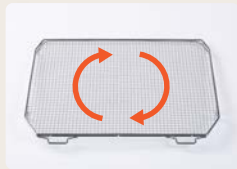


# Graphite Grill & Toaster



*Aladdin*

## 進化したアラジンのグラファイト グリル&トースター



180°回転できる焼き網で好みの焼き方が選べる



四角く容量アップしたグリルパンで多彩な調理が可能に



庫内下ヒーター3本でムラなく加熱



グリーン(G)



ホワイト(W)



ステンレス製でお手入れしやすい



背面のランプロゴで360°おしゃれに

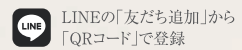


コードホルダーですっきり配線

品名	アラジン グラファイト グリル&トースター
品番	AGT-G13A(G)・AGT-G13A(W)
JANコード	4962365 070127(G)・4962365 070134(W)
本体カラー	グリーン(G)・ホワイト(W)
本体寸法	幅360mm×奥行355mm×高さ250mm

庫内有効寸法	幅310mm×奥行285mm×高さ87mm
本体質量(重量)	約4.7kg
消費電力	1300W
コード長さ	1.0m
付属品	グリルパン・グリルネット・レシピブック・コンセプトブック

日本イー・アイ・シー株式会社 [aladdin-aic.com](http://aladdin-aic.com)  
〒675-2462 兵庫県加西市別所町 395 番地 0120-88-3090 (フリーダイヤル)



《イメージ図》短時間で加熱すると表面が固まる

1300℃の高温  
0.2秒で発熱

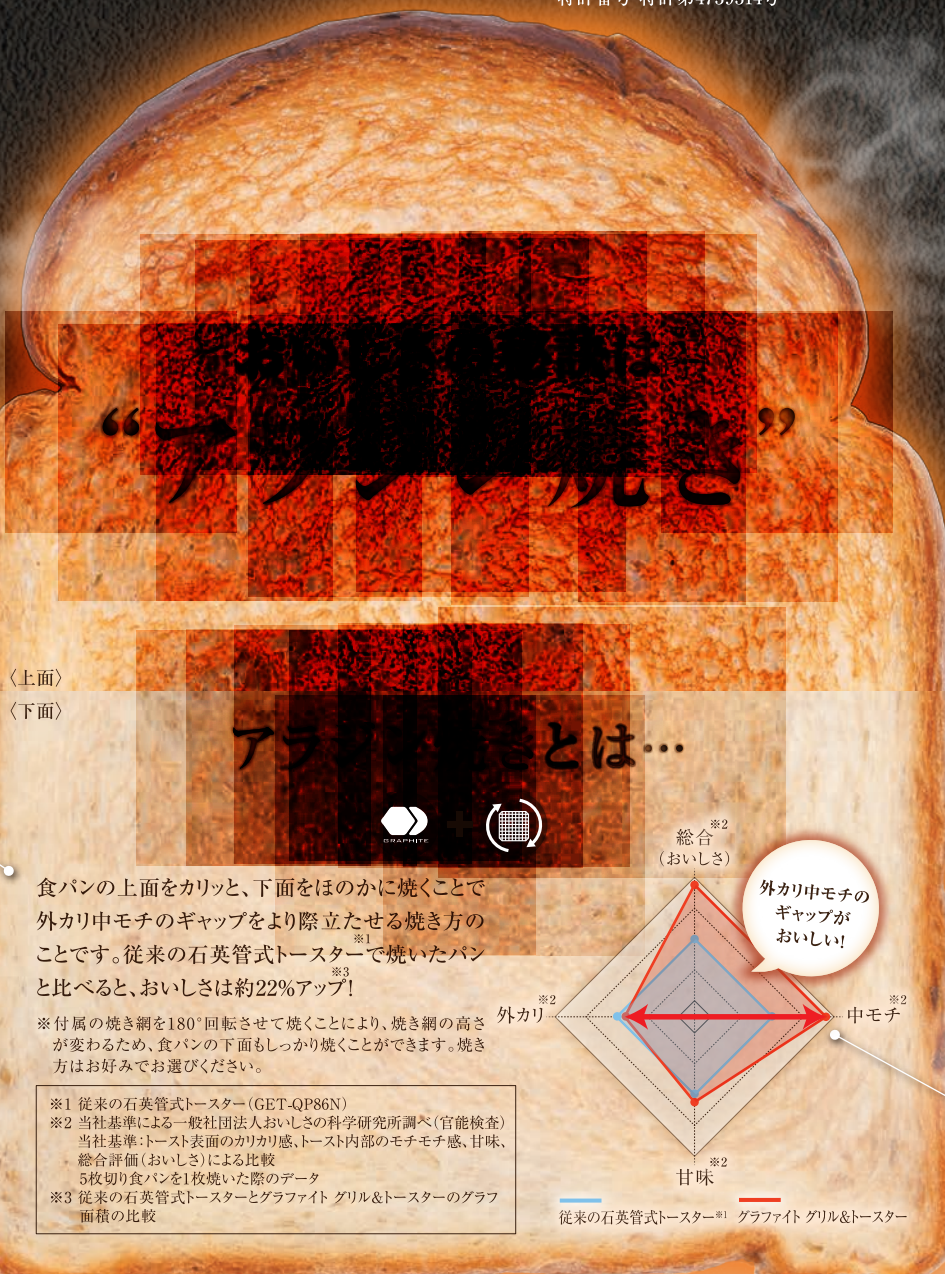
「遠赤クワアイト」がわずか0.2秒で発熱し、庫内温度を高くします。短時間かつ高温で一気に焼き上げることで、食パンの水分が中に保たれた状態になり、外はカリッと、中は水分が残っているのモチモチしたトーストを焼き上げることができます。早く熱く調理することか、おいしいトーストを作る秘訣なのです。

