

2024年7月23日

気になる煙や油の飛び散りを抑える「深型穴あき焼肉プレート」を採用

## ホットプレート「やきやき」(EA-HA30) 新発売

象印マホービン株式会社

象印マホービン株式会社では、ホットプレートで焼肉をおこなう際の不満点を解消したホットプレート「やきやき」(EA-HA30)を2024年9月1日から発売します。

商品名	品番	希望小売価格	発売日
ホットプレート「やきやき」	EA-HA30	オープン価格	2024年9月1日



ホットプレート「やきやき」(EA-HA30)

当社が実施したアンケート※1によると、複数枚のホットプレートを所有する方の86%が「ホットプレートで焼肉をする」と回答。また、同アンケートで焼肉を行った際の不満点を聞いたところ「油煙が広がる」「油が飛び散る」が上位に挙がりました。

これらのアンケート結果を踏まえ、新製品では穴から余分な油を落として煙や油の飛び散りを抑える「深型穴あき焼肉プレート」を搭載。新構造の穴あきプレートは6度の傾斜をつけることで油が流れやすい構造になっています。穴の面積も従来品と比較して約1.2倍※2広くなったので、より多くの油をカットすることができます。

これにより「油煙が広がる」という不満を解決するとともに、穴から肉の脂を落とすのでおいしくヘルシーに焼くことができます。また、3.5cmと深型なので油が外へ飛び散りにくい構造になっています。

※1 2023年8月実施 複数枚のファミリー向けホットプレート所有者を対象にしたWEBアンケート(3~4人家族 月に1回以上使用) n=200

※2 新製品 EA-HA30(穴の面積 7527 mm<sup>2</sup>)と2023年当社従来品 EA-GZ30(穴の面積 6335 mm<sup>2</sup>)との比較

## 【商品特長】

## ● 穴から肉の余分な脂を落として煙や油の飛び散りを抑える「深型穴あき焼肉プレート」

煙や油の飛び散りはプレートの上に残った脂が原因です。「深型穴あき焼肉プレート」は深型なので、はねた油がプレートの外へ飛び散るのを抑えます。さらに穴から肉の余分な脂が落ちるため、煙は約半分※3、油の飛び散りは約90%カット※4します。脂っぽくなりやすく、ヘルシーでおいしい焼肉を楽しむことができます。



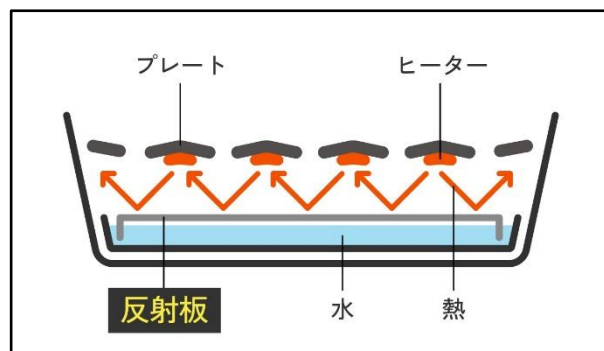
傾斜がついていて脂が流れやすい構造

※3 試験方法:NBS 発煙性試験装置(アメリカ工業規格 ASTM-E662 に準拠)により単位面積当たりの発煙量を測定し算出。深型穴あき焼肉プレート:110.9 深型平面プレート:297.0 (当社調べ)

※4 EA-H 型深型穴あき焼肉プレート及び深型平面プレートを使用し、肉を焼いたときの油の飛散数を算出。(自社基準による当社調べ)  
[油の飛散数]深型穴あき焼肉プレート:約 1,220 粒 深型平面プレート:約 15,350 粒 [条件]プレート温度 200℃ 調理時間 10 分 牛バラ肉 100g使用。※肉の種類によって飛散数は異なります。

## ● ヒーターの熱を反射し、熱効率を高める「反射板」(深型穴あき焼肉プレート使用時)

水を入れた水受皿の上に反射板を置くだけで、ヒーターの熱をプレートに反射し、熱効率を高めます。水に熱を奪われにくいので温度上昇が早く、素早く焼き始められます。



イメージ

### 熱効率

ヒーターの熱をプレートに反射し、熱効率を高めます。また、水に熱を奪われにくいので温度上昇スピードが早く、すばやく焼き始められます。さらに、反射板があることで水受皿に入れた水が蒸発しにくくなります。反射板があれば、2時間以上使用していても水が蒸発するのを抑えます。※5

※5 水受皿に入れる水量は取扱説明書をご確認ください。

## ● 「焼く」から「煮る」まで料理のレパートリーが広がる深さ 3.5cm の「深型平面プレート」

プレートは深さ 3.5cm なので、パエリアなどのこぼれやすい料理、パスタやすき焼きといった汁気の多い料理など、幅広く調理を楽しむことができます。



● **耐久性に優れた「トリプルチタンセラミックコート+」(深型平面プレートのみ)**

3層構造の「トリプルチタンセラミックコート+」を使用しているため、プレートの表面が傷つきにくく、丈夫で長持ちします。プレートの表面は、浅い凹凸のダイヤカットディンプル仕上げで油なじみが良く、こげつきにくくなっています。金属ヘラも使えます。<sup>※6</sup>

※6 先端やコーナー部が鋭利な金属ヘラは使わないでください。



● **たこ焼きが作りやすい「区切り線つきたこ焼きプレート」**

直径 43mm の大きなたこ焼きが 30 個焼けるので、大人数でも楽しめます。区切り線がついているので、穴からあふれた生地を区切って丸めやすく上手に作れます。外はカリッと中はトロリとしたアツアツのたこ焼きが焼き上がります。



● **丸洗いでできる本体ガード&プレート**

ヒーターを取り外して、本体ガードとプレートを丸洗いでできるので、気になる油污れもすっきりお手入れできます。プレートはとっ手が無いので洗いやすいです。

● **軽い力でセットできる「カチッと温度調節プラグ」**

● **プレートのふちに直接手が触れにくい「本体ガード」**

本体ガードがプレート面より高く設計されているので、プレートのふちに手が触れにくい安全設計です。

- 握みやすい「ふたハンドル」
- プレートを設定しなければ、通電しない安全機構

【商品画像】



ホットプレート EA-HA30  
チャコール (-HZ)

商品仕様

商品名	ホットプレート「やきやき」	
品番	EA-HA30	
希望小売価格	オープン価格	
プレートの種類 (3枚)	「深型穴あき焼肉プレート」 「区切り線つきたこ焼きプレート」 「深型平面プレート」	
消費電力(W)	1300	
温度調節の範囲(°C)	保温 (80) ~250 (ふたなし)	
外形寸法 幅×奥行×高さ (約 cm)	48.5×31.5×16 (3枚重ね時高さ: 20)	
各プレート内寸 幅×奥行×深さ (cm)	深型穴あき焼肉プレート	40.6×27.2×3.2
	区切り線つき たこ焼きプレート	40.6×27.2×1.4
	深型平面プレート	40.6×27.2×3.5
本体質量 (約 kg)	9	
電源コード(m)	2.5	
色柄	チャコール (-HZ)	

◎本製品に関する読者からのお問い合わせ先

お客様ご相談センター  
フリーダイヤル 0120-345135  
象印マホービン ホームページ  
<http://www.zojirushi.co.jp>