

全自動のベーカリー機能で、本格的な丸型パンをご自宅で
**『デロンギ パングルメ ベーカリー & コンベクションオーブン
 (EOB2071J-5W)』を10月12日(金)より発売**
 庫内20Lの大容量なので、メインディッシュもこれ1台で。
 お料理のバリエーションが広がります

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、ベーカリー機能を搭載したコンベクションオーブン『デロンギ パングルメ ベーカリー & コンベクションオーブン (EOB2071J-5W)』を、10月12日(金)に発売いたします。



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)機能付きオーブンで、熱風で加熱調理することにより庫内に熱が均一にいきわたり、外はパリッと、中はジューシーに焼き上げるのが特徴です。デロンギでは日本で20年以上コンベクションオーブンを販売しており、機能・デザインはもちろんのこと、食材の味を引き出すことに定評をいただいております。多くのご愛用・ご支持をいただいております。

今回発売する「デロンギ パングルメ ベーカリー & コンベクションオーブン」は、新たにベーカリー機能を搭載し、パン・ド・カンパーニュ、全粒粉パン、イタリアパン、ブルパンなど本格的なヨーロッパ系の焼きたてのパンをご自宅でもお楽しみいただけます。パン作りで手間のかかる“生地こね”から“発酵”、“焼き上げ”まですべて全自動で行うので、パン作り初心者の方でも気軽にお作りいただけるだけでなく、デロンギ独自のコンベクション機能で焼き上げるので、ヨーロッパ系のパン特有のクラスト(表面の皮)はパリッと、中はしっかり密度のあるモチモチとした食感を堪能いただけます。さらに、コンベクション機能のほかに、オープン、グリル、スローバークなど6種類の調理機能を搭載。庫内容量は20Lの大容量なので、ローストビーフなどの大きな食材も余裕で調理できます。パン作りから、ピザ、ケーキ、そしてローストチキンといった本格的なオーブン調理まで、「デロンギ パングルメ ベーカリー & コンベクションオーブン」はマルチにご活用いただけます。



【製品情報】

製品名	: デロンギ パングルメ ベーカリー & コンベクションオーブン
型番	: EOB2071J-5W
カラー	: ホワイト×グレー
希望小売価格	: オープン価格
市場想定価格	: 59,880円
特設HP	: http://kitchen.delonghi.co.jp/products/convectionoven/

製品のお問い合わせ先

デロンギ・ジャパン株式会社 マーケティング部 広報担当

Email: delonghi-pr.japan@delonghigroup.com

製品特長：デロンギ パングルメ ベーカリー&コンベクションオーブン (EOB2071J-5W)

様々な種類のパンが簡単に作れる、充実のベーカリー機能

■簡単

デロンギは全自動で、ヨーロッパ風の丸型パンが焼ける！

パングルメはパン18種、ケーキ2種、ジャム、ライスプディングの計21種のプログラム搭載。パンのオートメニューでは「本格的な丸型パン」が自動で焼けます。作り方は材料を専用のパンボウルに入れて、軽く混ぜるだけ。オーブンが、「生地こね→発酵→焼き上げ」の全作業をしてくれます。簡単操作で手作りパンがいつでも楽しめます。

全自動で、生地こね→発酵→焼き上げまで！



生地こね



発酵



焼き上げ

■早い

焼き上がり、最速55分！

パンボウルは日本の食卓に合わせた小さめの500g用。少なめの材料でも綺麗な丸型に仕上がります。最速55分（クイックブレッド）でパンが焼き上がるので、忙しい日にも大活躍。

■おいしい

コンベクションで本格的な焼き上げ
コンベクション機能で焼き上げるから、パンのクラスト(表面の皮)はパリッと、中はふんわりおいしい仕上がりになります。

イタリアのマンマが家庭で焼く味わい深いパン
パングルメで焼いたパンはヨーロッパの家庭で焼く昔ながらのパン。まるで高温の新窯（まきがま）で焼き上げたパンのように、生地の表面はパリッと香ばしく、中はしっかりと密度のあるパンです。粉の風味が素晴らしく力強く口の中に広がって、これぞ伝統的なパンと言えます。ヨーロッパで毎日の食事に欠かせないパンは、様々なアレンジを加えられ常に食文化の中心に存在しています。パングルメはこれ一台でパンから主菜、副菜、デザートまでつくれるので、色々な産地の粉を自分で選んで違いを楽しみつつ、無限の組み合わせ（マリアージュ）が楽しめます。色々なことにチャレンジしたくなるコンベクションオーブンです。



