

2017年8月2日

新開発「360°回転ロティサリーグリル」でかたまり肉を炙り焼き

ロティサリーグリル&スモーク NB-RDX100を発売

ローストビーフや焼き豚など本格的な肉料理を楽しめる



品名	ロティサリーグリル&スモーク
品番	NB-RDX100
色	-K(ブラック)
メーカー希望小売価格	オープン価格
発売日	11月上旬
月産台数	4,000台

パナソニック株式会社は、新開発「360°回転ロティサリーグリル」でかたまり肉を炙り焼きできるロティサリーグリル&スモークNB-RDX100を11月上旬より発売します。

昨今、共働き世帯の増加などライフスタイルの変化に伴い、平日の料理はできるだけ手間を減らし、休日は時間をかけて料理を作り、家族や友人と一緒に食事を楽しみたいという需要が増えています。ご家庭で本格的なおもてなし料理を作りたいというご要望にお応えし、本製品を新たな調理方法としてご提案します。

本製品は、遠近赤外線ダブル加熱と回転機構を採用した新開発「360°回転ロティサリーグリル」により、かたまり肉をじっくり丁寧に焼き上げることができます。低速回転駆動でかたまり肉をゆっくりと回転させ、上面の遠赤外線ヒーターと近赤外線ヒーターによる一方向からの均一加熱で外と中を焼き上げることで、柔らかくジューシーな仕上がりを実現しました。更に、肉を焼き上げるグリル機能に加え、燻製、オーブン、トースターの機能を搭載しています。燻製卵やスモークチーズを作ったり、ピザやトーストが焼けるなど、日常でも便利にお使いいただけます。

当社は、本製品を、ご家庭での新たな食生活の楽しみ方として提案します。

<特長>

1. 遠近赤外線ダブル加熱と回転機構の、新開発「360°回転ロティサリーグリル」でローストビーフや焼き豚などの本格的な肉料理を楽しめる
2. グリル・燻製・オーブン・トースターの機能を搭載した1台4役のマルチユースでこだわり料理から日常使いが可能
3. 調理中の煙を軽減する減煙機構を搭載

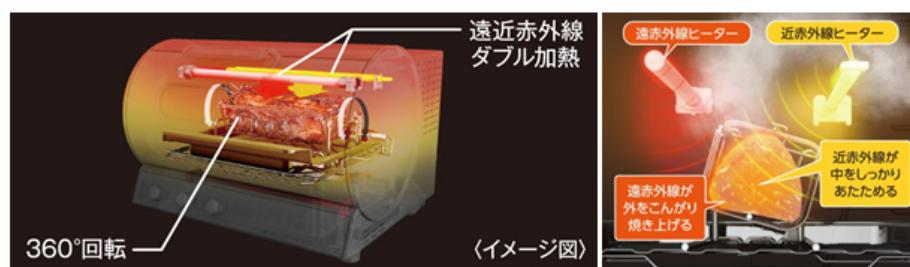
【お問い合わせ先】

調理商品ご相談窓口
フリーダイヤル 0120-878-694 (受付9時から20時)

【特長】

1. 遠近赤外線ダブル加熱と回転機構の、新開発「360°回転ロティサリーグリル」で ローストビーフや焼き豚などの本格的な肉料理を楽しめる

本製品は、食材の外と中を加熱する遠近赤外線ダブル加熱、低速回転機構、最適な火加減にコントロールする温度制御の3つのテクノロジーでじっくり丁寧に焼き上げることが可能です。かたまり肉を入れた専用かごを受け皿に取り付け、本体庫内にセット。食材を360°回転させながら、上面の一方向からの遠近赤外線ダブル加熱で近火と遠火をくり返しながら炙り焼き。ゆっくりと加熱することで肉のたんぱく質の凝集を抑えられるので、柔らかくジューシーに仕上がり「肉が硬くなる『均一に焼けない』という不満を解消します。さらに、とうもろこしなどの野菜まるごとグリルも楽しめます。



2. グリル・燻製・オーブン・トースターの機能を搭載した 1台4役のマルチユースでこだわり料理から日常使いが可能

かたまり肉を焼き上げるロティサリーグリルなどのグリル機能に加え、燻製、オーブン、トースターとしての機能も備えています。燻製は食材に合わせて、高温・低温の2段階で調整でき、燻製卵やスマートチーズなどの燻製料理を手軽に楽しめます。オーブン機能では直径約25cmのピザが、トースター機能では一度に4枚までのトーストが焼けるので、日常使いにも便利です。また、マイコン制御で、火力・温度・時間をきめ細かくコントロールする8つのオートメニュー(ロティ・ローストビーフ／ロティ・焼き豚／オーブン・ピザ／オーブン・グラタン／あたため・ロールパン／あたため・フライ／トースト／冷凍トースト)を搭載、よく使うメニューを手軽に楽しめます。



3. 調理中の煙を軽減する減煙機構を搭載

触媒フィルターと触媒専用ヒーター、強制排気ファン搭載で、気になる煙を軽減。庫内天井は、調理と同時に汚れを分解するセルフクリーニングコートで、汚れにくく、庫内側面と奥面にはふき取りをしやすくするための塗装を施し、お手入れの手間を軽減します。



【その他特長】

- 120~240°Cの7段階温度調節(燻製は除く)が可能。
- メニューの幅が広がる「50レシピブック」を付属。

【仕様一覧】

品番	NB-RDX100
電源	交流100 V 50-60 Hz
消費電力	オーブン 約1350 W、グリル 約1350 W ロティ 約990 W、くんせい 約840 W
外形寸法 (幅×奥行×高さ)	外形寸法 410 × 410 × 283 mm 庫内 270 × 290 × 112 mm 受皿(内寸) 252 × 250 × 18 mm
質量	本体 約8.4 kg(焼き網使用時)

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。