品名	アラジン グラファイトグリル&トースター	本体質量	約3.8kg
本体カラー	アラジンホワイト(W)・アラジングリーン(G)	コード長さ	1.2m
本体寸法	幅350mm×奥行334mm×高さ235mm	消費電力	1300W
庫内有効長	幅310mm×奥行285mm×高さ87mm	付属品	グリルパン・グリルネット・焼き網

日本エー・アイ・シー株式会社 フリーダイヤル 0120-88-3090

LINE@ アラジン公式アカウント はじめました!!

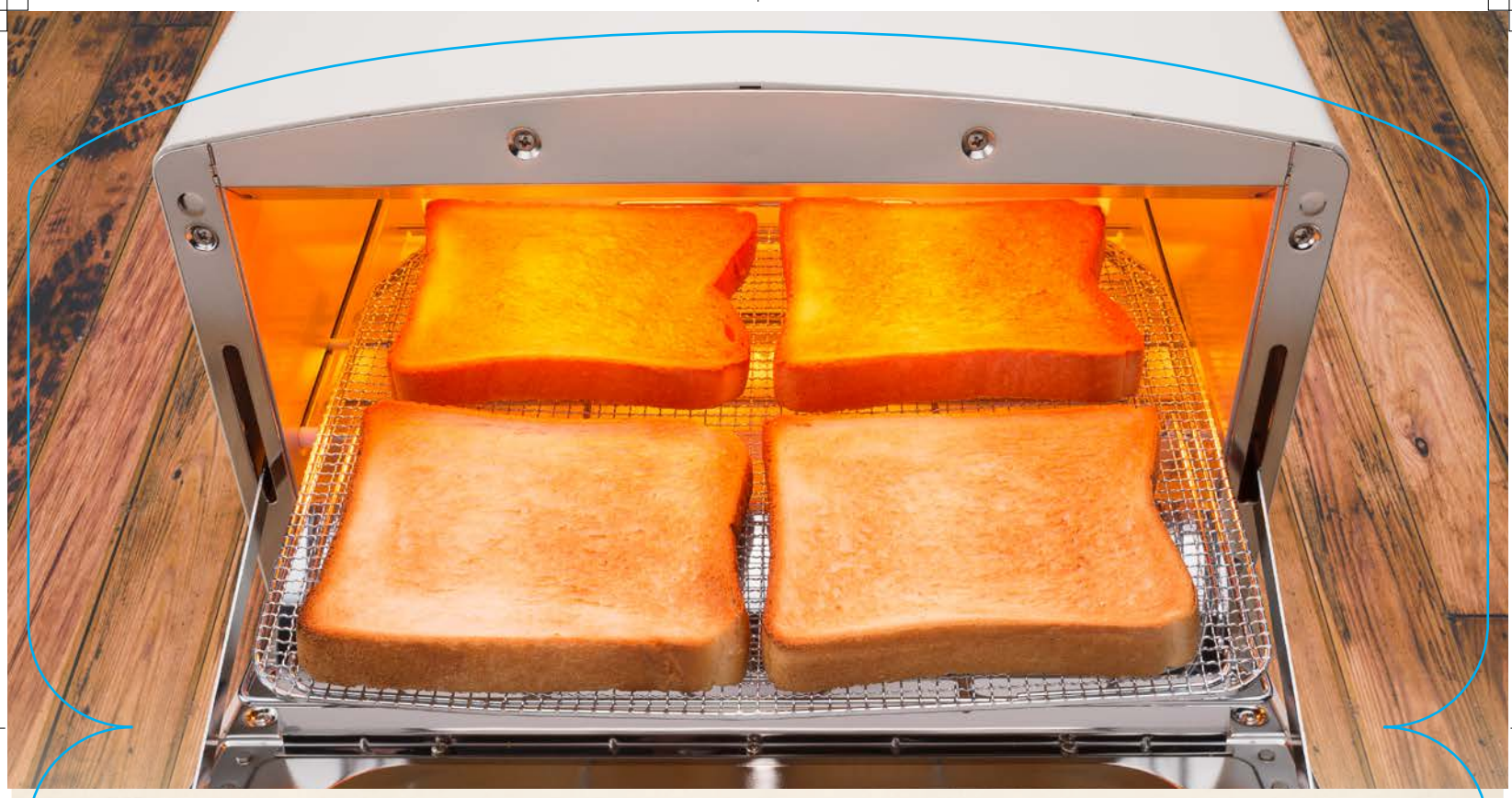
LINEの「友だち追加」から「QRコード」で登録

GRAPHITE

世界初

「遠赤グラファイト」搭載

短時間で一気に焼き上げるため、外はカリッと中はモチモチのトーストが仕上がります。



GRAPHITE

人工衛星に使用されている素材を使った世界初のトースターです。※1

「遠赤グラファイト」は株式会社千石の特許技術※2で、高分子フィルムをグラファイト結晶化した素材です。このフィルムは航空・宇宙開発に欠かせない素材となっており、グラファイト結晶化された素材は、鉄の10倍以上の熱伝導率があり、速暖性が高く暖房機の熱源にも使用されている優れた素材です。その優れた素材「遠赤グラファイト」を使用したのがグラファイトトースターです。「遠赤グラファイト」を使用したオーブントースターは独自の技術を駆使し、トーストをおいしく焼き上げるために2年間開発して作り上げたトースターです。

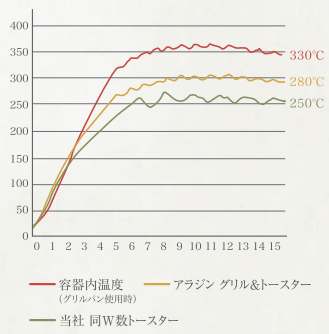
※1　2015年7月1日時点・トースター商品において（当社調べ）　※2　特許番号　特許第4739314号

外はカリッと中はモチモチのおいしさの秘訣。

「遠赤グラファイト」がわずか0.2秒で発熱し、庫内温度が一般製品よりも30℃高く、短時間で表面を高温で一気に焼き上げることで、食パンの水分が中に保持された状態になり、外はこんがり、中は水分が残っているのでモチモチしたトーストを焼き上げることができます。早く熱く調理することが、おいしいトーストを作る秘訣なのです。

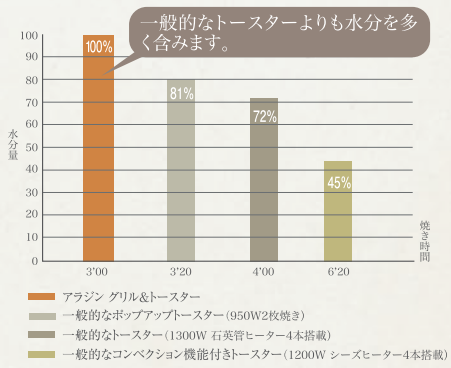
《短時間で加熱すると表面が固まる》

庫内温度上昇比較表



※庫内の温度はサーモがON-OFFを繰り返し制御します。

トースト焼き上がり時の水分残量比



※6枚切りトーストでの焼き上がり時の水分残量を100%とし、算出。

付属の専用容器「グリル」「オーブン」「蒸し料理」などメニューいろいろ。

付属のグリルパンは蓋をして調理することで容器内の温度を330℃まで高めることができ、焼く、あぶる、蒸す、温め、オーブン料理など油を使用せず調理ができるため、ヘルシーで健康的です。また、蓋をしていることで、油の飛び跳ねを未然に防ぐことができ、庫内の汚れや、ニオイを付くのを軽減する効果もあります。

もっとレシピを見てみよう♪
右のQRコードからレシピページへアクセス!