

業界最速*¹の加熱でオープン調理ができる石窯オープンレンジの発売について

- 業界最高350 *²のオープン調理、最高400 *³の過熱水蒸気調理で調理時間を短縮 -

当社は、オープンレンジの新製品として、オープン調理で使用される頻度が高い温度200 に業界最速*¹5分で到達し、オープンでは業界最高温度350 *²の調理を、過熱水蒸気では最高温度400 *³の調理を可能にした「石窯オープンレンジER-F400」を、9月1日から発売します。

新製品ER-F400は、庫内の加熱を業界最速*¹で行い、最高温度350 *²のオープン調理と最高400 *³の過熱水蒸気調理を可能にする「石窯トルネードエンジン」を新搭載しました。石窯で焼き上げた料理がおいしいとされる理由は、「高温で素早く表面を焼き上げ、食材の旨みを閉じ込めて仕上げる」ためと言われています。「石窯トルネードエンジン」は、従来機種比約38%風量を増加*⁴する「新採用の送風ファン」と「風の抵抗を抑える風路変更」、熱量を従来機種比約36%向上*⁵する「新高出力ヒーター」により「高温による素早い表面焼き上げ」を可能にしています。従来機種で約8分かかっていた200 までは3分短縮され約5分で到達します。さらに、断熱性能の向上と合わせて、最高350 *²の庫内温度を可能にします。

また過熱水蒸気調理においては、「石窯トルネードエンジン」に加え「1200Wハイパワースチームヒーター」の新採用で、減脂・減塩効果のある「最高400 *³過熱水蒸気」を実現しました。「本格せいろ蒸し」や、当社独自の95 から35 の低温域で食材にあわせた最適温度で調理ができる「適温スチーム」などの健康に配慮したスチーム調理も可能です。また、端煮えしにくい仕上がりの「スチーム生解凍」も新搭載しました。

操作性と清掃性向上のため、業界最大*⁶のバックライト付き大型液晶パネルを見やすいよう斜めに設置し、表示文字を大きくした「斜めパネル」と庫内底面に汚れが落ちやすい親水性クリーンコートを新採用しました。

なお、最高320 のオープン調理と最高350 過熱水蒸気調理ができる「石窯オープンレンジER-F350」を9月1日同時発売いたします。



<オープン調理 (イメージ)>



<石窯トルネードエンジン(イメージ)>

新製品の概要

形名	本体色	価格	発売日	目標月産台数
ER-F400	(G)シャンパンゴールド (S)シルバー	オープン価格	9月1日	1万台
ER-F350	(G)シャンパンゴールド	オープン価格	9月1日	

自分らしく快適に暮らしながら、いつの間にかエコな毎日になっている。
そんな新しいエコライフを東芝は応援します。



開発の背景と狙い

2008年度の電子レンジ市場は、約350万台と推測されます。オープンレンジは市場の8割を占め、販売価格が5万円を超える高級機種ではスチーム機能の付加がほぼ定着した状況で、過熱水蒸気機能、蒸し機能も基本機能と位置付けられています（東芝調べ）。

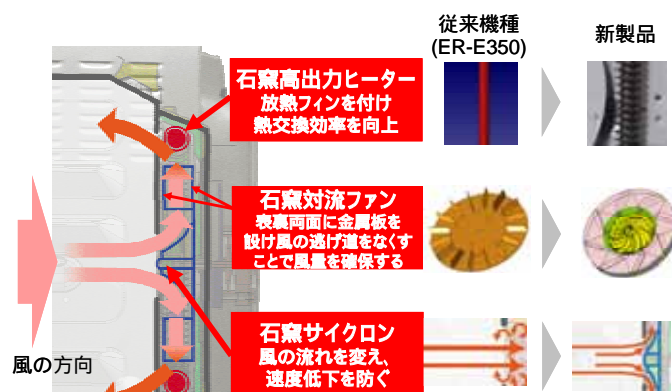
また、最近の食の安心・安全性への意識の高まりから、これまで以上に家庭での手作りの機会が増えると考えられます。当社は「高温で素早く表面を焼き上げ、食材の旨みを閉じ込めて仕上げる」石窯調理のおいしさの秘訣である調理の「速さ」と「高温」を追求したスチーム機能、過熱水蒸気機能とオープン機能を共に向上させた石窯オープンレンジを商品化します。

