

絶品オーブンはデロンギ！ コンベクションオーブン2種を3月1日(金)より発売

こだわりの熱源でムラなくおいしく焼き上げる シンプルな3ステップ操作で簡単調理！

デロンギ・ジャパン株式会社(本社：東京都千代田区 代表取締役社長：杉本敦男)は、2種類のコンベクションオーブン「デロンギ スフォルナトゥット・クラシック コンベクションオーブン(EO14902J-WN)」と、「デロンギ スフォルナトゥット コンベクションオーブン(EO12562J-WN)」を、3月1日(金)に発売いたしました。



デロンギでは日本で20年以上コンベクションオーブンを販売しており、機能、デザインはもちろんのこと、食材の味を引き出すことで定評をいただいております。94.3%^{※1}のお客様にご満足いただいております。

今回発売する「デロンギ スフォルナトゥット・クラシック コンベクションオーブン」と、「デロンギ スフォルナトゥット コンベクションオーブン」は、「コンベクションオーブン」「オープン」「グリル」「スローバーク^{※2}」の調理モードを搭載。「温度ダイヤル」「タイマーダイヤル」「調理ダイヤル」と3つのダイヤルを操作すれば調理ができるシンプルな設計が特徴です。

コンパクトサイズながら、庫内容量は14Lと大容量。ケーキ型や鍋がすっぽり入る広い庫内サイズを実現。また、庫内をまんべんなく取り囲むようにスクエア型のヒーターを上下にセットしたので、食材をムラなくおいしく焼き上げます。さらに、ご好評いただいております30センチのピザストーンも付いているので、ご自宅で本格的なピザも気軽にお楽しみいただけます。シンプルな操作で簡単調理を実現したコンベクションオーブン「デロンギ スフォルナトゥット・クラシック コンベクションオーブン」と、「デロンギ スフォルナトゥット コンベクションオーブン」は毎日のお料理から本格的なお料理まで、幅広く活用いただけます。

※1 2014年～2018年購入者アンケートより(n=1040) ※2 スローバーク機能はEO14902J-WNのみ

こだわりの熱源で庫内すみずみまでスピード加熱

デロンギのオーブンは庫内をまんべんなく取り囲むようにスクエア型のヒーターを上下にセット。
一般的な棒状のヒーターに比べ、均一に、パワフルに加熱。さらに内蔵ファンで熱風循環を起こします。



お客様の声^{※3}

火力が強くてきれいに焼き色がつく。
短時間でおいしく調理できる。

満足度^{※4}
94.3%

※3 個人の感想です ※4 2014年～2018年購入者アンケートより(n=1040)

製品のお問い合わせ先

デロンギ・ジャパン株式会社 マーケティング部 広報担当

Email: delonghi-pr.japan@delonghigroup.com

ケーキも焼きムラなくおいしく焼き上げる

熱風が食材を包み込み、庫内の温度をも一定に保つので、ムラなく均一に焼き上げます。中までしっかり火が通るので、ベストな食感と焼き色に。時間が経っても焼き縮みせず、高さをキープできるので、ふんわり軽くしっとりとした舌ざわりのいい食感に仕上がります。また、ケーキ型も入る庫内サイズで、シフォンケーキも焼くことができます。



失敗しがちなケーキ
中央が膨らみすぎたり、一部が焦げて焼きムラに…



成功したケーキ
端から中央まで高さがそろい、焼き色も均一。

デロンギで焼いたケーキなら

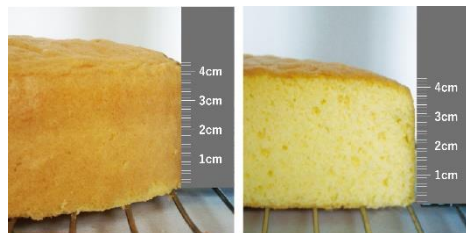


色ムラのない
きれいなきつね色※1



凹凸がなく
ふんわり仕上がる※1

時間がたっても焼き縮みせず高さをキープ※2



焼き上がり直後

一時間経過後

※1 EO14902J-WNで、18cmの丸型を使用し焼成したスポンジケーキ

※2 EO14902J-WNで、18cmの丸型を焼成したスポンジケーキの調理直後の高さで一時間後の高さを中央と側面それぞれ計測

予熱も調理もスピードアップ

庫内を素早く加熱するデロンギのオーブンは、予熱も短時間で完了。すぐに調理が始められるので、忙しい時も頼れるパートナーです。



鶏もも肉を予熱 220°Cから調理すると…



4つのモードで最適な加熱調理

熱風対流でじっくり調理するコンベクションをはじめ、4つの調理モードと自然解凍モードを搭載。食材やレシピに応じ、最適な加熱方法をお選びいただけます。



温度ダイヤル

100~220°Cまでの温度設定。

タイマーダイヤル

120分タイマーで長時間のオープン料理にも対応。

調理ダイヤル

調理モードを選択。

シンプルな3ステップ操作で簡単調理

ステップ①
調理モードを選択。

ステップ②
調理温度を設定。

ステップ③
タイマーダイヤルを回して調理スタート。



コンベクションオープン（上下ヒーター+ファン）

上下ヒーターとファンによる熱風対流で焼き上げます。肉、 피자、 ケーキ、 パンなどを中までしっかり、表面はカリッと仕上げたいときに。



オープン（上下ヒーター）

上下ヒーターで加熱します。野菜や魚、ケーキなどをしっとり仕上げたいときに。



グリル（上ヒーター）

上ヒーターのみで加熱します。肉や野菜を香ばしく焼き上げるときや、グラタンなど焼き目を付けたいときに。



スロースト（下ヒーター）※EO14902J-WNのみ

下ヒーターのみで加熱します。煮魚などの食材にじっくりと火を通したいときや、調理の最後のデリケートな仕上げに。

じっくり焼いてうま味を逃さない

熱風で食材の表面をじっくり焼くから、うま味成分を逃がしません。栄養成分の流出も少なく、フライパンなどの調理法よりうま味がアップします。さらに付属のオイルラックで調理すれば、油脂をカットしヘルシーに。



