

新製品情報

3段階の挽きたての美味しいコーヒーが家で味わえる全自動コーヒーメーカー
『全自動3段ミル付きコーヒーメーカー「本格派バリスタ」』を発売



<概要>

この度、サンコー株式会社（所在地：東京都千代田区、代表取締役：山光博康）は『全自動3段ミル付きコーヒーメーカー「本格派バリスタ」』を11月14日に発売いたしました。サンコー公式オンラインストア、直営店、取扱店、ECサイトなどで販売します。

本製品はコーヒー豆が挽けるミルとコーヒーサーバーが一体化し、ボタン一つで挽きたてコーヒーが淹れられる全自動コーヒーメーカーです。

サイズは幅200×奥行240×高さ288mmのコンパクトサイズ。最大6杯分まで一度に作れます。細挽き、中挽き、粗挽きの3種類から豆の粗さを選ぶことが可能。苦みとコクが強く出る細挽き、苦みが少なく酸味を味わえる粗挽きなどワンタッチでお好みの味で淹れられます。お湯を注ぎ30秒間蒸らすオートスチーム機能を搭載。コーヒーの豆の美味しさを引き出します。さらに9か所に分かれた抽出口を採用しました。フィルターはコーヒー豆の美味しさを損なうことなくそのまま味わえ、丸洗いも可能なステンレスフィルターを採用。ペーパーフィルターのように油分が吸着してしまうことなく、味わい深いコーヒーが楽しめます。

喫茶店で飲むような挽きたてでハンドドリップで淹れたような美味しいコーヒーを気軽に飲みたい。気分によって挽き方を変えて味わいたい。そんな方に全自動3段ミル付きコーヒーメーカー「本格派バリスタ」がおすすめです。

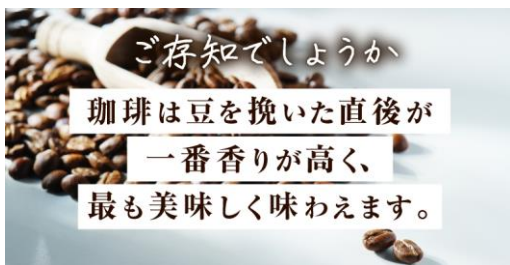
<製品特長>

- 挽きたて豆で美味しいコーヒーが淹れられる全自動コーヒーメーカー
- コーヒーミル搭載 ボタン一つで豆挽きから抽出まで行う
- 細挽き中挽き粗挽きの3種類から挽き方を選べる
- 自動で30秒間蒸らしてコーヒー豆の美味しさを引き出すオートスチーム機能
- 豆の美味しさを損なわないステンレスフィルター
- 豆でも粉でも使える
- 時間がたっても美味しく飲む保温機能





	他社同等品	本格派バリスタ
大きさ	コンパクト	ややコンパクト
ミル機能	中細挽きのみ	3段階(粗・中・細挽き)
杯数	1~4杯	2~6杯でたっぷり
フィルター	一部のみステンレス	フルステンレスフィルター
保温機能	最大30分	最大2時間保温
蒸らし機能	あり	30秒



<仕様>

- ・サイズ/幅 200× 高さ 288× 奥行 240(mm) ・重量/約 3600g
- ・電源/AC100V 50/60Hz ・消費電力/900W
- ・使用水量(タンク容量)/最大 900ml、最小 300ml ・抽出方式/ドリップ式
- ・保温モード/2~3 杯...30 分、4~6/F 杯...2 時間・保温温度/72℃
- ・安全装置/サーモスタット、温度ヒューズ
- ・ミル挽き/粗挽き...19~22 秒、中挽き...21~24 秒、細挽き...23~27 秒
- ・ケーブル長/950mm ・計量スプーン/6g(すりきり)
- ・最大豆 / 粉量/42g ・最大茶葉量/12g ・蒸らし時間/30 秒
- ・内容品/本体、計量スプーン、掃除ブラシ、ガラスサーバー、日本語取扱説明書
- ・発売日/2022/11/14 ・保証期間/購入日より 12 ヶ月
- ・型番/FLAMCMSWH ・JAN/4580060594351

全自動3段ミル付きコーヒーメーカー「本格派バリスタ」

[販売価格] 13,800 (税込)

<https://www.thanko.jp/view/item/00000004064>



■製品に関するお問い合わせ先

サンコー株式会社 通販部 〒101-0023 東京都千代田区神田松永町 19 秋葉原ビルディング 8 階
TEL 03-3526-4326 FAX 03-3526-4322 Email shop@thanko.jp URL: <https://www.thanko.jp>

■サンコー直営店舗・秋葉原総本店 〒101-0021 東京都千代田区外神田 3-14-8 新末広ビル B
03-5297-5783 ・2号店 〒101-0021 東京都千代田区外神田 4-6-3 前里ビル 1 F 03-3525-4200

■本ニュースリリースに関するお問い合わせ先

サンコー株式会社 広報部 TEL 03-3526-4323 FAX 03-3526-4322 Email pr@thanko.jp

※本ニュースリリースに記載された内容は発表日現在のものです。その後予告無しに変更されることがあります。

●サンプルお貸出しご希望の方は弊社広報部までお問い合わせ下さい。(メディア関係者様)

