

美味しくトーストが焼けるのはもちろん これ1台で低温調理やフードドライなど6役担う人気のオーブンが 新モードを搭載し発売

美容家電や調理家電を中心に小型家電製品の販売をする株式会社テスコム(本社:東京都品川区 代表取締役:楠野 寿也)は、基本のトーストはもちろん、低温調理やフードドライもできる1台6役で人気の低温コンベクションオーブンに新モード「上火グリル」を搭載したTSF61Aを2022年3月10日(木)に発売します。



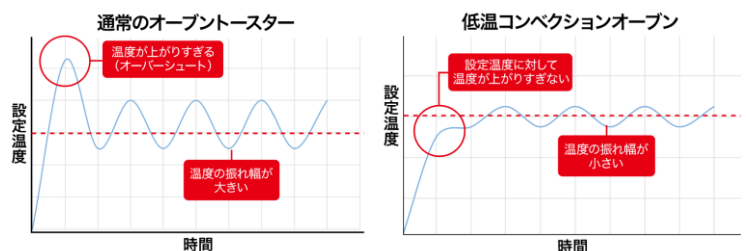
■ 1台6役で人気のテスコム低温コンベクションオーブンに、 グラタンなどに美味しい焦げ目をつける上火グリルを新搭載

低温調理器、フードドライヤー、ノンフライヤー、発酵食品メーカーなど市場には、美味しく・キレイになれる料理を作れる調理家電が多々ありますが日本のコンパクトなキッチンではそれら全てを収納・設置するのはなかなか困難です。テスコムの低温コンベクションオーブンは、コンパクトなオーブントースターにそれら全ての機能を詰め込んだ1台で6役の機能を持つマルチオーブンです。もちろん、トースター、オーブンとしての機能もしっかり備え、今回、アレンジトーストやオープン料理に嬉しい新モード『上火グリル』を搭載しました。上火で加熱することで食材に火が通りにくいアレンジトーストもしっかり焼き上げます。ピザやグラタンなども美味しい焦げ目と共に焼き上げてくれる嬉しい新モードです。



■ 1日7分しか使わない※1 オープントースターを活用したいという思いで開発したヒット商品

所有率も高くキッチンにしっかり置いてもらっている、出しばなし調理家電の1つオーブントースターですが、実は1日たった7分※1しか使用されていません。そんなオーブントースターのスペースを有効活用すべく、それまでのオーブントースターには無かった温度帯と長時間の使用を可能にすることで、1台6役の機能を持たせることに成功した低温コンベクションオーブンは発売当初から大変ご好評をいただいています。この長時間×幅広い温度帯が実現できた要因の1つは四半世紀以上理美容家電の開発・製造をしてきた当社の繊細な温度管理技術に対するノウハウです。大切な髪と熱源が接するヘアアイロンを通じて得た、設定温度に対して温度が上がり過ぎないように制御する技術がオーブントースターでの低温調理を可能にしました。低温コンベクションオーブンは美容家電を製造しているからこそ実現した商品です。



※1: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・読者の方からのお問い合わせ>

テスコム 03-4531-3932

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>

株式会社テスコム

広告宣伝PRグループ PR担当: 森下/立原/熊谷

〒141-0031 東京都品川区西五反田7-20-9 KDX西五反田ビル

TEL: 03-4531-3932 Fax: 03-5719-2087

Mail: prteam@tescom-japan.co.jp

■業界初！ジップロック®の使用が公認されている低温調理器

低温調理の際に頻繁に使用されるジッパー付きバッグ。その代名詞的存在の「ジップロック®」を製造・販売する旭化成ホームプロダクツ株式会社から当社の低温コンベクションオープンが”ジップロック®のまま低温調理を行うことができる家電”として公認されています。

一般的な低温調理器は、バッグを水に浸して使う構造であったため、水が中に入ってしまったり熱源にバッグが触れてしまう心配がありましたが、テスコム低温コンベクションオープンは、食材を庫内に据え置くことで熱源からの距離を確実に確保できることから、その安全性を認められています。