うま味をギュッと閉じ込める

トマト100gあたりのうま味成分グルタミン酸^{※1}



余分な油を落として健康

鶏もも肉100gあたりの脂質^{※2}



鍋ごと加熱するじっくり煮込み料理

デロンギのオーブンはコンパクトな製品サイズと、耐熱鍋も入る広い庫内サイズを両立。煮込み料理なら、食材にじっくり熱を通して味付けしっかり。煮崩れしません。

耐熱の両手鍋
直径22cm程度
(メーカーによる)



ぶり大根



金目鯛の煮付け



かぼちゃと小豆のいとこ煮

付属品のトレイ[※]に具材とスープを直接注ぎ、調理することもできます。
[※]深さ4cmトレイはEO14902J-WNのみ付属



デロンギのコンベクションオーブンは、おいしさの宝箱

デロンギのコンベクションオーブンは20年来のおつきあい。出逢った頃も今もクラシカルな雰囲気は同じですが、ひと目で「可愛い！」って好きになりました。こんなにコンパクトなのに思った以上に庫内が広くて、パワフル。熱風（コンベクション機能）で庫内全体にムラなく熱がまわり、普段のおかず作りにも、お菓子作りにも大活躍。鍋をそのまま入れることもでき、火加減を気にせず、煮込み料理ができるのも使い勝手のいいところ。夕食の一品は、オーブンにおまかせしてしましましょう。ヨーロッパの主婦にとってはなくてはならない調理家電がオーブン。メインディッシュはオーブンにまかせて、テーブルセッティングや他の家事を済ませて、ゆっくりと家族の時間を楽しむんです。そんなライフスタイルを運んでくれるのがデロンギのオーブンなのです。



デロンギ コンベクションオーブン アンバサダー
料理家 渡辺麻紀

【製品情報】

製品名 : デロンギ スフォルナトゥット・クラシック コンベクションオーブン
型番 : EO14902J-WN
カラー : ホワイト/ブラック
希望小売価格 : オープン価格
市場想定価格 : 34,880円
特設HP : <https://kitchen.delonghi.co.jp/products/convectionoven/convectionoven.html>

製品名 : デロンギ スフォルナトゥット コンベクションオーブン
型番 : EO12562J-WN
カラー : ブラック/ホワイト
希望小売価格 : オープン価格
市場想定価格 : 29,880円
特設HP : https://kitchen.delonghi.co.jp/products/convectionoven/convectionoven_family.html

デロンギ スフォルナトゥット・クラシック コンベクションオーブン (EO14902J-WN)



用途いろいろ
深さ2cmトレイ



煮込みにも便利な
深さ4cmトレイ



2段調理もできる
14Lサイズ



二重構造で安心
(本体、ドア)



オイルラックを重ねて
油脂をカットし
ヘルシーに
※2cmトレイ、
4cmトレイ共に使用可



直径30cmの丸型
ピザストーン付き



渡辺麻紀 監修
オリジナル
レシピブック付き



コンベクション
オープン



オープン



グリル



スローバーク

EO14902J-WN 仕様表

外形寸法	幅500×奥行400×高さ255(mm)	定格	電圧 / 周波数	AC 100V / 50/60Hz
庫内寸法	幅305×奥行300×高さ140[上下ヒーター間](mm)		消費電力	1400W
本体質量	7kg(本体のみ)	温度調節	保温 / 100~220℃	
庫内容量	14L	タイマ	ー	最長120分
色	ホワイト/ブラック	付属品	トレイ2枚(深さ2cm、4cm 各1枚)、ワイヤーラック1枚、ワイヤーラック(兼オイルラック)1枚、丸型ピザストーン(直径30cm)1枚、くず受け1枚	
電源コードの長さ	2.1m			

デロンギ スフォルナトゥット コンベクションオーブン (EO12562J-WN)



用途いろいろ
深さ2cmトレイ



ファミリーサイズ
の14L



二重構造で安心
(本体、ドア)



オイルラックを重ねて
油脂をカットし
ヘルシーに



直径30cmの丸型
ピザストーン付き



渡辺麻紀 監修
オリジナル
レシピブック付き



コンベクション
オープン



オープン



グリル

EO12562J-WN 仕様表

外形寸法	幅490×奥行365×高さ240(mm)	定格	電圧 / 周波数	AC 100V / 50/60Hz
庫内寸法	幅305×奥行300×高さ140 [上下ヒーター間](mm)		消費電力	1400W
本体質量	6.8kg(本体のみ)	温度調節	保温 / 100~220℃	
庫内容量	14L	タイマ	ー	最長 60分
色	ブラック/ホワイト	付属品	トレイ1枚(深さ2cm)、ワイヤーラック1枚、ワイヤーラック(兼オイルラック)1枚、丸型ピザストーン(直径30cm)1枚、くず受け1枚	
電源コードの長さ	2.1m			