

2020年4月21日

東芝ライフスタイル株式会社

80~230℃の温度調節が可能になった 横幅30cmコンパクト設計・マット仕上げのオーブントースター発売

東芝ライフスタイル株式会社は、約10年振りとなるスタンダードモデルのオーブントースター新製品として、調理メニューの幅が広がる80~230℃の温度調節が可能になった「HTR-P3」を、5月中旬より発売します。直径20cmのピザが焼ける広々庫内はそのままに、本体横幅30cmのコンパクト設計、マットブラックの落ち着いたモノトーンカラーに仕上げています。



HTR-P3(K)ブラック

【新製品の概要】

カテゴリ	形名	色	価格	発売時期
オーブントースター	HTR-P3	(K)ブラック	オープン	2020年5月中旬

近年、共働き世帯、少人数世帯の増加を背景にした、中食市場への需要の高まりや高級食パンのブームなど、2016年以降オーブントースター市場は年間200万台を超える堅調な販売台数を維持しています。

傾向として、消費増税に伴う飲食料品の軽減税率の導入や昨今の市況からも、今後もオーブントースターのニーズは堅調に推移すると想定しています。

新製品では、幅広い調理メニューに応えられる様、スタンダードモデルながら80~230℃の温度調節を採用し、一般的なトースト機能はもちろん、揚げ物の温め直しや溶かしチョコレートなども行えます。また、トースト2枚、直径20cmのピザが焼ける広々庫内はそのままに、限られたスペースでも設置出来る様、本体サイズをコンパクト化*しました。スタイリッシュでシンプルなデザイン・設計なので、温度を設定してタイマーを回すだけで迷わず操作でき、様々なキッチン空間にも調和します。

*本体外形寸法比(幅×奥行×高さ): 従来機種 HTR-J35 が 389×268×230 mm に対し、新機種 300×262×223 mm

【新たな特長】

- 幅広い調理メニューに対応する、80~230℃までの温度調節
- 直径20cmのピザが丸ごと焼ける広々庫内はそのままに、本体横幅30cmのコンパクト設計
- キッチンにも溶け込みやすい、マットブラックの落ち着いたモノトーンカラー採用

【新製品の主な特長】

1. 調理メニュー広がる 80℃～高温 230℃ 温度調節

表面をカリッと焼き上げたいトーストは230℃の高温、サクッと仕上げたい揚げ物の温め直しは160℃、溶かしチョコレートは80℃と、細かく設定。メニューに合わせて温度調節が可能です。



2. トースト 2 枚、20cm のピザが丸ごと焼ける広々庫内と横幅 30 cm のコンパクト設計

直径 20 cm のピザが焼ける広々庫内なのに、限られたスペースでも設置出来る、本体横幅 30 cm のコンパクト設計。



<設置イメージ>

【新製品の仕様一覧】

形名	HTR-P3	
機能	定格消費電力 (W)	1000W
	タイマー最長時間	15 分(報知音付き)
	ヒーター出力	石英管 2 本(上 550W/下 450W)
	トースト枚数	2 枚
	ワイド庫内	20cm(ピザサイズ)
	自動温度調節	温度調節式 (約 80～230℃)
	温度過昇防止	サーモスタット方式(定格動作温度 220℃)
付属品	着脱式焼き網(242.5mm×202.5mm)/パンくずトレイ/受皿(240(幅)×146(奥行)×10(高さ)mm)	
寸法	外形寸法(mm)	300(幅)×262(奥行)×223(高さ)mm
	(庫内有効寸法)	(258(幅)×220(奥行)×92(高さ)mm)
	質量(kg)	約 2.8 kg
	電源コードの長さ(m)	1.25m

<一般のお客様からのお問い合わせ先>

東芝生活家電ご相談センター フリーダイヤル 0120-1048-76

受付時間 9:00～18:00 (平日・土) 9:00～17:00 (日・祝日)【当社指定休日を除く】