遠赤クワアイトで外カリ中モチ



# 特許技術「遠赤グラファイト」搭載

特許番号 特許第4739314号



〈上面〉  
〈下面〉

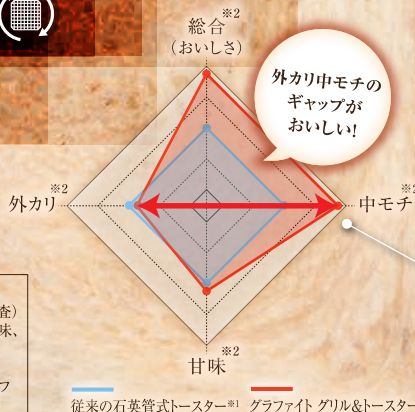
焼き上がりが  
早い

アラジンは…

食パンの上面をカリッと、下面をほのかに焼くことで外カリ中モチのギャップをより際立たせる焼き方のことです。従来の石英管式トースター<sup>※1</sup>で焼いたパンと比べると、おいしさは約22%アップ<sup>※3</sup>!

※付属の焼き網を180°回転させて焼くことにより、焼き網の高さが変わるため、食パンの下面もしっかり焼くことができます。焼き方はお好みでお選びください。

- ※1 従来の石英管式トースター (GET-QP86N)
- ※2 当社基準による一般社団法人おいしさの科学研究所調べ(官能検査)  
当社基準:トースト表面のかりかり感、トースト内部のモチモチ感、甘味、総合評価(おいしさ)による比較  
5枚切り食パンを1枚焼いた際のデータ
- ※3 従来の石英管式トースターとグラファイト グリル&トースターのグラフ面積の比較



外カリ中モチの  
ギャップが  
おいしい!

おいしさ  
**22%UP**<sup>※3</sup>

## グリルパンで料理の幅が大きく広がる

付属のグリルパンはふたをして調理することでグリルパン内の温度を330℃まで高めることができ、焼く、煮る、蒸す、炊く、温め、オープン料理や油を使用しないヘルシー料理など多彩な調理をお楽しみいただけます。また、ふたをしていることで、油のとびはねを防ぐことができ、庫内に汚れや、ニオイが付くのを軽減する効果もあります。

グリルパンの中は330℃まで上昇



イメージ図

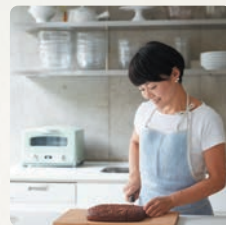


## 藤井 恵先生考案レシピが入った グリルパンでつくるおいしいレシピブック付き

料理家で管理栄養士でもある藤井 恵先生がグリルパンを使用したレシピを考案。焼く、煮る、蒸す、炊く、スイーツづくりまで日々の食生活に必要なほとんどの調理をレシピとともにご紹介。毎日の食卓を彩るアラジン厳選レシピも掲載。



profile 藤井 恵  
料理家・管理栄養士。作りやすくておいしくて、栄養・健康面にも配慮したレシピが好評。雑誌、書籍、テレビなど、各種メディアで活躍中。



もっとレシピを  
見てみよう♪  
QRコードからレシピ  
ページへアクセス!

