

2016年9月15日



世界最小クラス*のコンベクションオーブンが登場 「デロンギ ミニコンベクションオーブン」E0420J-SS

2016年9月15日(木) 発売

デロンギ・ジャパン株式会社(本社：東京都千代田区 代表取締役社長：杉本敦男)は、コンベクションオーブンの新製品として、『デロンギ ミニコンベクションオーブン(E0420J-SS)』を、2016年9月15日(木)より発売いたします。コンベクションオーブンとは、やわらかい熱を対流させて、食材を包み込むようにじっくり火を通すコンベクション(=熱の対流)機能付きオーブン。熱風で加熱調理することにより庫内に熱がまわり、焼きムラがおきにくいのが特徴です。コンパクトでありながら、トーストから本格オープン調理までマルチにご活用いただけます。*当社調べ



コンパクトなのに 1400Wの高火力

世界最小クラス*のコンベクションオーブン
オーブントースター並みの大きさに1400Wの高火力。
トーストは4枚、カリッとしたピザやケーキなどの本格的オープン
料理まで、予熱時間も短いから毎日の食事に大活躍。

*当社調べ



渡辺麻紀先生
オリジナルレシピ本もついてくる!



料理家 渡辺麻紀

ワイヤーラック位置



食材の大きさや調理温度の設定に合わせ、
ワイヤーラックの位置を使い分けます。

6号(直径18cm高さ6cm)
のケーキ型が使えます。

*型は付属しません。



「コンベクション」
= 「(熱・大気)対流」を
意味する英語。

Convection



コンベクション機能のイメージ

野菜のうま味をアップ

うま味をギュッと閉じ込めておいしい!

庫内で対流する熱風で食材の表面をじっくり焼くから、うま味を逃がしません。栄養成分の流出も少ないので、フライパンや鍋の調理よりも、うま味成分がアップします。



オイルをカット

余分な油を落として健康!

オイルプレートを使って調理すると、お肉から流れ出る余分な脂を取り除いてくれるので、とってもヘルシーに。お惣菜などの温め直しやノンフライ調理でも油をカットして美味しくいただけます。



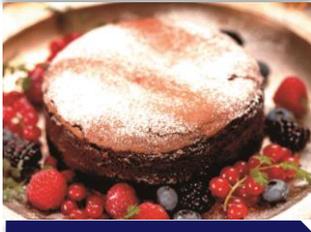
デロンギのコンベクションオーブンだから、
様々な焼き上がりが、自由自在に!



サクッとモチッと焼く



カリッと焼く



しっとりギュッと焼く



ホクホク焼く

充実の付属品

レシピブック



温度ダイヤル

45分タイマー

オイルプレート トレイ(深さ2cm) 角型ピザストーン

【デロンギ ミニコンベクションオーブン EO420J-SS 仕様】

庫内容量：8.5L

外形寸法：幅40.5cm×奥行32cm×高20cm

庫内寸法：幅26.5cm×奥行24cm×高13cm (上下ヒーター間)

消費電力：1400W

質量：3.5kg(本体のみ)

市場想定価格：19,800円+税

URL: <http://kitchen.delonghi.co.jp/products/convectionoven/miniconvectionoven.html>

製品に関するお問い合わせ先

デロンギ・ジャパン株式会社 マーケティング部 田村

Mail: delonghi-pr.japan@delonghigroup.com

掲載に関するお問い合わせ先

ユース・プランニングセンター 担当：平松・泉・田邊

Tel: 03-3406-3411 / Fax: 03-3499-0958