

## NEO低温調理家電 誕生！ 1日7分※しか出番の無かった調理家電が 常時使用できるマルチ家電として活躍

美容家電や調理家電などの開発及び製造を行うテスコム電機株式会社（本社：東京都品川区 代表取締役社長：楠野 寿也）は、低温調理器として、また、オーブントースターとしても幅広い用途で活用可能な「低温コンベクションオープン TSF601」を2019年11月22日（金）に発売します。

### ■1日たった7分※しか働いていない調理家電に着目

1日のうち、使っていない時間の多い調理家電はただキッチンの場所を無駄に占領しているに過ぎません。その調理家電のひとつであるオーブントースターは、1日にたった7分※しか使用されておらず、当社はこの空いている時間の有効活用に着目。多くのオーブントースターはパンを焼くために必要な高温×短時間のみの機能しか持ち合わせていません。そこで、ヘアアイロンなどの美容家電で培ったアイデアから、低い温度×長時間の“低温調理機能”をプラスさせることで、オーブントースターの空いている時間を活用できる、「低温コンベクションオープン TSF601」を開発いたしました。更に、TSF601は低温調理器、オーブントースターに加え、ノンフライヤー・発酵食品メーカー・フードドライヤーの機能まで備えた次世代オープンとなります。1日たった7分間※しか使われていなかったオーブントースターが、その使っていなかった時間をほったらかし調理で活用することもできるマルチ家電として活躍します。



これ1台で全て叶います！

### ■市場に溢れる、美味しく・キレイになれる料理を作れる調理家電を1つのスペースで

近年ブームになりつつある低温調理。お肉を最も美味しく調理できる温度でじっくり熱を加えることにより、お肉が柔らかく仕上がりが、通常の調理とは違う美味しさを生み出します。温度管理が困難な低温調理ですが、低温調理器があれば手軽に簡単にほったらかし調理が可能です。そのほかにも「美味しい料理を作る」「キレイになれる料理を作る」家電が市場に登場しています。油を使わずに揚げ物を作る「ノンフライヤー」、飲む美容液とも呼ばれブームを起している甘酒や健康食品の代名詞となるヨーグルトを作る「発酵食品メーカー」、ドライフルーツやジャーキーなど栄養を凝縮させた食品を作る「フードドライヤー」。それらを全て配置・収納できるキッチンには難しいものです。そこで当社はそれらの機能を、今までもご家庭にあった調理家電であるオーブントースターに集約し、キッチンのスペースを奪わずに多くの「美味しい、キレイになれる」料理を楽しめる家電を誕生させました。毎日使える生活に寄り添う調理家電でありながら料理の楽しさを存分に味わえる、新しい調理家電です。

