

-NEWS RELEASE-

**「断熱Wガラス」採用で熱を閉じ込め加熱
 まほうびんメーカーならではの「クッキングオーブントースター」
 コンベクションオーブン&トースター<やきたて> KAT-A130
 オーブントースター<やきたて> KAT-B130
 2019年7月21日発売**

タイガー魔法瓶株式会社(社長:菊池嘉聡、本社:大阪府門真市)は、熱を庫内に閉じ込める「断熱Wガラス」構造を採用したコンベクションオーブン&トースター<やきたて>KAT-A130、オーブントースター<やきたて> KAT-B130を2019年7月21日に発売いたします。

当社トースターのご愛用者さまの声によると、「ワイドな庫内」が製品を選ぶ決め手であったという方が多く、その理由には(家族分の調理が一気にできるので時短の手助けになる)(高さのある調理もできる)といった点が挙げられました。一方、広い庫内では、焼きムラを抑えていかに調理物に効率よく熱を伝えるかがポイントになります。

そこで新製品では、まほうびんメーカーならではの発想として、熱を庫内に閉じ込め焼きムラを抑える「断熱Wガラス」扉を採用。さらに、KAT-A型は「熱風コンベクション」搭載でヒーターの熱を庫内全体に循環させて、料理をムラなく包み焼きます。また、焼きの部分にもこだわり、上ヒーターには「黒遠赤ヒーター」を採用し、調理物の内側も外側も効果的に加熱します。

本製品によって、広々庫内でも素早くおいしく、理想的な仕上がりを提案することで、幸せな団らんに貢献してまいります。



KAT-A130 マットホワイト<WM>

【主な特長】

- ① 2重のガラス扉で熱を閉じ込め、焼きムラを抑える
「断熱Wガラス」構造&「熱風コンベクション」 **New**
(熱風コンベクションはKAT-A型のみ)
- ② こんがりふっくら焼ける
「黒遠赤ヒーター」(上ヒーター) **New**
- ③ 本格調理も手軽に、メニューが広がる
「7つのオートメニュー」(KAT-A型)



イメージ図

「断熱Wガラス」構造

【製品概要】

品名	品番	希望小売価格(税別)	発売日
コンベクションオーブン&トースター<やきたて>	KAT-A130	オープン価格*	2019年7月21日
オーブントースター<やきたて>	KAT-B130		

*オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

【主な特長の詳細】

① 2重のガラス扉で熱を閉じ込め、焼きムラを抑える **New**

「断熱Wガラス」構造&「熱風コンベクション」(熱風コンベクションはKAT-A型のみ)

広い庫内でも効率よく熱を伝えるために、2重のガラス扉で熱を中に閉じ込める「断熱Wガラス」構造を採用しました。前面のガラス扉から熱が逃げにくくなることで、庫内を効率よく加熱できるため、トーストは従来品より約30秒早く*焼けるようになりました。*従来品KAS-G130とKAT-A130の比較

さらに、KAT-A型ではヒーターから発する熱を庫内全体に循環させる「熱風コンベクション」により、奥も手前も焼きムラ少なく焼きあげます。



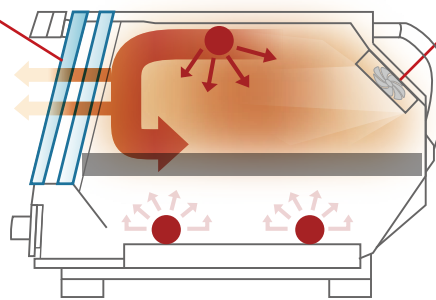
従来品KAS-G130(左)とKAT-A130(右)のトースト焼きあがり比較

NEW 断熱Wガラス

扉からの熱の逃げを防ぎ、庫内全体をムラなく中までしっかり加熱する



イメージ図



本体横から見たイメージ図

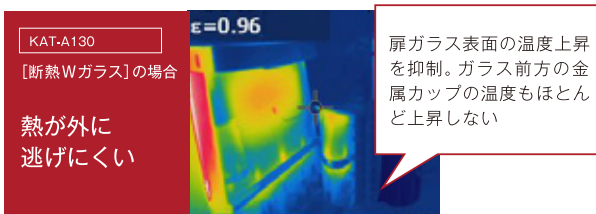
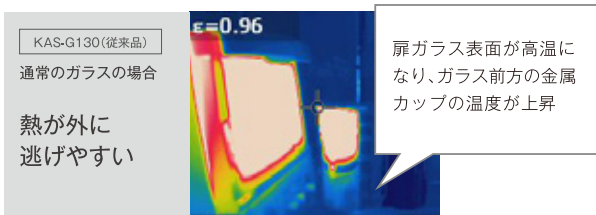
熱風コンベクション

