

News Release

串が自動で回転する卓上の焼き鳥器 毎日の晩酌のお供に手作り焼き鳥を楽しめる『自動で回る卓上無煙焼き鳥器「自家製焼き鳥メーカー2」』を8月下旬に発売



<概要>

この度、サンコー株式会社（東京都千代田区、代表取締役：山光博康）では『自動で回る卓上無煙焼き鳥器「自家製焼き鳥メーカー2」』を8月下旬より発売いたします。それに伴い予約を7月31日より開始いたしました。

本製品は卓上で煙を出さずに焼き鳥が焼ける、自動回転機能が付いた焼き鳥器です。

付属の串や市販の竹串などが10本セットでき、電源を入れると自動でセットした串が回転しながら焼き上げます。回転することでまんべんなく火を通しながら調理が可能。また、真ん中にヒーターを置いて、周りを取り囲んで焼き上げる形の為、調理時の油がヒーターに落ちることもないため、煙を出さずに焼くことができます。さらに下に落ちた油は受け皿がキャッチする構造。調理後にはパーツが取り外して洗えるので、片づけが簡単に行えます。金串が10本付属し、肉・野菜などを刺して焼くことも可能。調理タイマーはダイヤルを回して60分まで設定ができます。

煙を出さずに手作りの焼き鳥を、卓上でくるくると回りながら焼き上げる無煙焼き鳥器。晩酌のお供にお酒を楽しみながらの焼き鳥調理が楽しめます。

<製品特長>

- 卓上で自分好みの焼きたて焼き鳥が楽しめる焼き鳥器
- 自動で回転しながら焼けるので焼きむらがなく中までしっかりと焼ける
- 油がヒーターに触れない縦型構造だから煙が出ない
- 脂の受け皿があるから後片付けもラクラク
- 焼き鳥以外にも魚串や野菜など色々焼いて楽しめる



<仕様>

- ・サイズ／幅 210×高さ 270×奥行 210(mm) ・重量／2000g
- ・付属品／本体、串 10 本、ドリップカップ 10 個、日本語説明書
- ・電源／AC100V 50/60Hz
- ・消費電力／800W
- ・タイマー／～60 分
- ・温度／60～240 度
- ・ケーブル長／100cm



注意事項

※記載されている物以外は付属いたしません。※本製品は屋内専用です。※本製品は本体、ガラス共非常に高温になりますので十分ご注意ください。※使用中はそばに燃えやすい物を近づけないでください。 ※使用中はヒーターに水がかからないようにしてください。 ※使用しない時は必ずコンセントを抜いて下さい。 ※使用后ガラスが熱い状態で水をかけないでください。ガラスが割れる場合があります。 ※子供の手の届かない所で使用・保管をして下さい。 ※使用中に異常を感じた場合、ただちに使用をやめてください。 ※記載されている物以外は付属いたしません。 ※落としたり強い衝撃を与えないでください。 ※分解しないでください。 ※本製品に熱や異音、異臭などの異常が認められた場合は直ちにご利用を止め、弊社サポートセンターまでご連絡下さい。 ※本製品をご利用において生じる物品の破損は、補償の対象外となります。 ※防水ではありません。 ※仕様は改善のため予告無く変更する場合があります。

- ・パッケージサイズ／幅 290×高さ 350×奥行 290 (mm)
- ・パッケージ重量 (内容品含む) /2750g
- ・保証期間／6 カ月
- ・発売日／2019 年 8 月下旬
- ・型番／MINROTG2
- ・JAN／4562331783077



自動で回る卓上無煙焼き鳥器「自家製焼き鳥メーカー2」

[販売価格] 5,980 円(税込)

<https://www.thanko.jp/shopdetail/000000003359>

<紹介動画>

<https://www.youtube.com/watch?v=3jUGJCpE9pI>



■製品に関するお問い合わせ先

サンコー株式会社 通販部

〒101-0021 東京都千代田区外神田 4-9-8 神田石川ビル 4 階

TEL 03-3526-4321 FAX 03-3526-4322 Email shop@thanko.jp URL: <https://www.thanko.jp>

■本ニュースリリースに関するお問い合わせ先

サンコー株式会社 広報部 TEL 03-3526-4323 FAX 03-3526-4322 Email pr@thanko.jp

●サンプルお貸出しご希望の方は弊社広報部までお問い合わせ下さい。(メディア関係者様)

※本ニュースリリースに記載された内容は発表日現在のものです。その後予告無しに変更されることがあります。