

ファミリーサイズのコンベクションオーブンで家族の食卓も、おいしくて健康！

2014年8月1日発売



熱風で包み込むコンベクションオーブン
(庫内イメージ)

デロンギ スフォルナトゥット コンベクションオーブン

型式番号：EO12562J

希望小売価格：36,000円（税抜）

スポンジ
ケーキで
比較

仕上がりの差は歴然！！オーブントースターとはヒーターが違う！

デロンギのコンベクションオーブンはシーズヒーターを採用

・シーズヒーター

立ち上がりの速さを担保しながらも、高温になりすぎず（575℃）、遠赤外線効果で、表面をやさしく焼き、中の水分を保ったまま加熱していきます。だから本格的なケーキやかたまり肉が焼けるのです。



600℃以下のヒーター温度でやさしく
焼き上げるからきれいな焼き色に！

・石英管ヒーター

ヒーター自体が700℃を超える高温になり、立ち上がり早く、すばやく焼き目を表面につけることができます。だから、薄いトーストやもち、クッキーなどの加熱調理に向いています。一方で高さのある食材（かたまり肉やケーキ）の場合には、中に火が通る前に表面が焦げ付いてしまいます。



ヒーターの温度は720℃
中に火が通る前に焦げてしまう・・・

【主な特徴】

■幅広い料理が楽しめるコンベクションオーブン

1400Wの高火力のファミリーサイズオーブンだから、トーストからケーキやパン、ローストビーフなどのかたまり肉の調理まで幅広く対応します。予熱時間も短いから、すぐに調理に入れます。

■庫内容量12.5L

大きなお肉も丸ごと調理。キッシュやケーキも調理できます。食材の大きさや用途に合わせ、ワイヤーラックの位置も2段から選べます。2段調理で一度にたくさん調理も可能に。

■おいさと健康を考えた機能性

付属のピザストーンは、食材の水分をほどよく吸収して加熱するから外はパリッと中はしっとりのピザが焼けます。ピザだけでなく、お餅や焼きおにぎりに最適です。

トレイ、オイルプレートは表面加工がされているので、焦げ付きにくく、お手入れもラクラク。組み合わせて使えば食材の脂がトレイに落ち、ヘルシー料理も簡単にできます。

■ヨーロッパ基準の高い安全性

安全性に厳しいヨーロッパの基準をクリア。庫内とドアの二重構造で表面温度を低減しました。

■誰もが使えるシンプルで「超」簡単な操作

温度・時間・機能をセットすれば、あとはオーブンにおまかせ。複雑な設定いらずの、誰もが使えるダイヤル式です。



ピザストーン
【付属品】



便利なトレイ
【付属品】

< デロンギ・ジャパンの取り組み >

●欧州RoHS指令適合

「電気・電子機器の特有有害物質の使用制限」を規定した欧州連合（EU）による指令です。デロンギ・ジャパンの製品はいずれも含有率基準以下となっています。

●充実のサービス体制

デロンギ社は、イタリア・ヴェネト州トレビソに本社を置くイタリア有数の家電メーカー。日本国内にテクニカルセンターを設置し十分なアフターサービス体制を整えています。

●信頼のマークが示す安全性

Sマーク認証（第三者認証制度により電気製品の安全性を示すマーク）を取得しています。

●再資源化システム付き

デロンギ・ジャパンでは製品の回収・再資源化を行っています。不用になった製品はデロンギ・ジャパンテクニカルセンターにお送りいただくことで素材ごとに分解・分別し、リサイクルされます。

【仕様表】

| | | | |
|-----------|------------------------|----------|--|
| 型番 | EO12562J | 色 | ホワイト/ブラック |
| 外形寸法 (mm) | 幅490 × 奥行365 × 高さ240 | コード長 (m) | 2.0 |
| 庫内寸法 (mm) | 幅315 × 奥行265 × 高さ140 ※ | 温度調節 | 保温(60℃)・100～220℃ |
| 本体質量 (kg) | 6.8 (本体のみ) | タイマー | 最長60分 |
| 庫内容量 (L) | 12.5 | 付属品 | トレイ (深さ2cm) 1枚、オイルプレート 1枚、ワイヤーラック 2枚、くず受け 1枚、丸型ピザストーン (直径30cm) 1枚、オリジナルレシピブック 1冊 |
| 消費電力 (W) | 1400 | | |
| 保障期間 | 1年 | | |

* 再資源化システム付き / 欧州RoHS指令適合 / 非塩ビコード採用 ※上下ヒーター間 2014年8月現在