

News Release

ガラスセラミックスを採用し金属ヘラや包丁がそのまま使える電気鉄板焼き器『傷が付かない剛健ホットプレート「ウチの鉄板焼きダイニング」』を発売



<概要>

この度、サンコー株式会社（所在地：東京都千代田区、代表取締役：山光博康）は『傷が付かない剛健ホットプレート「ウチの鉄板焼きダイニング」』を6月27日に発売いたしました。サンコー公式オンラインストア、直営店、取扱店、ECサイトなどで販売します。

本製品はプレート面に特殊なガラスを採用し金属ヘラや包丁がそのまま使えるホットプレートです。幅550×奥行340×高さ95mm。最大320度まで設定可能な高火力ヒーターを採用、電源を入れるとすぐに温まります。本体右側のLEDタッチパネルでワンタッチで火力調整が可能。BBQボタンで火力強（280度、320度）、FRYボタンで火力中（200度、230度）、WARMボタン（50度、80度）で保温、それぞれ温度調整ボタンで2段階の温度切り替えが可能です。

プレート部はガラスを熱処理し結晶化させた「ガラスセラミックス」を採用。温度の変化に耐え、従来のホットプレートでは使用できなかった金属のヘラや包丁、ナイフなどもそのままプレート面で使用可能。鉄板焼き屋のようなイメージでお使いいただけます。焦げ付いた汚れもヘラや金属たわしを使うことでお手入れも簡単です。本体左側には排水口と排水口の下にはトレイがあり、汚れや油を落とすことができます。本体右側の下の折りたたみ足を起こすことで排水口に向かう角度がつきスムーズに油を落とせます。

ホットプレートは金属のヘラが使えず快適に調理ができない。ホットプレート焼きあがり後、そのままナイフでカットしたい。汚れたプレート面のお掃除が毎回面倒。そんな方におすすめの『傷が付かない剛健ホットプレート「ウチの鉄板焼きダイニング」』です。

<製品特長>

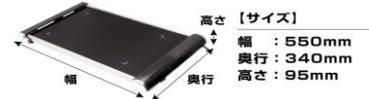
- 金属ヘラがそのまま使える鉄板焼きホットプレート
- 電源を入れるとすぐにあたたまる高火力ヒーターを採用
- タッチパネルで簡単に温度設定が可能
- ガラスセラミックスを採用、プレート面で金属ヘラや包丁が使える
- 金属たわしが使えてお手入れ簡単
- お皿のように使える火力ゾーン周辺のセーフティーゾーン
- 余分な油を落とせる排水トレイ





<仕様>

- ・サイズ/幅 550×奥行 340×高さ 95(mm) ・重量/約 3.5kg ・ケーブル長/約 1m
- ・電源/AC100V 50/60Hz ・定格消費電力/800W
- ・安全装置/温度センサーによる検知機能搭載
- ・材質/微結晶ガラス
- ・最大温度/320℃ ・加熱温度/保温：50℃/80℃、火力(中)：200℃/230℃、火力(強):280℃/320℃
- ・内容品/本体、金属ヘラ、日本語取扱説明書
- ・梱包サイズ/重量/幅 615×奥行 390×高さ 110(mm)/4.5kg
- ・発売日/2022/6/27 ・保証期間/購入日より 12 カ月
- ・型番/C-NHP21B ・JAN/4580060593590



傷が付かない剛健ホットプレート「ウチの鉄板焼きダイニング」

[販売価格] 12,800 円(税込)

<https://www.thanko.jp/view/item/000000004003>



■製品に関するお問い合わせ先

サンコー株式会社 通販部 〒101-0023 東京都千代田区神田松永町 19 秋葉原ビルディング 8 階
TEL 03-3526-4326 FAX 03-3526-4322 Email shop@thanko.jp URL: <https://www.thanko.jp>

■サンコー直営店舗・秋葉原総本店 〒101-0021 東京都千代田区外神田 3-14-8 新末広ビル B
03-5297-5783 ・2号店 〒101-0021 東京都千代田区外神田 4-6-3 前里ビル 1 F 03-3525-4200

■本ニュースリリースに関するお問い合わせ先

サンコー株式会社 広報部 TEL 03-3526-4323 FAX 03-3526-4322 Email pr@thanko.jp

※本ニュースリリースに記載された内容は発表日現在のものです。その後予告無しに変更されることがあります。

●サンプルお貸出しご希望の方は弊社広報部までお問い合わせ下さい。(メディア関係者様)