新製品の主な特長

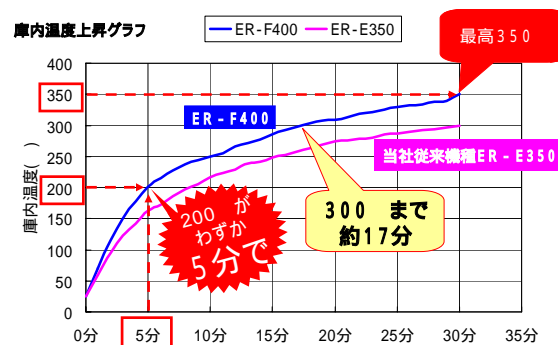
1. 業界最速^{*1}の加熱、業界最高350^{*2}の新開発「石窯トルネードエンジン」(ER-F400)

新製品ER-F400は、庫内の加熱を業界最速^{*1}で行い、最高温度350^{*2}の高温に達する「石窯トルネードエンジン」を新搭載しました。表裏の2面構造の新送風ファン「石窯対流ファン」と、回転しながら風の流れを変え抵抗を低減した新風路構造「石窯サイクロン」により従来機種比約38%風量を増加^{*4}し、さらに、放熱フィン設けた「石窯高出力ヒーター」(業界No.1^{*7} ヒーター出力1,400W)により熱交換を高め、庫内供給熱量を従来機種比で約36%向上^{*5}しています。

これらによりオープン調理において、従来機種では約8分かかっていた200には業界最速^{*1}の約5分で到達します。また、300にも従来機種の約30分から13分短縮の約17分で到達し、「高温による素早い表面焼き上げ」を可能にしています。さらに、断熱性能の向上と合わせ、庫内温度は業界最高の350^{*2}を可能とし、ピザ、パン、鶏の照焼きのような焼き物メニュー以外にも、水分が蒸発しやすいため難しいとされてきた野菜の焼き上げもおまかせで調理できるようになります。



< 石窯トルネードエンジンの仕組み(イメージ) >



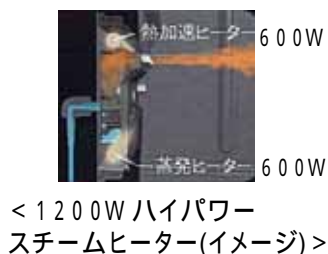
< 従来機種との温度上昇比較 >

2. 過熱水蒸気調理に「1200Wハイパースチームヒーター」を新採用

新製品ER-F400は、「石窯トルネードエンジン」と新採用の「1200Wハイパースチームヒーター」を組み合わせることで最高400^{*3}の過熱水蒸気による減脂・減塩調理と調理時間の大幅短縮を実現しています。例えば、鶏の照焼きの場合、調理時間を約14%短縮し18.5分^{*8}で調理できます。

スチーム量は、従来機種の約1.3倍の毎分24mlに増え、一般的な蒸し器の毎分約20~25ml^{*9}と同等のスチーム量となり、「本格せいろ蒸し」の場合、蒸し調理の時間が短縮されます。例えば、蒸しケーキの場合、従来約22分の調理時間が、約27%短縮され約16分で調理できます。給水も

カセットに水を入れるだけの簡単操作です。また、「1200Wハイパワースチームヒーター」により、スチーム発生までの時間は13秒になり、従来より5秒短縮されました。良く使うレンジ加熱でのごはんのあたたためも、スチームを同時に発生させることで、乾燥を抑えしっとりした仕上がりになります。



<1200Wハイパワースチームヒーター(イメージ)>



<カロリー比較>



<鶏の照焼き調理(イメージ)>

従来機種	22.5分
新製品	18.5分



<蒸しケーキ調理(イメージ)>

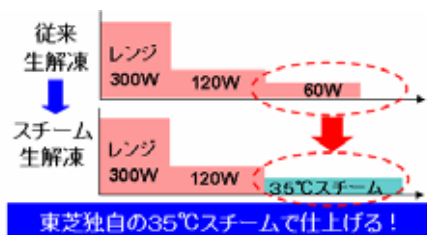
従来機種	22分
新製品	16分

3.95 から35 の低温スチームで調理する「適温スチーム」調理

95 から35 の低温のスチームで調理する「適温スチーム」は、素材や調理メニューに合わせて最適な温度できめの細かいコントロールを行います。例えば、中心温度が60 前後に仕上げるステーキのレア、65 前後のミディアムなどの焼き分けができます。また、豚肉は、従来は、蒸したり焼いたりすると、100 近くにまでなりますが、「適温スチーム」では、80 程度に仕上げることでビタミンB1の減少を抑え、やわらかく仕上げます。茶碗蒸しも“す”がたたずに上手に仕上げることや、プリンもなめらかさを3段階に作り分け可能です。

