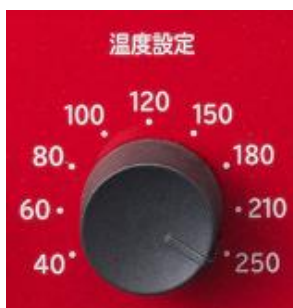


[図5 調理モード操作部]

### 5.温度設定(40～250℃\*)

手動運転時に調理温度を40～250℃に調整することができるので、幅広いメニューに対応することができます。低温調理も可能なため、パンの発酵もできます。

\* 40/60/80/100/120/150/180/210/250℃の中から調整できます。



[図6 温度設定操作部]

## 6.スライドイン式オープン皿(ホーロー加工)

焼き網の下にオープン皿をスライドインできるので、ノンフライ調理や調理済みの惣菜などを温めるときに余分な油がオープン皿に落ちて、ヘルシーに仕上がります。



[図7 オープン皿スライドインイメージ]



[図8 オープン皿(ホーロー加工)]

## 7.表示ディスプレイ

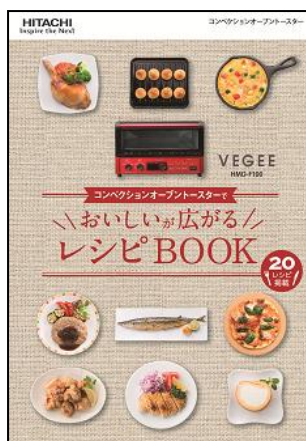
オートメニューのメニュー番号や仕上がり具合、残りの調理時間が一目でわかる「表示ディスプレイ」を搭載しています。



[図9 表示部]

## 8.レシピブック

フードコーディネーター後藤かをり氏監修、20種類のレシピを掲載しています。



[図10 レシピブック]

■コンベクションオーブントースターの主な仕様

型式	HMO-F100
色	メタリックレッド(R)
定格電圧	AC100V 50/60Hz
消費電力	1300W
タイマー	10 秒～30 分
本体寸法	幅 37.6×高さ 24.9×奥行 41.3 cm
庫内寸法	幅 32.2×高さ 10.1×奥行 32.4 cm
質量	約 5.7kg(オープン皿除く)/約 6.2kg(オープン皿含む)
電源コードの長さ	約 1.0m
付属品	焼き網、オープン皿(ホーロー加工)、グリップ(オープン皿用)、レシピブック

以上

---

このニュースリリース記載の情報(製品価格、製品仕様、サービスの内容、発売日、お問い合わせ先、URL 等)は、発表日現在の情報です。予告なしに変更され、検索日と情報が異なる可能性もありますので、あらかじめご了承ください。

---