

2017年9月6日

各位

株式会社ドウシシャ

～焼き芋を簡単に美味しく焼くために開発！～

『焼き芋メーカー Bake Free』を発売

株式会社ドウシシャ(大阪本社：大阪市中央区、代表取締役社長：野村 正幸)は、ご家庭で焼き芋や、とうもろこし、スイーツ等を作ることができる『焼き芋メーカー Bake Free』を、2017年9月より全国の量販店などを通じて発売いたします。

『焼き芋メーカー Bake Free』

<http://www.e-doshisha.com/bakefree>

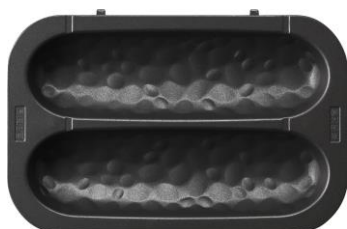


『焼き芋メーカー Bake Free』は、近年の焼き芋ブームに注目し、ご家庭で簡単に美味しい焼き芋を作れるように開発しました。今までの常識にとらわれずに、さつまいもの甘さを最大限に引き出すための構造を開発しました。2種類の付属プレートにより、上下のヒーターの効果で、焼き芋だけでなく、とうもろこし、肉や魚、スイーツなどの調理ができ、普段使いの商品としてもご使用頂けます。デザインは、ダッチオープンイメージした黒のレトロ調の仕上がりにしました。

【特徴】

◆専用焼き芋プレートと商品の構造

さつまいもが焼きやすい大きさのプレートを新規開発。プレートは直径6cm×長さ22cmまでのさつまいもに最適な大きさで、さつまいもに熱が均等に伝わるように表面に凹凸をつけ、フッ素コーティング処理をしております。本体上下のヒーターでじっくり包み込むように焼き、熱が芋の芯まで伝わる構造を開発致しました。



焼き芋プレート



※プレート断面イメージ

上下からじっくり包み込むように焼きます

◆簡単操作

- ① 蓋を開けて焼き芋プレートにさつまいもを設置。
- ② 蓋を閉じて、スイッチを“焼き芋マーク～HIGH”の間に回し、約 40 分待てば美味しい焼き芋の出来上がり。
(調理時間はさつまいもの大きさや種類で調整してください)



- ③焼き芋以外にも、焼き芋プレートで、ジャガイモや、里芋、とうもろこしなどが美味しく焼けます。



◆焼き芋プレートと平面プレート

焼き芋プレートの他に、平面プレートも付属しており、取り換えて頂けただけで、アップルパイやホットサンド、肉、魚も美味しく焼くことができます。上下のヒーターで具材を包み込むようにじっくり焼くことで焼き芋が美味しく焼ける本商品の構造は、他の食材にもとても有効で、芋類全般、とうもろこし、野菜、肉、魚が手軽においしく焼けます。オリジナルレシピも付属しており、春夏秋冬の旬の食材を利用してさまざまな料理をお楽しみ頂けます。



平面プレート



アップルパイ



白身魚



ホットサンド

【商品概要】

名称 : 焼き芋メーカー Bake Free
型番 : WFS-100(BK)/SFW-100(BK)
販売開始日 : 2017年9月
希望小売価格 : オープン価格
電源 : AC100V 50/60Hz
定格消費電力 : 1000W
サイズ(約) : 収納時 : 約 幅 35 × 奥行 25 × 高さ 15 cm
重量(約) : 収納時 : 約 約 3.5kg (本体+プレート2種)
付属品 : 焼き芋プレート、平面プレート、オリジナルレシピ

【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/>

※プレスリリース記載の情報は、発売日現在の情報です。

※内容は予告なしに変更されることがございますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

【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

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社ドウシシャ 家電商品 DIV
担当 : 武田 淳
TEL : 03-3474-7281
E-mail: jun-takeda@doshisha.co.jp