Pane & Olio (パネエリオ)
小林照明氏

■初心者から上級者まで楽しめる

18種類のオートプログラム搭載。生地こね、発酵、焼き上がりまで全自動

ヨーロッパで愛されている様々なパンが設定されているので、ご自宅でも本場ヨーロッパのパンを簡単に作ることができます。セミオートプログラムでは成形も出来るので、お好きな大きさ、形で焼く楽しさも。熱風を対流させるデロンギ コンベクションオーブンだから、パンもおいしく焼き上がります。



バケツ



フォカッチャ



イタリアパン



全粒粉パン



フォルコンブート



オリブパン



チャバタ



ブリオッシュ



田舎パン



グリッシーニ



チョコパン



くるみパン

さらに、ジャムやケーキも作れる！

ケーキやジャムのプログラムも搭載しているので、ご家庭でもお手軽に手作りジャムやケーキをお楽しみいただけます。



トルタ・マルゲリータ



ヨーグルトケーキ



チョコレートケーキ



ライスプディング



いちごジャム



オレンジマ-レード

料理の幅が広がるコンベクションオーブン

■スピード余熱はデロンギにお任せ

庫内のすみずみまで熱風を届けるから余熱が早い！調理開始までの時間を時短できるから、全行程がスピーディーに。

スポンジケーキを

予熱**180℃**から調理した場合



約**2分**
早い

デロンギ

合計約**24分**

予熱
約4分

焼成
約20分

一般的な高機能オープンレンジ 合計約**26分**
予熱 約6分 焼成 約20分

鶏もも肉を

予熱**200℃**から調理した場合



約**3分**
早い

デロンギ

合計約**24分**

予熱
約4分

焼成
約20分

一般的な高機能オープンレンジ 合計約**27分**
予熱 約7分 焼成 約20分

*室温25℃、予熱完了表示(ディスプレイ、音)まで

■庫内容量20Lの大容量

20Lの大容量だから、大きなお肉も丸ごと調理。食材の大きさや用途に合わせてワイヤーラックの位置を4段から選べます。2段調理で一度にたくさん調理も可能に。



デロンギのコンベクションオーブンはおいしいの宝箱

デロンギのコンベクションオーブンは20年来のおつきあい。出逢った頃も今もクラシカルな雰囲気は同じで、ひと目で「可愛い！」って好きになりました。このサイズでコンベクション機能がついたオーブンは珍しいんです。こんなにコンパクトなのに庫内全体にムラなく熱がまわり、レストランのような本格料理もおまかせです。もちろん普段のおかず作りに大活躍。焼き物は外はパリッと中はしっとり、煮込みはほっこり仕上がります。このオーブンを頼れるパートナーとして、毎日気軽に、楽しみながら使えたいと思います。



デロンギ コンベクションオーブン
アンバサダー
料理家 渡辺 麻紀

■違いは熱源にあり

上下ヒーターからの放熱を内蔵ファンで庫内全体に対流させるから、予熱はスピーディー、加熱はムラなく均一。お肉を外側はパリッと、中はジューシーに仕上げます。



便利な機能

■便利な6種類の調理機能

オープン、コンベクションのほか、グリル(上火)、スロークック(下火)、保温など機能は6種類。120分のデジタルタイマーやピザストーンなどの付属品も充実し、様々な調理に対応しています。



コンベクションオープン

肉・ピザ、ケーキ、パンなどを中までしっとり、表面はカリッと仕上げたいときに



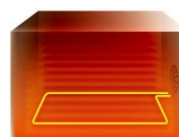
グリル

肉や魚を香ばしく焼き上げたり、グラタンなど焼き目をつけたいときに



オープン

野菜や魚などをしっとり仕上げたいときに



スロークック

食材にじっくり火を通したいときや、調理の最後のデリケートな仕上げに

■操作が分かりやすいレバーとディスプレイ

パン機能・オープン機能の切り替えレバーと、オープンの調理時間、パン機能のプログラム設定やタイマー設定時に使用する操作ディスプレイ。



メニューボタン
量(重さ)ボタン
焼き色調整ボタン



時計ボタン
+ボタン(進む)
-ボタン(戻る)

自然解凍
保温

EOB2071J-5W 仕様表

外形寸法	幅515×奥行405×高さ300(mm)	定格	電圧 / 周波数	AC 100V / 50/60Hz
庫内寸法	幅320×奥行315×高さ200(mm)		消費電力	1400W
本体質量	12kg(本体のみ)	温度調節	保温(80℃)・100~220℃	
庫内容量	20L	タイマー	最長120分	
色	ホワイト×グレー	付属品	ワイヤーラック2枚、トレイ(深さ2cm、4cm 各1枚)、オイルプレート、パンボウル、パドル、丸型ピザストーン、グリッパ、計量カップ、計量スプーン、レシピブック	
電源コードの長さ	2.0m			