



「煙」「油」「ニオイ」を気にせず、快適調理！グラファイトグリラーの技術を用いた新モデル！
0.2秒で発熱！遠赤グラファイトで備長炭のように直火焼きでお肉がふっくら焼き上がる！

『Aladdin グラファイト マジックグリラー』新発売

— 2019年11月1日(金)よりジャパネットたかたにて先行販売開始 —

「アラジン ブルーフレーム」、「アラジン グラファイトトースター」が好評をいただいている日本エー・アイ・シー株式会社（所在地：兵庫県加西市、代表取締役社長 千石 唯司）は、株式会社千石による特許技術「遠赤グラファイト」を搭載した『アラジン グラファイト マジックグリラー』を2019年11月1日(金)より、ジャパネットたかたにて先行販売を開始いたします。

2017年4月に発売した『アラジン グラファイトグリラー』は、上部から照射し、「煙」「油」「ニオイ」を気にせず調理できる新発想の家庭用グリラーという、新しいカテゴリーを確立しました。グラファイトグリラーの開発で培った、煙を抑えて焼く技術に、通常の平面ホットプレートを温める技術を付加することで生まれたのが『アラジン グラファイト マジックグリラー』です。

側面から熱を照射することで、煙を気にせず室内でも気軽に肉を焼くことができ、食材から出る脂はヒーターに触れることなくスリットから落ちる構造を採用することで、油飛びを 방지、ニオイも出にくく、テーブル汚れも気にせず調理ができます。また、従来のホットプレートよりも温度上昇が早く、短時間で備長炭のように食材を香ばしくふっくら焼き上げます。さらに、肉汁や液だれで汚れがちなプレート・油受けも取り外しができるため、丸洗いが可能で、調理後のお手入れも簡単です。収納時はプレートもまとめることができるため、置き場所も選ばず、コンパクトに収納できます。

プレートは2種類あるので、焼肉やステーキなど、焼き物を調理する時は「グリルプレート」、焼きそばやお好み焼き、ホットケーキなど、焼く・炒める調理をする時は「平面プレート」など、用途に合わせてお選びいただけます。

手間なく、簡単に調理ができる快適な使い心地を実現した『アラジン グラファイト マジックグリラー』で、備長炭で焼いたような本格肉料理をお楽しみください。

ジャパネットショッピングサイト Japanet senQua（ジャパネットセンカ）：
<https://www.japanet.co.jp/shopping/>



グリルプレート



平面プレート

商品概要

『アラジン グラファイト マジックグリラー』

品番：CAC-G13A(G) / 価格：27,980円(税込) / カラー：アラジングリーン /

本体サイズ：約W465×D351×H228 (mm)※収納時 / 付属品：収納セット(スタンド・収納バンド)、ミトン

【商品に関してのお問合せ先】

日本エー・アイ・シー株式会社

TEL: 0790-44-1025

(受付時間 10:00~17:00 / 土・日・祝日除く)

MAIL: premiumclubaladdin@aladdin-aic.com

商品特長

■ 世界初※1の特許技術「遠赤グラフィート」で、0.2秒で直火焼き！

「遠赤グラフィート」とは、株式会社千石の特許技術で、ポリイミドシートをグラフィート結晶化した素材で、0.2秒で発熱します。従来のホットプレートより温度上昇が早く、高温輻射で直接食材に熱を与えることで、まるで備長炭で焼いたようにお肉を香ばしくふっくら柔らかく焼き上げます。

■ 「煙」「油」「ニオイ」を気にせず、快適調理！

従来のホットプレートは、下からの熱で焼くことによって、食材から出た脂は全てプレートに落ちるため、脂が熱せられ「イヤな煙」が発生します。「アラジン グラフィート マジックグリラー」は、側面から熱を照射することで、食材から出る脂は、ヒーターに触れずプレートの下にある油受けに落ちる構造の為、煙・脂・ニオイを抑えて焼き上げます。調理中の煙の発生量を比較※2をしたところ、従来のホットプレートに比べて74%煙の発生をカットできました。また、油の飛び散りを防ぎ、テーブル汚れも気にせず調理が楽しめます。