4. 端煮えしにくい新採用「スチーム生解凍」

35 の適温スチームを用いた「スチーム生解凍」を新採用しました。従来の生解凍は、マイクロ波を徐々に低出力にして全体を均一に解凍しますが、マイクロ波は食品の端部に集中する特性のため端煮えが発生する場合があります。「スチーム生解凍」では、仕上げ工程に35 の適温スチームを使うことで食品全体を均一に加熱し端煮えしにくい仕上がりを実現しました。



<「スチーム生解凍」の仕組み>

5. 「選べる焼き上げ3タイプ」

「石窯オープン」調理、減脂・減塩効果の「過熱水蒸気」調理、「石窯オープン」と「過熱水蒸気」を組み合わせた「ハイブリッド石窯」調理の3タイプから焼き方を選べます。

6. 業界最大*6の大型液晶搭載の新デザイン「斜めパネル」

業界最大*6の大型液晶(幅165mm×高さ40mm)と大きな文字により、表示を読みやすくし、操作パネルを使いやすいよう斜めにした新デザインです。さらに、ダイヤル周囲の光で次の操作を誘導する「ナビダイヤル」、進行に合わせて光が進む「イルミネーションガイド」が操作を分かりやすくガイドします。



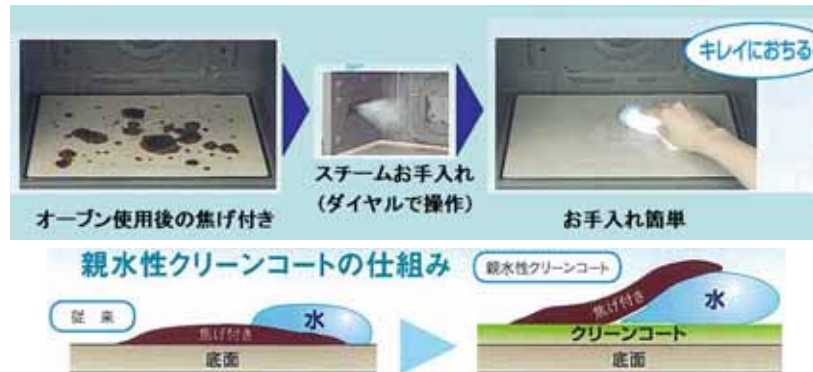
<「斜めパネル」>



<「大型液晶パネル」>

7. 業界初*7「親水性クリーンコート」を庫内底面に採用し清掃性が向上(ER-F400のみ)

ヒーター加熱で、油やしょうゆ等が焦げ付くと、清掃が面倒だった庫内底面には、「親水性クリーンコート」を採用し、汚れが落としやすくなりました。ダイヤル操作によるスチームお手入力で、焦げ付いてしまった汚れを浮かして、簡単に拭き取れます。



< 親水性クリーンコートによるお手入れと仕組み(イメージ) >

8. 便利な機能

- ・ 選べる3つの「あたため」コース：連続1000Wですばやくあたためる「スピードあたため」、赤外線センサーで検知した食品の表面温度に応じて出力を変えてあたためる「ソフトあたため」、スチームでしっとりさせながらあたためる「スチームあたため」の3つのワンタッチコースです。
- ・ 光るメニューナビ(ER-F400のみ)：ダイヤルに合わせてオートメニューが点灯*10します。
- ・ 野菜スープメニュー：野菜の栄養を逃がさず、食べやすくした野菜スープが簡単にできます。
- ・ 手作り豆腐：豆乳とにがりを用いた手づくり豆腐がオートメニューでできます。
- ・ ゆで野菜：短時間のレンジ加熱により、他の調理方法に比べビタミンの低下を抑えられます。下ごしらえに便利なワンタッチスタートです。
- ・ カラッとあたため：過熱水蒸気で、油分を落とし、カラッと仕上げます。(オートメニュー)
- ・ 鶏のから揚げ：食材に含まれる脂を利用したヘルシーな揚げ物メニュー。(オートメニュー)
- ・ らくらくベーカリー：発酵から焼きあげまで約1時間で、パンが完成します。(オートメニュー)
- ・ メモリー：良く使う加熱方法や時間をあらかじめ記憶できます。ダイヤルで選ぶだけで、自分だけの調理を設定できます。(手動調理のみ)
- ・ 繰り返し、延長：直前の調理を同じ設定で繰り返し調理したり、調理終了後さらに追加して加熱する場合に便利です。
- ・ 庫内灯：扉を開けると点灯し、庫内が見やすくなります。
- ・ 外して洗えるフラット皿

