

2016年03月14日

新開発、平面形状の「大火力極め焼きヒーター」を搭載  
**スチームオーブンレンジ「3つ星ビストロ」NE-BS1300を発売**  
 肉も魚も表面こんがり、パリッと焼ける



-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-BS1300
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、肉や魚をこんがり焼き上げる平面形状の「大火力極め焼きヒーター」を搭載したスチームオーブンレンジ「3つ星ビストロ」NE-BS1300を6月1日より発売します。

当社は2006年にスチームオーブンレンジ「3つ星ビストロ」を発売以来、3つの熱源(レンジ・ヒーター・スチーム)で最適な調理方法を追求し、1台で「焼く、煮る、蒸す、揚げる」を美味しく手軽に調理できる製品として、2015年12月末に累計販売200万台を突破しました。

本製品は、ヒーター線の厚み、幅やW(ワット)数、巻き密度の最適化により、立ち上がり早く高温維持が可能な平面形状の「大火力極め焼きヒーター」を搭載しました。天井とヒーターの密着性を高めるハニカム形状の天井を採用し、ヒーターの熱を効果的に庫内に伝え、グリル皿と併用することで、肉や魚の両面をこんがり焼き上げます。さらに庫内天井にオートクリーン加工を行い、天井の油汚れを熱で自動分解することができ、お手入れの手間を軽減します。また好評の10分で簡単にできる100レシピに加えて、新たに3つの素材で、準備も手間もかからず調理できる「3素材×3ステップ」調理コースも搭載しました。例えば冷蔵庫にある豚肉とキムチとアボカドの3つの食材で簡単に「キムチとアボカドのカツ」ができます。

当社は、あたためや解凍などの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. 新開発、平面形状の「大火力極め焼きヒーター」搭載で肉も魚もこんがり美味しく  
 ・オートクリーン加工で、天井の油汚れを熱で自動分解できる
2. 手軽な素材で簡単にできる「3素材×3ステップ」調理コース搭載

## 【お問い合わせ先】

お客様ご相談センター  
フリーダイヤル 0120-878-365 (受付9時から20時)

## 【特長】

### 1. 新開発、平面形状の「大火力極め焼きヒーター」搭載で肉も魚もこんがり美味しく

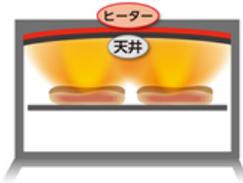
- ・オートクリーン加工で、天井の油汚れを熱で自動分解できる

一般的に平面ヒーターは、ヒーター線を巻いた発熱部と、その熱を庫内に熱輻射する天井部で構成されています。新開発の「大火力極め焼きヒーター」は、発熱部のヒーター線の厚み、幅、W数の検討に加え、ヒーター線を高密度で巻くことで温度の立ち上がりが早く、高温を維持することができます。天井部は、高温時の変形による熱効率低下を防ぐため、新しく「ハニカム天井」を採用しました。正六角形の集合であるハニカム形状は、高温時の熱による多方向への膨張や変形をおさえて、密着性を高め、ヒーターの熱を効果的に庫内に伝えることができます。

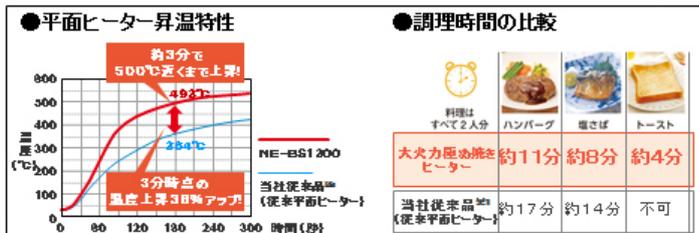
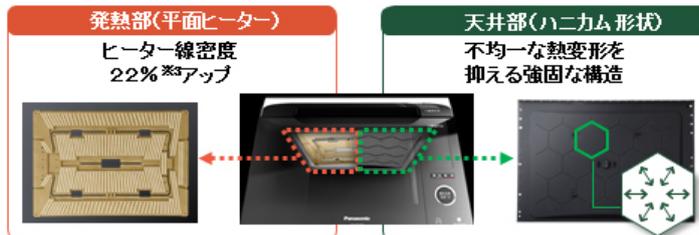
これらの技術により、従来平面ヒーター※1に比べヒーター火力を38%※2アップし、グリル皿を同時に使うことで、肉や魚をこんがり焼きながら、調理時間も短くすることができます。

