

**調理中の煙を約85%、調理中の油はねを約97%削減！
2月21日『減煙電気焼肉器（ワイドタイプ）』販売開始！
～作る人も食べる人も分け隔てなく楽しめる「おうち焼肉器」の新シリーズ～**

創業72年の老舗、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、2月21日(火)より、おうち焼肉の課題であった“調理中の煙を約85%”、“油はねを約97%”削減した、減煙電気焼肉器（ワイドタイプ）を発売することをお知らせいたします。



まだまだ寒さが続くこの時期でも生活者の皆さんが、BBQや焼肉を室内で楽しめるよう開発しました。調理によるストレスを減らすに加え、機能性にもこだわった、生活に寄り添う当社ならではの新しい焼肉器です。ピーコック魔法瓶は、今後も生活に馴染む良質な、機能性の高い商品を皆様にお届けしてまいります。

WEBサイト：<https://www.the-peacock.co.jp/pickup27.php>

■ 開発にかけた思い

皆様が大好きな「焼肉」ですが、お店ではなくおうちで楽しむには煙が… 油はねが… と様々な課題がありました。「おうち焼肉」にこだわり続けてきたピーコック魔法瓶工業が、これまでの課題を解決し、作る人も食べる人も分け隔てなく楽しめることを理念に掲げ、ご好評をいただいた前機種（WY-D120）に、この度、新たにワイドタイプを追加でラインアップしました。5～6人でも楽しめる横幅47cmの広々としたプレートの中に、3種類の調理スペースを設けているため、様々な食材を同時に調理することも可能です。お手入れも簡単な設計ですので、おうち時間のお楽しみに、ぜひご活用ください。

■商品特徴

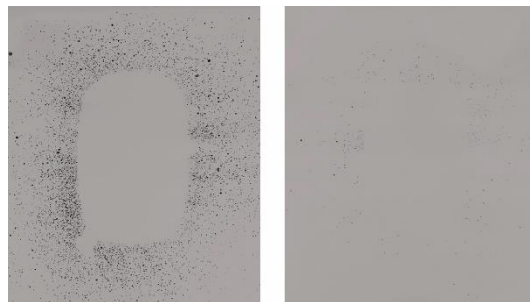
・発煙量比較

調理中の煙を約85%削減します。



・油はね比較

調理中の油はねを約97%削減します。

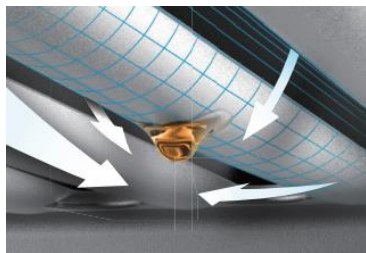


※発煙性試験 試験期間：日本ラボテック株式会社
試験番号：JH221132177

※油の飛散数比較試験 試験期間：日本ラボテック株式会社
試験番号：JH221132176

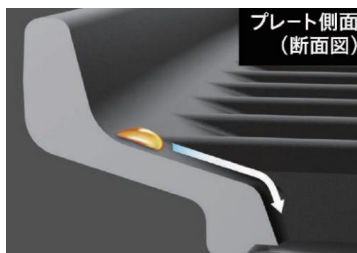
※いずれも当社従来ホットプレート（WCV-13）との比較

秘密はプレートの形状に！



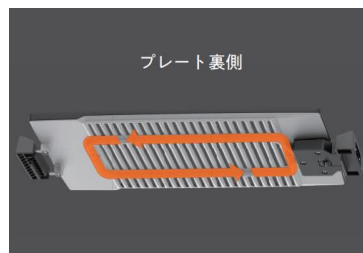
POINT①

プレート裏側がアーチ状になっているため、あらゆる方向から油を集めてスピーディーに落とし、調理中の煙・油はねを削減します。



POINT②

プレート側面を傾斜することで、煙や油はねの原因となる油溜まりを防ぎます。



POINT②

ヒーターをプレートに内蔵し、熱を早く伝えることで、温度が低下しても、元の温度に戻しやすい構造です。加熱ムラを防ぎ、お肉を上手に焼くことができます。

■プレート特徴

・プレートサイズ

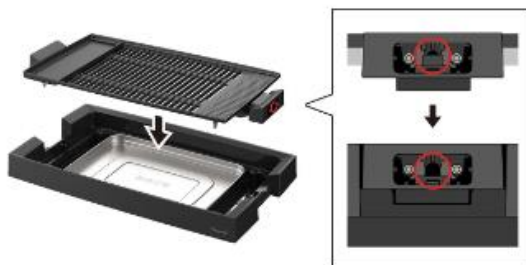
従来品(WY-D120)より、約30% UPLしました。

・簡易性

左右が対称なため、迷うことなく取り付けられます。

・安全性

プレートを本体に置くと、ロックが外れ、温度調節器を差し込める仕様になっています。



■デザインコンセプト

モダンインテリアに馴染む水平基調デザイン

エッジを効かせたシンプルなスクエアフォルムを採用しました。生活感を感じさせない、ほどよい無機質さがインテリアに馴染みます。



■スペック表

品名	減煙電気焼肉器(ワイドタイプ)
品番	WY-E130
消費電力	1300W
本体サイズ(約)	W62.5×D31.5×H7.8cm ※1
本体重量(約)	3kg ※2
コードの長さ	約1.8 m
温度調節範囲	保温～210℃



※1温調器をセットした状態(電源コード除く) ※2温調器含む

■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