調理中の煙量を比較

(左) 通常のホットプレート
(右) グラフィート マジックグリラー

■ お手入れ簡単！使用後はコンパクトに収納！

肉汁や液だれで汚れがちなプレート・油受けも取り外しができるため、丸洗いが可能で調理後のお手入れもラクラク。美味しく調理できるだけでなく、後片付けに時間と手間がかかりません。収納時はプレートもまとめることができるため、置き場所も選ばず、コンパクトに収納いただけます。使用中、収納スタンドは蓋置きとして使用可能です。



油受けはステンレス製で取り外しできるので、丸洗い可能です



付属の収納バンドでコンパクトにまとまります



側面からのグラフィートの輻射熱で、直接食材を温めます

※1：2019年10月時点・電気グリル調理器商品において・当社調べ

※2 試験内容：予熱3分後 豚バラ肉 200g調理時 油煙カット74% (検査機器：煙センサー APC-1)

商品仕様

品番	CAC-G13A(G)
販売価格	27,980円 (税込)
カラー	アラジングリーン
最大電力	1300W
ヒーター	グラフィートヒーター
温度調節	【グリルプレート】出力切替 400W (温め)・1300W (調理) 【平面プレート】 100℃ (保温)～250℃
本体寸法 (mm)	【グリルプレート使用時】 約W465×D335×H134 (mm) 【平面プレート使用時】 約W465×D335×H217 (mm) 【収納時】 約W465×D351×H228 (mm)
本体質量	【グリルプレート使用時】 約4.8kg (蓋なし) 【平面プレート使用時】 約5.3kg (蓋あり) 【収納時】 約6.9kg (蓋あり)
安全装置	温度過昇防止用サーモスタット
付属品	収納セット (スタンド、収納バンド)、ミトン

アラジンブランド

アラジンとは、80年以上愛され続ける「ブルーフレーム」を代表とする最新の機能に、どこか懐かしいデザインが特長のブランドです。



Happy with Aladdin Magic !



イギリスには大切なものを何代にも受け継ぐ風習があります。どんなに古くなっても、痛んでも、直して使い続ける。親から子へと受け継がれ、大切に使う気持ちが時代を超えてつながっていくのです。アラジンブルーフレームもそんなイギリスで生まれ、80余年の間、変わらない品質と安全性、あいくるしいデザインで多くの人たちの心と体を暖めつづけてきました。そして今なお、時を超え愛され続けているのです。

「アラジンがそこにあるだけで何かうれしい」
「アラジンを囲む人々が自然と笑顔になる」
「アラジンがある空間がおしゃれに変身する」

それはアラジンが届ける魔法 アラジンの魔法で「ぬくもりプラス α の価値」を生み出したい…そんな想いで私達はアラジンを作り続けています。

たとえカタチを変えたとしても大切なものは変わらない
そう信じ、より多くの方に愛されるように、と新しいデザインのものも誕生しました。
今も、そしてこれからも、アラジンの魔法でちょっと素敵な生活を送っていただけるように、私たちは挑戦し続けたいと思います。



日本イー・アイ・シー会社概要

- 本社住所 : 〒675-2462 兵庫県加西市別所町395
- 創業・設立 : 1985年(昭和60年)4月
- 代表者 : 代表取締役 千石 唯司
- 業務内容 : 石油燃焼機器および家庭用電気製品の仕入及び販売
- 主要商品 : 石油ストーブ・石油ファンヒーター・電気暖房・電気調理器



お客様サービス窓口 [TEL:0120-88-3090](tel:0120-88-3090) (フリーダイヤル 平日9:00~17:00まで)

【商品に関してのお問合せ先】

日本イー・アイ・シー株式会社

TEL: 0790-44-1025

(受付時間 10:00~17:00 / 土・日・祝日除く)

MAIL : premiumclubaladdin@aladdin-aic.com