

2020年9月15日

各位

株式会社ドウシシャ

朝・昼・晩の調理シーンを支える 「Kamome Steam Convection Oven Toaster」 9月下旬に発売

生活関連用品の企画・開発・販売を行う株式会社ドウシシャ(大阪本社：大阪府中央区、代表取締役社長：野村 正幸)は、「愛着家電」をテーマに展開するブランド「Kamome」から調理家電シリーズ「Kamome Kitchen」第2弾となる「Kamome Steam Convection Oven Toaster K-CT1」を9月下旬に全国の家電量販店などを通じて発売します。

URL：<https://www.kamome-d.jp/steam-convection-oven-toaster/>



「Kamome Steam Convection Oven Toaster」

「Kamome Steam Convection Oven Toaster」は毎朝のトーストをしっとりもちり焼き上げるスチーム機能と、庫内のファンで熱風を対流させることで効率よくムラなく焼く・揚げるのが可能なコンベクション機能を搭載し、朝・昼・晩の様々な調理シーンを支える、頼もしいトースターです。

「Kamome Kitchen」は『作る人も、食べる人も、みんな笑顔に。』をコンセプトにした「Kamome」ブランドの調理家電シリーズです。シンプルでバランスの取れた機能と、毎日使える万能さを兼ね備え、毎日のできごとである「食事」とともに過ごす家族の一員のような存在を目指します。



<製品の特長>

■スチーム調理とコンベクション調理

熱風で食材を均等に加熱するコンベクション調理、しっとり仕上げのスチーム調理と、調理機能が充実。まず試して欲しいのはトースト。外はさくっと、中はしっとりもちもちに焼きあがります。もちろん、グリル料理やオープン料理、油を使わない揚げ物まで、多様な料理を美味しく簡単に作ることができます。

■らくちんなオートメニューモード

10種類のオートメニューを搭載。毎日の朝食にぴったりの絶品トースト、手の込んだごちそうメニュー、クッキーなどのデザートもすべて2タッチでおまかせ。料理の幅が一気に広がります。



■トーストが4枚焼ける庫内設計

庫内の広さにこだわり、26cm×28cmの幅×奥行きを実現し、さらに高さも9cmあるため、調理内容を選ばず家族の食卓を支える存在となれる製品です。広い庫内を素早く加熱するカーボンヒーターの効果で、忙しい朝に家族全員分のトーストを一気に焼ける、そんなシーンを想像して設計しました。

■扉が外せて簡単お手入れ

キッチンカウンターなどに出しっぱなしの事も多いオーブントースター。扉に汚れが付くと気になります。「Kamome Steam Convection Oven Toaster」は、油汚れやパンくずなどの汚れがついても扉を外して簡単にお手入れができます。

<Kamome Kitchen コンセプト>

『作る人も、食べる人も、みんな笑顔に。』

時代の流れとともに、家族のあり方や暮らし方も変わっていきます。それでも変わらないのは、みんなが美味しいごはんを食べる喜び。

その喜びのための準備やあと片付けが、だれかにとって負担にならないように。時間に追われることなく、だんらんを楽しめるように。

そして日々のクッキングで、みんなが笑顔になることを Kamome は提案します。

<商品概要>

電源	: AC100V 50/60Hz
定格消費電力	: 1400W
タイマー	: 1分~60分、デジタルタイマー
電源コード	: (約)1.1m
外形寸法	: (約)幅 40×奥行き 41×高さ 26cm
有効寸法(庫内)	: (約)幅 26×奥行き 28×高さ 9cm
質量	: (約)6.1kg(付属品除く)
温度調節	: 60℃~230℃(5℃きざみ)
付属品	: 受け皿×1、焼き網×1、オリジナルレシピ×1

【会社概要】

商号 : 株式会社ドウシシャ

代表者 : 代表取締役社長 野村 正幸

所在地 : <大阪本社> 〒542-8525 大阪市中央区東心斎橋 1-5-5

<東京本社> 〒108-8573 東京都港区高輪 2-21-46

<東京本社第1ビル> 〒140-0011 東京都品川区東大井 1-8-10

設立 : 1977年1月

資本金 : 49億93百万円

URL : <http://www.doshisha.co.jp/>

【本製品に関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社ドウシシャ お客様相談室

TEL : 0120-104-481