

News Release

自動で回転して美味しく焼き上げる焼き鳥とプレートで焼き肉が同時に楽しめる
 『自動回転焼き鳥&焼肉プレート『焼き物大将』』を発売開始



<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『自動回転焼き鳥&焼肉プレート『焼き物大将』』を9月30日より発売いたします。

本製品は鉄板で焼き肉を楽しみながら同時に自動で回転して美味しく焼き鳥が焼ける焼き鳥&焼肉プレートです。高さ145×幅322×奥行き215mmで卓上に置けるコンパクトサイズ。本体の真ん中部にヒーターがあり、ヒーターの上にプレートをのせて焼肉が楽しめます。ヒーターの部分には付属の串を5本までセットでき、回転スイッチをオンにすれば串を自動で回転しながらムラなく美味しいふっくらとした焼き鳥や串焼を楽しむことが可能。さらに付属のローラーをセットすれば、ローラーの上にフランクフルトなども美味しく焼くことが出来ます。ヒーターは3段階（LOW:約230-240度 MID:約245-255度 HIGH:約260度※プレート温度）切り替えで好みの温度で焼き上げられます。プレート部分には油が落ちる穴があり、本体の油受けに自動で溜まります。食材の油が直接ヒーターに付かない構造で、焼肉プレートでも串焼でも煙がほとんど出ない構造。油受けや串をセットするトレイなどは外して楽に洗うことが可能。

卓上で焼肉を思う存分楽しみたい。美味しい焼き鳥を自宅で食べたい。卓上に置けるコンパクトサイズながら自分好みの焼き加減の焼肉も美味しいふっくらとした焼き鳥も楽しめる自動回転焼き鳥&焼肉プレート『焼き物大将』です。

<製品特長>

- 鉄板で焼肉、下段で焼き鳥が楽しめる焼肉&焼き鳥マシン
- 自動で回転してムラなく美味しい焼き鳥ができる
- 3段階の火力調整で好みの焼き加減が可能
- 卓上に置けるコンパクトサイズ
- 油がヒーターに触れない構造で煙が出にくい
- ローラーを使えばフランクフルトも焼ける
- プレートやトレイを外して洗えます





<仕様>

・サイズ/高さ 145×幅 322×奥行 215(mm) ・重量/約 3.68kg
ケーブル長/1050mm

- ・付属品/本体、焼き肉用プレート、クシ5本 (アタッチメント付き)、日本語説明書
- ・プレート温度/LOW: 約 230-240 度 MID: 約 245-255 度 HIGH: 約 260 度
- ・定格電圧/100V ・定格周波数/50/60Hz ・定格消費電力/900W
- ・注意事項

○内容品に記載している以外の物は付属しません。○お子様の手の届かない所で保管・ご使用ください。○本製品をご利用において生じる物品の破損/故障は、補償の対象外となります。○分解しないでください。○落としたり強い衝撃を与えないでください。○高温/多湿/火気近くで保管、使用しないでください。○異常を感じたらご使用をやめてカスタマーサポートまでご連絡ください。○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 410×高さ 360×奥行 200(mm)
- ・パッケージ込み重量/約 3.8g
- ・保証期間/12 カ月
- ・発売日/2019/9/30
- ・型番/CYNKYGRL
- ・JAN/4562331782575



自動回転焼き鳥&焼肉プレート『焼き物大将』

[販売価格] 5,980 円(税込)

<https://www.thanko.jp/shopdetail/000000003398>

■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。