

新製品情報

油で揚げない“エアフライ調理”ができるオーブン

カーボンコンベクションオーブン「corobo」CKY-19Q/CKY-19QOを3月1日に発売



■概要

テレビショッピング向け商品の企画・卸販売の株式会社タイムアンドスペース（社長：立花龍 本社：東京都新宿区 資本金：5,000万円）は、油を一切使わず揚げ物（エアフライ調理）ができるカーボンコンベクションオーブン corobo CKY-19Q/CKY-19QOを3月1日に全国で発売します。（参考売価 税込：17,800円）

■製品特長

熱源部に赤外線を放出する特殊なヒーターを搭載し、ファンにより最高210℃の熱風を高速で対流させる方式を採用。新開発の特殊ヒーターの赤外線で食材の中まで熱を通し、さらに熱風を循環させ油を使わずカラッとした揚げ物ができる。

また、揚げ物以外にもオーブンとしてピザやグラタン、クッキーを焼くなど様々な使い方が可能。容器を耐熱ガラス製にすることで効率的に温度を上昇させ、焼き色も蓋を開けずに確認でき、通常のオーブンでは面倒な掃除も、ガラス容器を取り外して丸洗い可能。

レシピブックが付属し、エアフライや日常の料理、パーティなど特別な時でも使えるレシピが満載。

■仕様

商品名	カーボンコンベクションオーブン corobo
品番	CKY-19Q(ホワイト) / CKY-19QO(オレンジ)
基本構成	本体動作部、専用ガラス容器、容器台座、トング、調理用網(低)、調理用網(高)、蓋置き、オーブンパン、取扱説明書、レシピブック
容量	7L
電源	100V 50/60Hz
消費電力	920W
温度調節範囲	65℃～210℃
外形寸法	幅 300×奥行 275×高さ 315mm
質量	約 4.1kg
参考売価	17,800円(税込)



炭素繊維が発熱体の特殊ヒーター



春巻も約15分で調理可能

■本件に関するお問い合わせ先（報道関係の方・一般の方）

（株）タイムアンドスペース 営業部 えき晋介 TEL 03-6805-8580 FAX 03-6805-8581

携帯 080-3259-3618 eki@time-space.co.jp