

2012年12月



新製品発売のご案内

平素より当社商品をご活用いただき、ありがとうございます。2012年12月より発売を予定している、ニーダー「PK1012」について、ご案内させていただきます。

メレンゲや生クリームが楽に作れる、ミキシング羽根も付属 パンニーダー「PK1012」の発売について

温度センサーにより、ステンレスポットの温度状況を常時計測。
A4サイズの場所があれば設置できるコンパクトニーダー第2弾。

当社は「自家製パン」「手打ちうどん」を作るご家庭向けに、ニーダー(こね器)の新製品を12月19日注文受付開始、12月25日出荷開始の予定です。

ホームベーカリーが「主婦が一番欲しい商品」上位にランキングされていますが、「国産の小麦粉を使うとこねすぎになってしまう」「酵母や粉を自由に選べない」と、ある程度使い込んだ方からは不満がでています。そんな中で、こねを自動化する「ニーダー」の需要は天然酵母、国産小麦自家製パンの人気とともに、年々高まるばかりです。

当社はニーダー専門の開発・製造を行っており、設置場所をとらない「A4設置可能」ニーダーとして、最大2.0kgの大容量対応「PK2020」に続き、家庭用の1.2kgまでの粉量に対応した新商品「PK1012」の発売をいたします。

商品特徴

(1) 本体はほぼA4サイズの場所があれば設置可能な超コンパクトサイズ。全体重量はわずか5.2kg。ポットは取り外せるので掃除も収納もやりやすく快適です。

(2) グルテンを極力壊さない特許取得の「新設計こね羽根」を採用。国産小麦などの場合に起こりやすい、こね過ぎによる生地のだれが発生しにくい構造です。

(3) 通常のこね用の羽根を外し「ミキシング羽根」をセットすることで、メレンゲや生クリームなどが簡単に作れます。ステンレスのポットは取り外し可能で、熱伝導率が高く、あらかじめ冷却することも容易です。

(4) ポット下部に接する本体部分に温度センサーを内蔵。こねているポットの温度を計測しながら、生地の状態を推測し、液晶画面にリアルタイムで温度表示させます。

(5) 「こね→醗酵→ガス抜き」といった工程を、7つまでプログラムでき、ほぼ機械まかせにできます。コンセントを抜いてもプログラムは記憶されます。

(6) 通常のストレート法のほか、水和を促進させる2段階こね(※1)まで対応した最大7ステップのプログラムが可能。適切に水和・熟成でき、パンの味を最大限引き出します。

※1＝当社ホームページの「おうち法食パン」レシピをご参照ください。参考文献「驚異のパン焼き法」(祥伝社 大地修造・著)

新製品の仕様

商品名・品番	パンニーダー PK1012
使用電源・消費電力	交流100ボルト(50/60Hz) 180W
色	アイボリー
粉容量	300g~1200g
本体寸法	幅240×奥行335×高さ130mm
ポット寸法	最大直径230×高さ185mm
使用時寸法(ポット含む)	幅240×奥行335×高さ366mm
重量	本体4.0kg、ポット1.2kg
こねスピード切替	3段階
電源コード長	1.5m
付属品	ドームふた、羽根、ミキシング羽根、保冷剤
JANコード	4571311821234
梱包サイズ	340×435×460mm 約8kg
その他	ポット温度センサー、工程プログラム機能
価格	53,800円(税込み56,490円)



日本ニーダーについて

日本ニーダーは2008年5月設立の会社です。パン・うどん作り、製菓用の「ニーダー」(こね器)、発酵器などを中心に、食品加工機の製造・販売及び研究開発を行なっています。

〒140-0013 東京都品川区南大井 6-26-2 大森ベルポートC館 1F

TEL03-5493-3771 FAX03-5493-3772

この件に関するお問い合わせは下記にお願いします

【報道関係の方】日本ニーダー 広報担当 茂木 ☎03-5493-3771

【一般の方のお問い合わせ先】日本ニーダーお客様相談窓口 ☎0120-481-484

【インターネット】<http://kneader.jp/>