

新製品情報

じっくりことごと煮込んだ美味しい料理を自動で作ってくれる低温調理煮込み鍋『ボタンひとつで本格おまかせ煮込み「マスタースロークッカーポット」』を発売



<概要>

この度、サンコー株式会社（所在地：東京都千代田区、代表取締役：山光博康）は『ボタンひとつで本格おまかせ煮込み「マスタースロークッカーポット」』を2月24日に発売いたしました。

サンコー公式オンラインストア、直営店、取扱店、ECサイトなどで販売します。

本製品は低温でじっくりと煮込む料理を自動で行うスロークッカーです。

容量3.5L。最大10時間までの設定が可能。約18度～100度までの温度を自動で切り替えて調理します。モードは4,6時間（LOW）、8,10時間（HIGW）、保温（2時間）。本体前面のSELECTボタンで設定できます。タイマー設定後、徐々に温度を上げながら調理行います。タイマー終了後は自動的に保温モードに移行し2時間保温後に自動で電源が切れます。

窯は保温性が高く、焦げ付きにくい蓄熱セラミックを採用。窯部分は丸ごと取り外し可能で調理後そのまま食卓に並べることができます。窯部分は丸洗い可能でお手入れも簡単です。

じっくりことごと煮込んだ美味しい煮込み料理が食べたい。煮込み料理は手がかかるので面倒。そんな方におすすめの「マスタースロークッカーポット」です。

<製品特長>

- 低温煮込み調理をボタン一つでできるスロークッカーポット
- 最大10時間までの煮込みができる
- 4,6時間の弱モード、8,10時間の強モード
- 2時間の保温モード
- 保温性が高い蓄熱セラミック窯
- 窯は丸ごと取り外せるので食卓に置ける 丸洗いも簡単





<仕様>

- ・サイズ／幅 350× 高さ 250× 奥行 250 (mm)
- ・重量／4,000g (本体・釜・蓋・電源ケーブル含む)
- ・電源／AC100V 50/60Hz ・定格消費電力／210W
- ・釜温度／弱：18.8～99.4℃、強：18.3～100℃、保温：62.8～73.9℃
- ・最大水位／3455ml ・最小水位／200ml (空焚き禁止)
- ・温度設定、時間／強：4 時間 or 6 時間、弱：8 時間 or 10 時間、保温：2 時間
- ・ケーブル長／86cm ・安全装置／PCB、NTC サーモ
- ・素材／蓋：ガラス・ステンレス、本体：ステンレス SUS430、窯：セラミック
- ・内容品／本体、窯、蓋、取扱説明書
- ・発売日／2023/2/24 ・保証期間／購入日より 12 カ月
- ・型番／VASLCKSBK ・JAN／4580060595419

ボタンひとつで本格おまかせ煮込み「マスタースロークッカーポット」
[販売価格] 9,980 円 (税込)

<https://www.thanko.jp/view/item/00000004117>



■製品に関するお問い合わせ先

サンコー株式会社 通販部 〒101-0023 東京都千代田区神田松永町 19 秋葉原ビルディング 8 階
TEL 03-3526-4326 FAX 03-3526-4322 Email shop@thanko.jp URL: <https://www.thanko.jp>

■サンコー直営店舗・秋葉原総本店 〒101-0021 東京都千代田区外神田 3-14-8 新末広ビル B

03-5297-5783 ・2号店 〒101-0021 東京都千代田区外神田 4-6-3 前里ビル 1 F 03-3525-4200

■本ニュースリリースに関するお問い合わせ先

サンコー株式会社 広報部 TEL 03-3526-4323 FAX 03-3526-4322 Email pr@thanko.jp

※本ニュースリリースに記載された内容は発表日現在のものです。その後予告無しに変更されることがあります。

●サンプルお貸出しご希望の方は弊社広報部までお問い合わせ下さい。(メディア関係者様)