





Aladdin Cooking Series
アラジン クッキングシリーズ



アラジン グラファイトグリラー



アラジン グラフアイトースター



アラジン公式アカウント
はじまりました!!



LINEの「友達追加」から
「QRコード」で登録

日本エー・アイ・シー株式会社 0120-88-3090



GRAPHITE



Aladdin Graphite Griller





世界初 「遠赤グラファイト」搭載

人工衛星に使用されている素材を使った世界初の
グリラーです。 ※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グリラーです

※1 2017年1月27日時点・電気グリル調理器商品において(当社調べ) ※2 特許番号 特許第4739314号



収納時



クイックプレート
トング



収納バッグ

品名	アラジン グラファイトグリラー	本体質量	約4.3kg (トレイ・ヘルシーネット・コード含む)
本体カラー	アラジングリーン(G)	コード長さ	1.2m
本体寸法 (使用時)	幅550mm×奥行310mm×高さ314mm	消費電力	1300W
本体寸法 (収納時)	幅550mm×奥行242mm×高さ430mm	付属品	クイックプレート・収納ケース 収納バッグ・トング

煙の出ないグリラーでHappy Cooking

アラジン グラファイトグリラーは遠赤グラファイトを熱源とし、上部から調理を行う新しい調理家電。
食材から出る油が気化しない構造でいやなニオイ、煙を抑えクリーンにグリル料理を楽しむことができます。

さあ、ヘルシーでおいしいグリル料理をはじめましょう。

POINT1



煙が出ない。

従来のホットプレートでは、鉄板・炭など下からの熱で焼くため、食材から出た油は全て下に落ち、油が熱せられることで「イヤな煙」が発生します。アラジン グラファイトグリラーは、上からの熱で焼くことで、下に落ちた油が気化しないので煙が出ず、油ハネも少ないのです。

POINT3



旨みを逃さない。

アラジン グラファイトグリラーは、「遠赤グラファイト」を搭載しており、遠赤輻射熱で調理をします。遠赤輻射熱はフライパンと異なり、表面に余計な熱を与えず、肉をふっくら焼き上げる効果があります。また、0.2秒で予熱の必要がなく、短時間＆高温輻射で食材の旨みを逃しません。

POINT2



とってもヘルシー。

アラジン グラファイトグリラーは、調理中に食材から出た油が下に落ちるように設計されています。波型構造の網から「雫」のように落ちるため、油をカットしたヘルシーな料理が出来る上がるのです。

POINT4



お掃除もラクラク。

水を貯め、油が落ちるトレイも取り外しが可能なので、調理の後のお掃除もラクラク。美味しく調理できるだけでなく、準備＆後片付けに時間と手間がかかりません。



お料理の愉しみが広がります。

焼き物以外にも、炙り料理・干物から、おつまみ・スイーツまで幅広い料理を楽しめます。色々なレシピを一台で楽しめるアラジン グラファイトグリラーならお料理の幅も愉しみもぐっと広がります。



おいしい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!