さらに天井部はオートクリーン加工を施し、ふき取りにくい天井の油汚れを、熱で二酸化炭素と水に自動分解させ、お手入れの手間を軽減します。

#### ■大火力極め焼きヒーター



ヒーターと天井が密着し、ヒーターの熱を効果的に庫内に伝える。



## 2. 手軽な素材で簡単にできる「3素材×3ステップ」調理コース搭載

調理の悩みは「献立を考えること」という声が多く、当社調査によると、作ってみたいレシピは「短時間」「少ない手間で一工夫」「家にある材料」があげられます。そこで、家庭によくある食材3つで、食材を切る、のせる、焼くの3つの工程で完成する「3素材×3ステップ」調理コースを搭載しました。カラータッチ液晶にレシピや作り方を表示し、画面を見ながら手軽に調理できます。例えば、自宅の冷蔵庫にある豚肉、キムチ、アボカドの3つの食材で、簡単に「キムチとアボカドのカツ」ができます。

Q) 作ってみたいと思うレシピは？

1位	短時間でできる	67.0%
2位	少ない手間で一工夫	54.8%
3位	家にある材料調味料で一工夫	45.2%

2015年実施 当社調査 N=630



スチームオープンレンジ「3つ星ビストロ」は、3つの熱源（レンジ・ヒーター・スチーム）で最適な調理方法を追求め、1台で「焼く、煮る、蒸す、揚げ」を美味しくすばやく調理します。2006年の発売以来10年で累計販売200万台を突破しました。

### 【その他特長】

- カラータッチ液晶は「デザイン」ボタン位置」を好みのデザインにカスタマイズできる
- コンフィなどの低温調理にも対応し、幅広いオープン調理が楽しめる「低温80℃～高火力300℃オープン※4」  
※社団法人 日本電機工業会「表示に関する自主基準（平成19年6月19日制定）」に準ずる
- 少量調理時はスピードエリア加熱で時短
- スピードスチーム機構で「蒸し物10分」「蒸し焼き10分」
- ドアがやさしく閉まる「ソフトダンパー」採用

### 【需要動向】

2015年度の電子レンジ国内出荷に占めるオープンレンジの割合は、およそ8割の見通し

(当社調べ)

年度	2013年度	2014年度	2015年度見通し	2016年度予測
電子レンジ	319万台	295万台	302万台	310万台

## 【仕様】

品番		NE-BS1300
電源		交流100V (50 / 60Hz)
レンジ	消費電力 高周波出力	1.38kW 1000W※5・800～150W相当
スチーム	スチームヒーター出力	1.0kW
グリル / オープン	消費電力・ヒーター出力	1.35kW・1.33kW / 1.40kW・1.38kW
オープン	温度調節範囲	80～300℃ (5分※4) 発酵30～45℃
外形寸法 / 庫内寸法 (幅×奥行×高さ)		約494×435×390mm / 約394×309×235mm
庫内容量 / 質量		約30L / 約20kg
色		-RK (ルージュブラック) -W (ホワイト)

※1: 当社2012年度平面ヒーター搭載機種 NE-W305

※2: 初期23.6℃から加熱3分後の温度上昇値「新製品 469.2℃」と「従来平面ヒーター品 (NE-W305) 340℃」の比較

※3: ヒーター線面積と発熱部面積の比率 当社従来品 (NE-W305) 35%と新製品 (NE-BS1300) 43%の比較

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

※5: 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。

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。