パナソニック株式会社
〒571-8501 大阪府門真市大字門真1006番地

2017年3月16日

「高精細・64眼スピードセンサー」を搭載

# スチームオーブンレンジ「3つ星ビストロ」NE-BS1400を発売

## ボウルひとつで簡単調理「ワンボウルパスタ」「ワンボウルシチュー」

-RK（ルージュブラック）

-W（ホワイト）

| | |
|---|---|
| 品名 | スチームオーブンレンジ |
| 品番 | NE-BS1400 |
| 希望小売価格 | オープン価格 |
| 発売日 | 6月1日 |
| 月産台数 | 5,000台 |

パナソニック株式会社は、「高精細・64眼スピードセンサー」を搭載したスチームオーブンレンジ「3つ星ビストロ」NE-BS1400を6月1日より発売します。
昨今、共働き世帯が増加し、「料理に時間はかけられない。でも毎日おいしい手料理を食べたい」と考える人は当社調べによると8割を超え、時短をかなえながら、美味しさも追及した調理方法に注目が集まっています。

本製品は、食品の温度を瞬時に精度よく測定ができる赤外線センサー「高精細・64眼スピードセンサー」を搭載しました。センサーチップの受光面積が従来品比1.5倍※1になり、食品の検出温度精度が向上しました。従来、煮物調理やパスタなどをレンジで加熱すると食品が沸騰し吹きこぼれが起きる場合があります。新センサーは、食品の温度上昇を瞬時に検知することによって、沸騰状況を判定することができ、その後メニューに適した火力に自動調整することで、ふきこぼれを抑えます。これまで鍋やフライパンを使う調理で必要だった火加減調整を自動で行います。ボウルに材料を入れ、ビストロにまかせっきりで出来る「ワンボウルパスタ」「ワンボウルシチュー」レシピは、調理中にその場を離れて、別の調理や家事をすることができ、日々の時短に貢献します。

当社は、基本機能から焼き物・煮物・蒸し物・揚げ物などの毎日の調理まで、手軽に使える本製品で、毎日の豊かな食生活をサポートします。

## ＜特長＞

1. 「高精細・64眼スピードセンサー」搭載 パスタやカレーが、ボウルひとつで簡単調理
2. レンジ、スチーム、ヒーターを最適に組合せた「パンのあたため」コース搭載
3. 調理後の熱い庫内をファンで冷ます「庫内を冷ますコース」搭載

※1：当社従来品NE-BS1300（2016年発売）と新製品NE-BS1400との比較。

※2：高周波出力1000Wは短時間高出力機能（最大5分）であり、調理中自動的に700Wに切り換わります。これは自動の限定したメニュー（「あたため」ボタンを押してあたためるとき、「毎日使い」の「ごはん・おかず」と「飲み物」「お好み温度」の45℃以上）で働きます。

※3：このオーブンレンジの300℃運転時間は5分です。その後230℃に切り替わります。

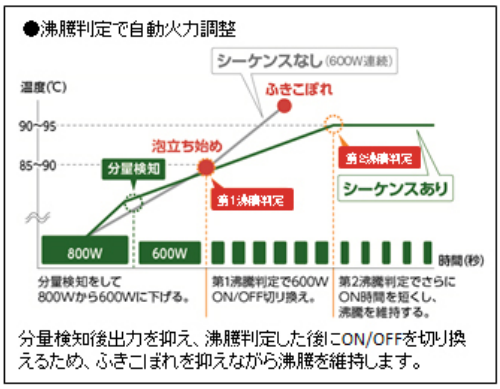
## 【お問い合わせ先】

お客様ご相談センター
フリーダイヤル 0120-878-694（受付9時から20時）

## 【特長】

### 1.「高精細・64眼スピードセンサー」搭載。パスタやカレーが、ボウルひとつで簡単調理

新搭載のセンサーは、測定の温度誤差を抑制することができ、温度判定時間が従来品※1に比べ1秒から0.5秒になりました。これにより、耐熱ボウルに入れた食品の温度を測定しながら2度の沸騰判定（下図参照）を行い、判定後パワーを絞ることで、ふきこぼれを抑えます。材料を耐熱ボウルにいれて、庫内に置き、あとはおまかせで、簡単にカレー、シチューやパスタが調理できます。




### 2. レンジ、スチーム、ヒーターを最適に組み合わせた「パンのあたため」コース搭載

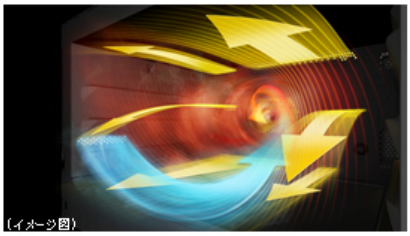
パンのあたためは、パンの分量や種類により、加熱時間や加熱パターンのコントロールが難しいため、レンジでは上手にできないという声がありました。
本製品は、瞬時に食品の表面温度を判定できる新センサーが、角度を変えながらビストロスピードグリル皿上のパンの分量を判定します。
選択したパンの種類と、判定した分量に応じて、レンジ・ヒーター・スチームの最適な複合加熱プログラムにより、焼き立てに近い「あたため」を実現します。
例えば惣菜パンはマイクロ波で内部をあたためながら表面をヒーターでこんがり、フランスパンはスチームで表面をコートし、コンベクションヒーターでパリっとした皮を再現します。

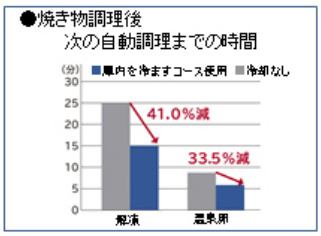
（イメージ図）

●3つのコース

### 3. 調理後の熱い庫内をファンで冷ます「庫内を冷ますコース」搭載

レンジを連続で使用する場合「熱い庫内を冷ますのに時間がかかる」「もっと早く冷ましたい」との声に対応し、「庫内を冷ますコース」を搭載しました。冷却ファンで庫外の冷風を庫内に送り込み、循環ファンで熱気を排出します。例えば、鶏の照り焼き後に解凍を行う場合、庫内が冷めるまでの時間を従来の約40％下げることができ、連続自動調理への待ち時間を短縮しました。



## 【需要動向】

2016年度の電子レンジ国内出荷に占めるオーブンレンジの割合は、およそ8割の見通し

**（当社調べ）**

| 年度 | 2014年度 | 2015年度 | 2016年度見通し | 2017年度予測 |
|---|---|---|---|---|
| 電子レンジ | 295万台 | 302万台 | 317万台 | 320万台 |

## 【仕様】

| | | |
|---|---|---|
| 品番 | | NE-BS1400 |
| 電源 | | 交流100 V（50 / 60 Hz） |
| レンジ | 消費電力 高周波出力 | 1.39 kW 1000 W※2 ・800～150 W相当 |
| スチーム | スチームヒーター出力 | 1.0 kW |
| グリル / オーブン | 消費電力・ヒーター出力 | 1.35 kW・1.33 kW / 1.40 kW・1.38 kW |
| オーブン | 温度調節範囲 | 80～300 ℃（5分※3）発酵30～45 ℃ |
| 外形寸法 / 庫内寸法（幅×奥行き×高さ） | | 約494×435×390 mm / 約394×309×235 mm |
| 庫内容量 / 質量 | | 約30 L / 約20 kg |
| 色 | | -RK（ルージュブラック）-W（ホワイト） |

以上

プレスリリースの内容は発表時のものです。
商品の販売終了や、組織の変更等により、最新の情報と異なる場合がありますのでご了承ください。