9. 環境への配慮

電子ユニットの基板には鉛はんだを一切使用しないなど、環境に有害な素材の使用を控えた上、オープン調理でのヒーターの熱交換の効率向上、高効率マグネトロンの新採用等により、ER-F400は、省エネ基準達成率106%、ER-F350は105%を実現しています。

「ecoスタイル」について

東芝の家庭電器グループでは、「節電」「節水」などの環境調和型の家電商品をご使用いただくことで、意識せずに快適で環境に配慮した生活を実現するライフスタイル「ecoスタイル」を提案しています。

エネルギーと資源の有効活用である節電・節水、再生利用のしやすい設計の、特定化学物質の使用制

限などに配慮した環境調和型の商品を「モノづくり」の基本としています。「地球内企業」として、環境性能に優れた商品を提供することで、より良い地球環境の実現に貢献します。

東芝ホームアプライアンス㈱、東芝ライテック㈱、東芝キャリア㈱、東芝コンシューママーケティング㈱等の各社及び傘下会社

- * 1 ER - F 4 0 0のみ。2008年7月14日現在、30L以上の国内家庭用卓上100Vオープンレンジにおいて
- * 2 ER - F 4 0 0のみ。2008年7月14日現在、国内家庭用卓上100Vオープンレンジにおいて。ER - F 3 5 0は、320
- * 3 ER - F 4 0 0のみ。吹き出し部の最高温度。ER - F 3 5 0は350。
- * 4 従来機種ER - E 3 5 0は毎秒13.4L、ER - F 4 0 0は毎秒18.5L。(50Hzの場合)
従来機種ER - E 3 5 0は毎秒12.2L、ER - F 4 0 0は毎秒16.8L。(60Hzの場合)
- * 5 従来機種ER - E 3 5 0との熱量比較。
- * 6 2008年7月14日現在、国内家庭用卓上100Vオープンレンジにおいて。
- * 7 ER - F 4 0 0のみ。2008年7月14日現在、国内家庭用卓上100Vオープンレンジにおいて。
- * 8 鶏の照焼き(過熱水蒸気調理)の場合。従来機種ER - E 3 5 0は、21分30秒。ER - F 4 0 0は、18分30秒。
- * 9 東芝調べ
- * 10 ER - F 4 0 0のみ。ER - F 3 5 0は点灯しません。

新製品の主な仕様

形名		ER - F400	ER - F350
電源		100V(50 / 60Hz 共通)	
レンジ	消費電力	1450W	
	高周波出力	1000W 手動 1000W、600W、500W、200W 相当	
オープン	方式	熱風循環方式(2段調理可能)	
	消費電力	1430W	1420W
	ヒータ出力	1400W	1390W
	温度調節範囲	発酵(30・35・40・45) スチーム発酵 40 、 オープン 100 ~ 350 *1	発酵(30・35・40・45) スチーム発酵 40 オープン 100 ~ 320 *2
過熱水蒸気調理 ハイブリッド石窯調理	温度調節範囲	100 ~ 300	100 ~ 250
グリル	ヒータ出力	1100W	
スチーム	ヒータ出力	1200W(600W + 600W)	
石窯トルネードエンジン			-
外形寸法(幅×奥行×高さ)		500×465×395mm	
庫内寸法(幅×奥行×高さ)		400×300×255mm	
総庫内容量		32L	
質量		22kg	
年間消費電力量 ³	区分名	F	
	年間消費電力量 (電子レンジ)	69.2kWh/年 (57.8kWh/年)	70.0kWh/年 (57.8kWh/年)
	(オープン)	(11.4kWh/年)	(12.2kWh/年)
省エネ基準達成率		106%	105%
その他の仕様	光るメニューナビ		-
	親水性クレンコート		-

- 1 オープン温度を260℃以上に設定したときは、調理開始後30分で250℃に切り換わります。350℃での運転時間は約5分です。また、設定温度が270℃以上のときは予熱温度は270℃になります。
- 2 オープン温度を260℃以上に設定したときは、調理開始後30分で250℃に切り換わります。320℃での運転時間は約5分です。また、設定温度が270℃以上のときは予熱温度は270℃になります。
- 3 年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定方法による数値です。

一般のお客様へのご案内先：

東芝家電ご相談センター

フリーダイヤル 0120-1048-86