

### 【今回新しくなったポイント】

- 多彩なメニューを楽しめる3枚のプレート

#### 汁気の多い料理も楽しめる！深さ3.5cm「深型プレート」

深さが3.5cmと深めなので、パエリアなどの具たくさん料理から、パスタやスキ焼きなどの汁気の多い料理まで、幅広く調理を楽しむことができます。また、ちょうどよい深さなので、ヘラを使うお好み焼きにもぴったり。16cmのお好み焼きを2枚同時に焼くことができます。



#### 油の飛び散りが少なく、ヘルシーに料理が楽しめる！「傾斜溝つき 焼肉プレート」

溝の底は逆三角形の形状で、溝部分には6°の傾斜がついているので、脂がまとまりやすく流れやすい構造になっています。これにより、油の飛び散りが約50%カット※1し、油切れも約50%アップ※2しました。肉の余分な脂を溝に落とし、溝に落ちた脂は平面スペースに移らないので、野菜と一緒に焼いても脂っぽくなりにくく、ヘルシーに焼くことができます。



※1 肉を焼いたときの油の飛散数を比較。当社自主基準による。2020年当社新製品EA-KJ型 深型プレート及び焼肉プレートを使用し、油の飛散数を比較することにより算出。（油の飛散数）<EA-KJ型>深型プレート:約7,150 焼肉プレート:約2,850（条件）プレート温度250℃ 調理時間10分 牛バラ肉100g使用 ※肉の種類によって飛散数は異なります。

※2 加熱したプレートの中央部で牛脂を溶かし側面に流れつく牛脂の重量比を算出。当社自主基準による。2019年当社現行品EA-B型...平面スペースつき遠赤溝つき焼肉プレート、2020年当社新製品EA-K型...傾斜溝つき焼肉プレートを使用。EA-B型は1.16g、EA-K型は1.77g。（条件）牛脂1.9g使用。プレートの汚れ状態やプレート温度などにより流れつく割合は異なります。

## 穴からあふれても安心！「区切り線つき たこ焼きプレート」

直径43mmの大きなたこ焼きが30個も焼けるので、大人数でも楽しめます。穴からあふれた材料も丸めてつくりやすいよう、区切り線がついています。



### 【その他の商品特長】

- 耐久性に優れた「遠赤トリプルチタンセラミックコート」の深型プレート

3層構造で傷がつきにくく、金属ヘラ<sup>※3</sup>も使えます。浅い凹凸のダイヤモンドインプル仕上げで油なじみが良く、こげつきにくくなっています。

※3 先端やコーナー部が鋭利な金属ヘラは使わないでください。

- 軽い力でセットできる「カチッと温度調節プラグ」

- プレートのふちに直接手が触れにくい「本体ガード」

本体ガードは分解できて丸洗いできるので、気になる汚れもきれいに落とせます。

- プレートをセットしなければ、通電しない安全機構

- 2.5mロングコード