フリーザーバッグの中で下味をつけた後、そのまま低温調理をしたり、低温調理後にそのままストック食材として冷凍したり、コンテナで食べきり分量のヨーグルトを作ったり、小さなコンテナでプリンを作ってコンテナをそのまま器として使用したり、使い方の幅が広がります。

低温調理の最高のパートナーです！



<ジップロック。フリーザーバッグ Mサイズ/Sサイズ>



<ジップロック。コンテナ> *高さ53mm以下のもの



正方形130ml 長方形300ml 長方形480ml 正方形700ml 長方形1100ml

*** 使用上の注意**

- ・記載以外の製品を使用した場合、袋や容器が溶ける恐れがあります。絶対に使用しないでください。
- ・高温モード/トーストモード/上火グリルモード/低温ファンモードでは絶対に使用しないでください。
- ・フリーザーバッグは70℃以下、コンテナは90℃以下で使用してください。
- ・対応可能製品を使用する際は、天板をご使用ください。
- ※焼き網、足つき網は使用しないでください。
- ・調理時間と設定温度は様子を見て調整してください。

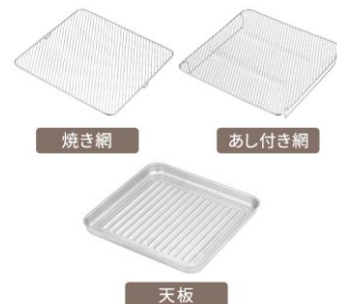
《製品概要》

製品名：低温コンベクションオープン
 品番：TSF61A
 発売日：2022年3月10日(木)
 URL：https://www.tescom-japan.co.jp/products/tsf61a
 販売先：全国の家電量販店・公式オンラインショップなど
 価格：オープン 市場想定価格 ¥16,500(税込)
 ※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：-H / スレートグレー



《製品特長》

- 低温35℃から、最長12時間設定、1台6役でいつでも活躍
 低温調理や発酵・乾燥など、トーストやオープン料理だけではなく幅広い料理が楽しめます。
- 仕上がりを更に上質にする上火グリルモード搭載
 ところ〜チーズの焼き目をプラス、天面だけを焼き上げるヒーター制御を新たに搭載。
- ほったらかし調理も下味冷凍調理も手軽なジップロック®対応
 フリーザーバッグやコンテナが使えるから、下処理も保存も楽々。
- 熱風で庫内をムラなく加熱するコンベクションオープン
- トーストなら4枚、ピザならMサイズ(約25cm)が焼ける広々庫内
- 耳までカリッと焼き上げるトーストモード搭載
- 乾燥調理が2倍量作れる、2段調理用あし付き焼き網付属
- 複雑な操作が一切不要、手軽に使えるアナログダイヤル採用



TSF61A 製品仕様			
本体寸法	H 240 × W345 × D410 (mm)	本体質量	4.7Kg
電源	AC100V 50/60Hz	消費電力	1200W
温度調節範囲	20段階 低温:35/40/45/50/55/60/65/70/80/90 高温:100/120/140/160/180/190/200/ 210/220/230	付属品	天板、焼き網、あし付き網、レシピブック
		タイマー時間	デジタル 高温 30秒~60分/低温 5分~12時間/ トースト・上火グリル 30秒~15分

■テスコムについて

キレイをつくる

テスコムは、ヘアードライヤーやヘアアイロンなどの理美容製品から、ミキサーや低温コンベクションオープンなどの調理器具、毛玉クリーナーなどのリビング製品まで、「キレイをつくる」をコンセプトに開発・製造・販売を行う企業です。アウタービューティーもインナービューティーも叶えることで、内から溢れ出る美しさを実現したい。プロの現場でも、日々の生活の中でも、みなさまの「キレイ」を支えたい。次の50年も、さらに「キレイをつくる」会社を目指します。



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 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/>

株式会社テスコム

所在地：東京都品川区西五反田7-20-9 KDX西五反田ビル6階

資本金：30,000千円

代表者：代表取締役 楠野 寿也

事業内容：美容家電や調理家電などの販売