※株式会社オノフ「みんなのプロジェクト」を含む自社調べ

#### 各種お問い合わせ先

<掲載時のクレジット及び読者の方>

テスコム 03-5719-2094

URL: <https://www.tescom-japan.co.jp/>

〒141-0031 東京都品川区西五反田5-5-7

テスコム五反田ビル

<本リリースについて・製品の詳細 お貸し出し等>

テスコム電機株式会社

広告宣伝PRグループ

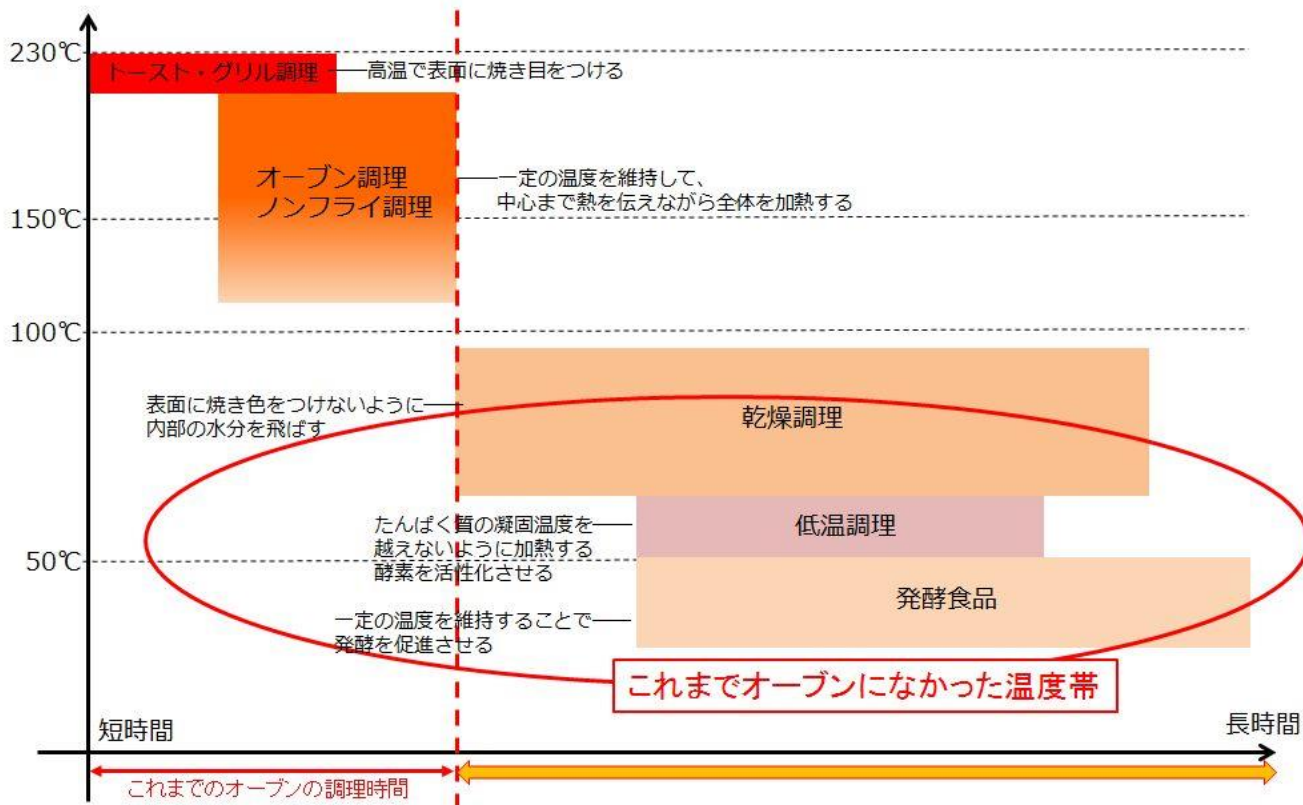
PR担当：末／森下

〒141-0031 東京都品川区西五反田5-5-7 テスコム五反田ビル

TEL: 03-5719-2094 Fax: 03-5719-2086 Mail: [tescom\\_pr@tescom-japan.co.jp](mailto:tescom_pr@tescom-japan.co.jp)

## <参考資料>

### ■低温コンベクションオープンTSF601の温度帯と使用可能時間



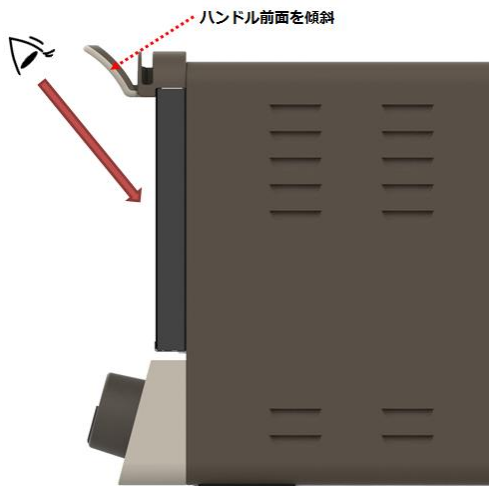
### ■外観デザイン 3つのポイント

1.アナログダイヤルで直感的な操作が可能



アナログダイヤルにすることで直感的に使いやすく、ボタン式と異なり連打をする必要が無いので操作がスムーズです。また操作面を傾斜させることで視認性向上と自然な手の運びで触ってもらえるデザインになっています。

2.庫内が良く見えるハンドル&窓



ハンドル前面を傾斜させ、窓開口部を広げて視認性を向上させています。どの角度からでも庫内が見やすく、料理の仕上がりを確認できます。

3.ミトンをつけたままでも開けられるハンドル



ハンドルを斜め上方向に大きく伸びる形にすることでミトンを着けたままでも開け閉めできます。調理過程がスムーズになり小さなストレスがなくなります。

## 製品概要

製品名：低温コンベクションオーブン

品番：TSF601

発売日：2019年11月22日(金)

販売先：全国の家電量販店など

価格：オープン 市場想定価格 ¥14,800(税抜)

※価格を表記する際は「編集部調べ」とご記載ください。

カラー：(C)コンフォートベージュ



### 《商品特徴》

- トースターのオフタイムを活かす1台6役のマルチオーブン  
トースト、オーブン調理、油を使わずヘルシーなノンフライ、じっくり発酵や乾燥調理、お肉を柔らかく仕上げる低温調理の1台6役。
- 低温長時間の加熱機能を搭載 35℃～最高230℃で調理可能  
温度調節は20段階。ダイヤル操作でわかりやすい。
- 長時間タイマーで「ほったらかし」調理  
タイマーは最長12時間(低温モード時)まで対応。これまでオーブントースターを使っていなかった時間をその他の調理に活用。
- 25cmのチルドピザもそのまま入る広々庫内  
食パンは4枚まで調理可能
- 庫内をムラなく加熱するコンベクションファン搭載
- 温度設定不要の専用トーストモード搭載
- ドライフルーツ等を2段で調理できる、あし付き網付属
- 全40レシピを収録したレシピブック付属
- ミトンをつけたままでも開け閉め楽々、新デザインハンドル  
上からの視界を妨げず庫内が楽に確認できるハンドル形状

※製品の定格・仕様は改良の為、予告なく変更することがありますのでご了承下さい。

製品仕様			
本体寸法(mm)	高さ243×幅346×奥行395 mm	本体質量	4.7kg
電源	AC100V 50/60Hz	消費電力	1200W
付属品	天板、焼き網、あし付き網、レシピブック	タイマー	デジタル 低温:5分～12時間 / 高温:30秒～60分 トースト:30秒～15分
ヒーター仕様	石英管ヒーター(上下各2本)		
コードの長さ	1.2m	温度調節 範囲	20段階 低温:35～70℃(5℃刻み)/80/90℃ 高温:100/120/140/160/180/190/200/210 220/230℃
主材料	本体:鋼板 ハンドル:PBT/ABS ドア:ガラス		

## 会社概要

テスコム電機株式会社

本社：東京都品川区西五反田5-5-7 テスコム五反田ビル

松本工場：長野県松本市和田4217-1

資本金：90,000千円

代表者：代表取締役社長 楠野 寿也

事業内容：美容家電や調理家電などの開発及び製造

URL：<https://www.tescom-japan.co.jp/>