

2018年3月20日

グリル性能進化と業界最小(※1)設置スペースを実現

スチームオーブンレンジ「3つ星ビストロ」NE-BS1500発売

おいしく、より時短(※2)。収納しやすいコンパクトデザイン



-K (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-BS1500
メーカー希望小売価格	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、グリル性能の進化でおいしく、さらなる時短調理(※2)を実現したスチームオーブンレンジ「3つ星ビストロ」NE-BS1500を6月1日より発売します。

共働き世帯の増加により家事負担の軽減が望まれる一方「忙しくてもできるだけ手料理を食べたい」「おいしい手料理を作りたい」といったニーズは高く、短時間でおいしい料理を作れる高機能レンジの販売は好調に推移しています。

本製品は新開発「チタンコートグリル皿」により遠赤外線の反射率が約2倍(※3)になり、上火の立ち上がり時間が早くなりました。同時に裏面の発熱効率の高いニッケル系フェライト素材が下火をアップさせることでグリル皿温度が従来品(NE-BS1400)より30°C高く(※4)なる高火力化を図りました。メニューに合わせたマイクロ波制御で効率的に加熱し、こんがりおいしい時短調理(※2)を実現します。

また近年レンジの設置場所に変化が見られ、食器棚を兼ねるカップボードに設置する家庭が増えています。その中で「カップボードでは高さが足りず、大容量レンジが設置しにくい」とのお客様の声を受け、本製品は大容量30Lの庫内容量はそのままに、設置高さ45cmの業界最小(※1)の設置空間を実現しました。またインテリアとの調和を目指し、デザインも一新しています。

当社は大容量でありながらコンパクトで本格的な調理が手軽にできる本製品で、毎日の豊かな食事作りをサポートします。

<特長>

- 新開発「チタンコートグリル皿」を搭載。上火と下火のダブル火力アップでおいしく、より時短調理(※2)を実現
- 業界最小(※1)設置スペースで高さ45cmに収納できるコンパクト設計
- 「カフェスイーツコース」「酒のつまみコース」を新搭載

※1:2018年3月20日現在 家庭用卓上オーブンレンジ30Lクラスでの「設置高さ」「設置高さ」とは本体高さと離隔距離(消防庁告示第1号に基づく)による

※2:2017年発売 NE-BS1400との比較で調理時間がスピードアップした33メニューが対象。

※3:波長3.00~15.00μmの積分反射率。現行品(BS1400) 21.77%に対して新製品(BS1500) 46.62%

※4:グリル皿発熱体の最高温度での比較。

【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)

※4月1日以降は受付時間が9時から18時に変更になります。

【特長】

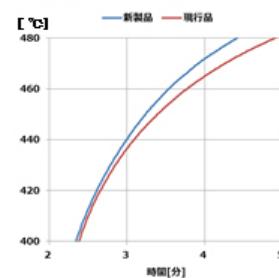
1. 新開発「チタンコートグリル皿」を搭載。上火と下火のダブル火力アップでおいしく、より時短調理(※2)を実現

当社の両面グリル機能は、上火は大火力極め焼きヒーター、下火はマイクロ波を吸収して発熱するグリル皿により、予熱や裏返しも必要なく食品の両面を焼き上げます。

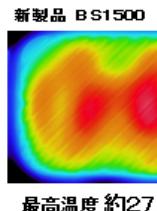
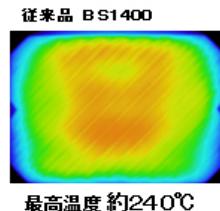
本製品は、このグリル皿の表面に新たにチタンコートを施すことで遠赤外線の反射率が約2倍(※3)になり、上ヒーターの温度上昇を早くしました。

また、裏面のマイクロ波吸収発熱体にニッケル系フェライトを採用しました。従来素材では高温時に電波の吸収性能が低下する傾向にありました。新素材では高温でも電波吸収性能を保つことができ最高温度が約30°Cアップしました。更に、グリル皿を加熱するマイクロ波の方向性をメニューにあわせてきめ細かくコントロールし、より効率の良い加熱を実現しました。グリル皿とマイクロ波コントロールの進化により、自動メニューのうち33メニューの調理時間が短くなりました。また高火力で焼くことで、手羽先なら皮がよりこんがりさくっと感が増すなど、美味しい、かつ時短調理を実現しました。

■上ヒーターの温度上昇



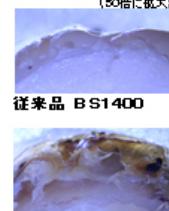
■グリル皿の温度比較



最高温度 約240°C

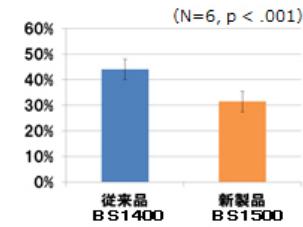
最高温度 約270°C

■焼き手羽先皮の断面
(50倍に拡大)



従来品 BS1400
新製品 BS1500

■鶏皮部分の水分率



2. 業界最小(※1)設置スペースで高さ45cmに収納できるコンパクト設計

当社に寄せられるレンジ設置に関するご相談のうち約9割が高さに対するもので、設置高さ不足のため購入を諦めるお客様が多いことがわかりました。新製品では設置スペースのコンパクト化を図り、部品のサイズダウンと部品の冷却性能を確保する吸気機構を新たに開発し機械室のコンパクト化を実現しました。

また断熱材や排気システムの改良で上方スペースを従来の10cmから8cmへと小さくしました。本体のコンパクト化と上方スペースの縮小により庫内容量(30L)はそのままに高さ45cmスペースでの設置を可能にしました。

設置不可なお問い合わせの割合



3. 「カフェスイーツコース」「酒のつまみコース」を新搭載

材料と作り方を本体に表示する「みんなの料理教室」に「カフェスイーツコース」「酒のつまみコース」を搭載しました。「カフェスイーツコース」は、カフェで人気のガトーショコラやスコーン、カップチーズケーキなどオープンメニューが自動で手軽に作れます。

「酒のつまみコース」は、「豚肉の黒こしょう焼き」や「焼き手羽先」など家飲みが楽しめるメニューを搭載しました。

スイーツもおつまみもピストロで手軽に楽しんでいただけます。



【需要動向】

2017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7割の見通し

(当社調べ)

年度	2015年度	2016年度	2017年度見通し	2018年度予測
電子レンジ	302万台	324万台	330万台	333万台

【仕様】

品番	NE-BS1500	
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(※5)・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 °C (5分(※6)) 発酵30~45 °C
外形寸法 / 庫内寸法 (幅×奥行き×高さ)	約494×435×370 mm / 約394×309×235 mm	
庫内容量 / 質量	約30 L / 約19.6 kg	
色	-K(ブラック) -W(ホワイト)	

※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「好み温度」の45°C以上)で働きます。

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

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。