

## 調理中の煙を約81%削減し、テーブル上で炉端焼きができる！ワンランク上の晩酌タイムへ 電気炉端焼き器『DINING炉端』9月5日より発売開始！

～特化型ホットプレートで、お一人様や少人数で理想の晩酌を～

ピーコック魔法瓶工業株式会社（本社:大阪市、社長:山中千佳）は、電気炉端焼き器『DINING炉端』を、2023年9月5日より販売いたします。ご家庭で焼き物をする際の弊害となる煙を抑え、自宅で煙やお手入れのストレスなく炉端焼きを楽しめる商品です。1～2名人用のコンパクトサイズで、おうち居酒屋シリーズなどとあわせてお一人様・夫婦・カップル・友人同士などで、ワンランク上の晩酌タイムをお楽しみください。



製品HP : <https://www.the-peacock.co.jp/pickup31.php>

製品動画 : <https://youtu.be/TNITs0yArEw>

### ■ 開発の背景～特化型ホットプレートでお一人様や少人数で理想の晩酌を～

2023年に入り、コロナの規制は緩和されましたが、「宅飲み」は残り続けると予想されており、おうち居酒屋シリーズを展開するピーコック魔法瓶ならではの、1～2人用のホットプレートを発売しました。

自宅での晩酌が新たな習慣として根付いた今、お一人様やご夫婦、カップル、友達同士など1～2人用のホットプレートはお客様に必要な商品だと考えました。電気炉端焼き器があれば、ちょっと贅沢な時間をテーブル上で実現し、さらに楽しめます。これからもピーコック魔法瓶は、皆様の快適な生活のために商品を提供していきます。



### ■ 7つのポイント

卓上に収まる  
コンパクト  
サイズ



1～2人の食事  
にちょうど  
良い



鍋込み式で  
加熱時間短縮



安全装置付き



フッ素コート  
で焦げ付き  
にくい



部品は  
取り外し可能  
お手入れ楽々



調理中の煙を  
81%削減！

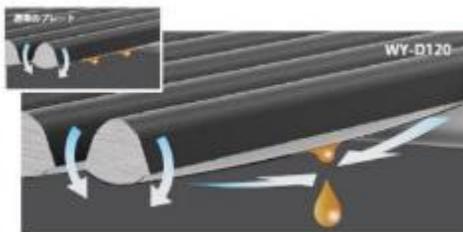


## ■ 煙を約81%軽減！『DINING炉端』の製品特徴

自宅での晩酌をより特別にするのがちょっと贅沢なおつまみです。『DINING炉端』は食卓で美味しい炉端焼きを楽しめるコンパクトな調理器具です。

また、自宅で焼き物をする際に厄介となるのが、煙です。『DINING炉端』は、発煙量は約81%軽減(※)、フッ素コートで焦げ付きにくいなど自宅で扱いやすいような工夫がされています。さらに、安全ロック機構を採用しており、プレートに置いたときに温度調節器が差し込めるようになっているため、本体にセットしない状態でプレートを温めてしまう心配がございません。発煙量を軽減する秘密はピーコック魔法瓶独自の3次元アーチ構造を採用したことにあります。プレートの裏側もアーチ状にすることで、油を一か所に集めて落とし発煙量と油はねを減少させます。

※当社従来品(WCV-13B)比



アーチ状だからどの角度からでも油を集めて落とす!

プレートの裏側もアーチ状になっているため、油を上下/奥行きのあるあらゆる方向から集めてスピーディーに落とします。そのため、発煙量+油はねが減少するしくみです。

- ▼製品ムービー
- ▼発煙量比較動画

<https://youtu.be/TNITs0yArEw>

[https://youtu.be/as\\_fYqjnmU](https://youtu.be/as_fYqjnmU)



プレートは取り外せてお手入れがしやすい。



保温、160℃～230℃までダイヤルひとつで温度調節が可能です。



ヒーター内臓で熱の伝わりが早く、加熱ムラを防ぎ上手に焼くことができます。

### ■ 商品スペック

品名	電気炉端焼き器
品番	WLV-50
定格電圧	AC100V(50/60Hz)
消費電力	500W
プレート寸法(約)	幅30cm×奥行12cm×高さ4cm
本体寸法(約)	幅42.5cm×奥行16cm×高さ13.5cm
本体質量(約)	2.05kg
コードの長さ(約)	1.4m
温度調節範囲	保温～230℃



### ■ 会社概要

商号 : ピーコック魔法瓶工業株式会社  
 代表者 : 代表取締役 山中 千佳  
 所在地 : 〒553-0002 大阪府大阪市福島区鷺洲5-12-20  
 設立 : 1950年9月  
 事業内容 : ガラス製魔法瓶、ステンレスボトル、電気ポット、キーパー、調理家電などの製造・販売  
 資本金 : 3,000万円  
 URL : <https://www.the-peacock.co.jp>