



News Release

新製品情報

竹を使ったセイロで本格蒸し料理が家庭で楽しめる
『卓上鍋としても使える電気せいろ蒸し器』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『卓上鍋としても使える電気せいろ蒸し器』を8月28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。

本製品は天然素材の竹を使った本格蒸し調理が楽しめる電気せいろです。

本体サイズ幅 24.5×奥行 21×高さ 15cm、せいろ直径 18cm。使い方は本体に水を入れ、せいろにお好きな食材をのせ本体にセット、電源ダイヤルを回せばOK。最大 60 分までの調理時間設定、最大水容量 1.4L。肉まんやシューマイなどの天心や温野菜なら約 10-15 分、お肉類なら 10-30 分で調理できます。また本体に直接食材を入れて電気鍋としてもお使いいただけます。

お店で食べるような美味しい蒸し料理を自宅で楽しみたい。そんな方におすすめの『卓上鍋としても使える電気せいろ蒸し器』です。

<製品特長>

- 竹のせいろで本格的な蒸し料理が楽しめる電気せいろ蒸し器
- 幅 24.5×奥行 21×高さ 15cm せいろ直径 18cm
- 食材をセットして電源ダイヤルを回すだけ
- 最大 60 分まで調理時間を設定できる
- 本体に直接食材を入れて電気鍋としても使える
- 出来上がり後はそのまませいろを食卓に出せる





<仕様>

- ・サイズ／本体：幅 245×奥行 210×高さ 150(mm)／セイロ外径：幅 200×奥行 200×高さ 95(mm)
セイロ内径：幅 180×奥行 180×高さ 40(mm)／セイロふた：幅 200×奥行 200×高さ 40(mm)
- ・重量／本体：約 760g(セイロふた含む)／セイロ：約 390g
- ・電源／AC100V 50/60Hz ・消費電力／約 700W ・ブザー音／約 45db
- ・タイマー／10分/20分/30分/40分/50分/60分
- ・温度上限／約 100℃ ・最小水位／約 200ml ・最大水位／約 1400ml
- ・安全装置／温度ヒューズ、電流ヒューズ、サーモスタット ・ケーブル長／約 1m
- ・材質／本体：PP・ステンレス 304／セイロ・セイロふた：竹／蒸し布：綿
- ・内容品／本体、電源ケーブル、セイロ、セイロふた、蒸し布、日本語取扱説明書
- ・パッケージサイズ／幅 220×奥行 220×高さ 255(mm) ・パッケージ込み重量／約 1.5kg
- ・発売日／2023/08/28 ・保証期間／購入日より 12 ヶ月
- ・型番／STLEMACWH ・JAN／4580060595969

卓上鍋としても使える電気せいろ蒸し器

【販売価格】 6,980 円(税込)

<https://www.thanko.jp/view/item/000000004211>



■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 TEL 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 1F TEL 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)