

『熱風調理』で食パンなら1度に4枚、冷凍食品や揚げ物の温めもサクッと仕上がるヘルシー志向のオーブントースター！クイジナート《ノンフライオーブントースター》  
2019年10月下旬新発売！



毎朝のトーストや、定番のグラタンだけでなく  
解凍や揚げ物系メニューの温めなおしも  
食材を包み込むように焼き上げる！

コンエアー・ジャパン合同会社 (Conair Japan G.K./所在地: 東京都港区、職務執行者: アンソニー・ヴェルデ) は、同社が展開するキッチン家電ブランド Cuisinart (クイジナート) の《ノンフライオーブントースター》TOA-28Jを、2019年10月下旬より販売します。トーストやグラタンの調理はもちろん、揚げ物系メニューの温めなおしや解凍も、食材を包み込むように焼き上げる『熱風調理』で、余分な油を使わずに調理でき、ヘルシーでサクッとした仕上がりを実現します。

食パンなら1度に4枚『熱風調理』でサクッと焼ける、ヘルシー志向のオーブントースター！

4つの設定ダイヤルで、  
使い方のアレンジも自由自在！



### ① 選べるモード

トースターやオープンなど、用途に応じて選べる6つの調理モードを搭載しています。

### ② 選べる温度

90°Cから230°Cまで、用途に応じて最適な温度設定が可能！低温でのドライフルーツ作りから、高温調理のドリアやグラタンまで、これ1台でOK！

### ③ 60分のロングタイマー

5分から60分まで、用途に応じた時間設定が可能。お総菜の温めなおしから本格スイーツ作りまで対応します。

### ④ 焼き色設定機能

ライト、ミドル、ダークの3段階から選べる、トーストやベーグルの焼き色設定機能を備えています。

2018年の冷凍食品消費市場は10年前と比較し、約3割増となっています(※1)。また、アンケートでは、自宅で温めなおすことが多いお惣菜を「揚げ物」と回答した方が最大でした(※2)。

クイジナートの《ノンフライオーブントースター》は、ご家庭の食卓でも人気の高いから揚げやメンチカツなどの揚げ物も、『熱風調理』によって解凍や温め直しができ、冷凍食品やお惣菜の利用が増えている昨今のライフスタイルにも最適です。『熱風調理』は、庫内に設置されたファンで熱風を対流させることにより、食材に均一に熱を伝え、ムラのない調理が可能です。また、余分な油を使わずに調理ができるため、ヘルシー志向の方にもオススメです。

加えて、90°Cから230°Cまでの温度設定が可能であり、60分のロングタイマーを搭載しているので、毎朝のトーストからグリルやスイーツなどの本格調理まで、幅広くお使いいただけます。さらに、付属アクセサリーとして標準装備された、深さ約4cmのメッシュバスケットは、細かい食材や厚みのある食材でもこぼれ落ちる心配をせずに使えるので、バスケットの端まで食材を置くことができ、庫内スペースを最大限に活用できます。

※1 冷凍食品消費市場/約3,188億円(2019年)、約2,405億円(2009年)。社団法人日本冷凍食品協会統計より  
※2 30~40代の女性を中心に実施したお惣菜についてのアンケート。2019年08月23日~9月3日実施。自社調べ

ラクラク！  
広々庫内でラクラク調理。  
食パン4枚が一度に焼けて、21cmのピザが丸ごと焼ける！

いろいろ！  
朝のトーストからグラタンまで、これ1台でOK！  
選べる仕上がりで使い方もいろいろ！

ザクザク！  
使い勝手のよい、深さ約4cmのバスケットで、細かい食材もザクザク入れられる！



## ■クイジナート ノンフライオーブントースター TOA-28J (2019年10月下旬新発売)



▶セット内容： ①本体 ②メッシュバスケット × 1枚 ③パンくずトレイ × 1枚  
④トレイ × 1枚 ⑤オープンラック × 1枚

▶製品仕様： ■寸法：W298×D315×H292mm ■製品重量：本体/約5.4kg、メッシュバスケット/約175g、パンくずトレイ/約220g、トレイ/約240g、オープンラック/約175g

■電源：100V 50/60Hz ■消費電力：1,450W ■電源コード：約1.5m ■オープン価格

# Cuisinart®

Cuisine (料理) と Art (芸術)

ハンドブレンダーや画期的なキッチン家電で業界を牽引するクイジナート。  
今後も新たなライフスタイルを提案する新製品が続々登場します。ご期待ください！

料理を芸術の域まで高めたいという願いが、Cuisinartというネーミングに込められています。

1973年にアメリカで生まれたクイジナートは、発売以来、世界中のプロの厨房、家庭のキッチンで絶大な支持を受けてきました。

高性能と便利さを追求したクイジナートの『Food Processor』ですが、今や辞書(※3)で“Cuisinart”を検索すると“Food Processor”と出てくるように、フードプロセッサの代名詞として広く世界にその名を知られています。

クイジナートのフードプロセッサは日本で発売されて30年以上になり、現在では料理を愛するすべての方々の有能なアシスタントとして活躍しています。

※3 『ランダムハウス英和辞典(小学館)』 『リーダーズプラス(研究社)』

▶▶▶ 一般の方からのお問い合わせ先

コンエアー・ジャパン合同会社 URL: <http://www.cuisinart.jp>

〒107-0062 東京都港区南青山1-15-41

TEL: 03-5413-8351 (10:00-18:00 土日、祝日除く)

▶▶▶ 喜んで取材をお受けいたします！

▶▶▶ 報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社エフ PR担当: 佐藤 智彦

E-mail: [sato@ef-inc.co.jp](mailto:sato@ef-inc.co.jp)