(KAT-A型のみ)
広い庫内に熱を循環させてムラなく包み焼く



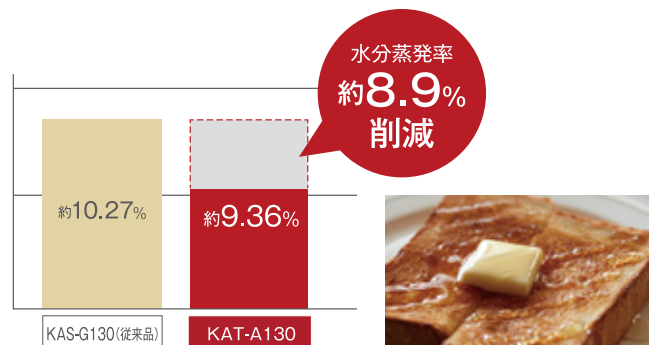
イメージ図

◆「断熱Wガラス」が熱を閉じ込めて逃がさない (外部温度比較)



*250度設定で空運転を6分間行い、トースターの前に金属カップを置き各部温度を測定。寒色系の色になるほど温度が低い状態を表す。

◆水分を逃さず、外はサクッと、中はしっとり (水分蒸発量比較)

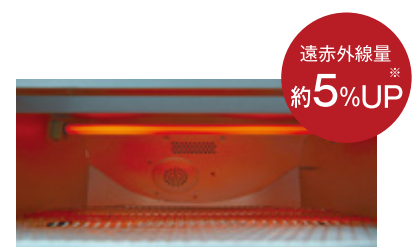


*トースト調理時の測定結果となります

*KAT-A130と従来品KAS-G130の比較。常温トースト3枚・焼き色3で調理前後のパン重量を測定し、水分蒸発率を算出。

② こんがりふっくら焼ける「黒遠赤ヒーター」(上ヒーター) **New**

上ヒーターには調理物の内部も外部も効果的に加熱する、「黒遠赤ヒーター」を採用。従来品の遠赤ヒーターに比べて、遠赤外線量が約5%アップしました。トーストは熱を閉じ込めて水分の蒸発を防ぎ、表面はサクッとこんがり、中はしっとりとした食感に焼きあげます。上部の黒遠赤ヒーターと下部の2本のヒーターを最適な場所に配置することで、広い庫内でもバランスよく加熱します。



*従来の遠赤ヒーターと比較した場合

遠赤外線量 約5%UP

③ 本格調理も手軽に、メニューが広がる

「7つのオートメニュー」(KAT-A型)

素早く使えるオートメニュー機能を搭載。トーストは1~3枚、冷凍が選べ、それぞれに合った温度コントロールで焼きあげます。新しく搭載した「フライあたため」メニューでは、「常温」と「冷凍」が選べます。マイコンによるヒーター制御により、フライ表面を焦がすことなく上手にあたため、中はほくほく、外はサクッと仕上げます。



【その他の特長】

◆ワイド&ビッグ庫内と「取りやすい^だいん棚」

庫内の広さは幅約32.5cm、奥行き約26.0cmと広く、直径約25cmの大きなピザも丸ごと、トーストも3枚まで同時に焼いていただけます。

また、扉を開くと焼アミがまっすぐ前にせり出す「取りやすい^だいん棚」構造なので、料理やトーストが取り出しやすいです。焼アミはネット状で裏面の焼きムラも抑え、お餅も垂れずに焼けます。



◆無段階温度調節&30分ロングタイマー

約80度~250度まで設定可能、タイマーも30分まで設定できるので、グラタンや焼き芋など調理時間が長いメニューも途中でタイマーを設定しなおすことなく楽々操作できます。



写真はKAT-B130

◆調理トレイ(深皿)

お手入れしやすいシリコン加工の調理トレイつき。深皿なのでフレンチトーストや魚のホイル焼きなどにも便利にお使いいただけます。



◆クックブックつき(KAT-A型)

手軽にできるトースタークッキングのレシピを掲載。料理の幅が広がります。



小松菜ちりめんの和風キッシュトースト



焼きラタウイユ



ブラウニー

【製品画像】



KAT-A130
 マットホワイト〈WM〉



KAT-B130
 マットブラック〈KM〉

本商品に関する詳しい情報はこちら

- ・KAT-A130 <https://www.tiger.jp/product/oven/KAT-A.html>
- ・KAT-B130 <https://www.tiger.jp/product/oven/KAT-B.html>

【製品仕様】

品名	コンベクションオープン&トースター<やきたて>	オーブントースター<やきたて>
品番	KAT-A130	KAT-B130
希望小売価格(税別)	オープン価格*	
消費電力 W	1312 (ヒーター:1300、ファン:12)	1300
サイズ 幅×奥行×高さ(約) cm	37.7×38.5×24.5	37.7×34.5×24.5
庫内有効寸法 幅×奥行×高さ(約) cm	32.5×26.0×10.0	32.5×26.0×10.0
本体質量(約) kg	5.4	4.7
断熱Wガラス構造	あり	あり
熱風コンベクション	あり	-
オートメニュー	7メニュー	-
色柄	マットホワイト<WM>	マットブラック<KM>
発売日	2019年7月21日	

*オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。
 製品写真は実際の色とは若干異なる場合があります。あらかじめご了承ください。



世界中に幸せな団らんを広める。
 Spreading joyous harmony throughout the world.

