



1台8役の機能付き！極上トースト、メイン料理、おもてなし料理、炊飯もこれ1台！

アラジン史上最高性能のフラッグシップモデル販路拡大！

『Aladdin グラファイト グリル&トースター』

全国の家電量販店にて取扱い開始

-2021年9月17日(金)より順次販売開始-

「アラジン ブルーフレーム」、「アラジン グラファイトグリラー」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」を世界初※1で搭載したグラファイトトースターシリーズのフラッグシップモデルとなる『アラジン グラファイト グリル&トースター』を、2021年9月17日(金)より、全国の家電量販店にて順次販売を開始いたします。

フラッグシップモデル『アラジン グラファイト グリル&トースター』は、1～4枚の食パンを同時に焼ける「トースト」機能をはじめ、「冷凍トースト」、「温め・オープン」、「高温グリル」、「煮る」、「蒸す」、「低温調理・発酵」のほか、「炊飯」機能を搭載しています。1台8役で極上のトーストはもちろん、毎日のおかずからおもてなし料理、さらに炊飯まで楽しめるようにグレードアップした本商品は「アラジン グラファイトトースター」史上最高の性能を誇るモデルとなります。今年4月に発売以降、再販する度に即完売し、完売後も問い合わせが相次ぐほど多くの反響がありました。こうした反響を受け、これまで全国の主要百貨店および一部量販店、一部専門店、アラジン公式オンラインショップ「アラジンダイレクトショップ」を中心に販売をしてまいりましたが、家電量販店での取扱いを全国規模に拡大したことで、人気商品をより多くのお客様に手に取っていただけるようになりました。

アラジンはこれからも、お客様の多様化するニーズにお応えできる商品の開発を続けていくとともに、販路拡大を目指してまいります。

※1 2021年9月時点・トースター商品において・当社調べ



商品概要

『アラジン グラファイト グリル&トースター』

本体サイズ：W391×D391×H276(mm) / カラー：グリーン・ホワイト / 価格：39,000円（税込）

付属品：グリルパン(浅)、グリルパン(深)、すのこ、炊飯釜(ふた付き)、計量カップ、レシピブック

【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

■ 特許技術「遠赤グラファイト」を世界初※1で搭載！

「遠赤グラファイト」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ァイト結晶化した素材です。熱伝導率は鉄の約10倍、遠赤外線量は同社カーボンの1.2倍といった特性をもち、アラジンブランドの暖房機「グラファイトヒーター」として既に展開しています。この独自技術を駆使して開発したのが『アラジン グラファイトトースター』です。

■ 極上トーストを誰でも手軽に

温度センサーとマイコン制御で最適な焼き時間を自動的に算出し、外はカリッと、中は水分が残っているのでモチモチの極上トーストに焼き上げます。開封後の乾燥した食パンは焼き時間を短く調整し、焼き過ぎを抑えることが可能です。また、焼き色も5段階調節が可能で、お気に入りの焼き色を記憶することもできます。冷凍トーストメニューもあり、冷凍の厚切りトーストも中までアツアツに焼き上げます。



■ 料理の幅が広がる8つの調理メニュー！

毎日のご飯からハレの日の特別な料理まで、トースター1台で作れます！
食材をグリルパンに入れるだけで、特別な日のフルコースも簡単に調理可能です。

- ・ トーストメニュー(1枚/2~4枚)
- ・ 冷凍トーストメニュー(1枚/2~4枚)
- ・ 温め・オープンメニュー
- ・ 高温グリルメニュー
- ・ 煮るメニュー
- ・ 蒸すメニュー
- ・ 低温調理・発酵メニュー
- ・ 炊飯メニュー (1合/2合)



<フルコースおすすめレシピ>

MENU



前菜: ホタテのコンフィ (低温調理)

スープ: ビーフシチュー (煮込み)

パン: フォカッチャ (発酵・オープン)

メイン: グリルチキン (グリル)

デザート: プリン (蒸し)



■ 容量2倍&お手入れ簡単グリルパン

従来の4枚焼き「グラフィト グリル&トースター(AGT-G13A)」のグリルパンと比べ、容量が2倍にアップ！これまでできなかった本格的なグリル料理や家族4人分の煮込み料理などが可能になり、大きなチキンもまるごと調理することができます。いつもの夕食作りから週末のおもてなし料理までグリルパンがマルチに活躍します。ホーロー加工なのでお手入れも簡単です。



上からグリルパン（浅）・すのこ・グリルパン（深）



■ 土鍋で炊いたようなふっくらご飯が炊ける！

1合～2合のご飯が炊ける炊飯専用釜と炊飯プログラムでお米一粒一粒にハリがあり、甘みのある炊き上がりになります。アルミ製のため、熱が伝わりやすく早く炊けて、鉄よりも軽いため、手軽に使えて便利です。さらに、炊き込みごはんやピラフなど白米以外も美味しく炊け、そのまま食卓に並べることができます！



多彩なメニューのレシピ紹介は下記サイトから！アラジンが厳選したメニューが随時更新されています。
<http://aladdin-recipe.com/>

商品仕様

■ 『アラジン グラフィト グリル&トースター』



品番	AET-GP14A(G) / AET-GP14A(W)
販売価格	39,000円（税込）
カラー	グリーン / ホワイト
定格消費電力	1430W
本体寸法	W391×D391×H276mm
庫内有効寸法	W310×D278×H107mm
本体質量(重量)	約7.1kg
温度調節	40℃～90℃(5℃刻み) / 100℃～320℃(10℃刻み)
付属品	グリルパン(浅) / グリルパン(深) / すのこ / 炊飯釜(ふた付き) / 計量カップ / レシピブック

アラジンブランド

アラジンとは、90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、90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続けてきました。そして今もなお、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、私達は挑戦し続けたいと思います。

日本エー・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・電気暖房・電気調理器・ガス機器 他



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