

新製品情報

硬いニンジンが滑らかなポタージュに乾燥豆からサラサラ豆乳ができるスープメーカー
『残り物がごちそうになる「全自動食べるスープメーカー」』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『残り物がごちそうになる「全自動食べるスープメーカー」』を12月9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。

本製品はヒーターとミキサーを搭載しボタン一つでポタージュやスープ、豆乳などができる全自動スープメーカーです。

幅200×高さ270×奥行135mmとスリムな形状ながら最大1.2L約4人分の大容量サイズ。使い方は本体に食材と水を入れボタンを押すだけ。のどごしがなめらかなポタージュや、具材をごろごろと残した状態のまま調理する煮込みモード。ジャムが作れるジャムモード、乾燥豆から豆乳が作れる豆乳モードなど5種類のモードを搭載。ニンジンなどの硬い食材でも滑らかになるまで碎くことができるパワフルなモーターを搭載。付属のお掃除ブラシと洗浄ができる洗浄モードでお手入れも簡単です。手軽に美味しいスープやポタージュを飲みたい。乾燥豆から豆乳を手軽に作りたい。残った野菜を美味しく食べたい。そんな方におすすめの「全自動食べるスープメーカー」です。

<製品特長>

- ボタン一つでスープやポタージュが簡単に作れる全自動スープメーカー
- 5種類のモードを搭載
- 硬い野菜でも碎けるパワフル仕様
- 乾燥豆でも豆乳が作れる豆乳モード
- スリム形状で使いやすい
- 容量1.2L





コース	所要時間	説明
ポタージュ	約23分	加熱+かくはんの繰り返しで滑らかなスープに。
煮込み	約32分	加熱のみ。具材を煮込みます。
ジャム	約29分	加熱+かくはんの繰り返しでジャムペーストに。
豆乳	約36分	加熱+かくはん+豆乳の繰り返し。
ミキサー	約3分	かくはんのみ。ジュースやスムージーに。
洗浄	-	水を入れて洗浄に使用します。



<仕様>

- ・サイズ/幅 200×高さ 270×奥行 135(mm) ・重量/約 1440g
- ・電源/AC100V 50/60Hz
- ・定格消費電力/920W(加熱 700W + 攪拌 220W)/ 220W(攪拌)
- ・最大容量/ 1.2L(豆乳モード使用時: 0.8L) ・最低容量/0.6L
- ・モード数/6種類(ポタージュ・煮込み・ジャム・豆乳・ミキサー・洗浄)
- ・安全装置/空焚き防止・マグネトロンスイッチ・温度ヒューズ・サーモスタット
- ・ケーブル長/約 100cm(ケーブル部分のみ) ・素材/ステンレス、PP+ABS+シリコン
- ・付属品/本体、電源ケーブル、電源カバー、底部カバー、手入れ用ブラシ、日本語取扱説明書
- ・パッケージサイズ/幅 190×高さ 305×奥行 190(mm) ・パッケージ込み重量/約 1860g
- ・保証期間/購入日より 12 カ月
- ・発売日/2022/12/9
- ・型番/SUPMAKSSL ・JAN/4580060595266

残り物がごちそうになる「全自動食べるスープメーカー」

[販売価格] 12,800 円 (税込)

<https://www.thanko.jp/view/item/00000004078>



■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)