

品番 : EA763AK-13C

品名 : AC100V/1100W マルチロースター



販売価格	21,600円(税抜)／23,760円(税込)		
カタログ価格	21,600円(税抜)／23,760円(税込)		
在庫数	最新在庫: 1 (2025/12/17 13:03現在)		
商品入数	1	販売単位	台
カタログページ	2129ページ		



仕様

メーカー	象印マホービン(ZOJIRUSHI)	型番	EF-WA30
焼き網サイズ(mm)	350(W)×170(D)	消費電力	1100W
サイズ	495(W)×270(D)×195(H)mm	重量	4.6kg
付属品	魚取器	色	チャコール
タイマー	30分計		

多彩なグリル料理が楽しめるマルチロースター

魚はもちろん肉も野菜も多彩なグリル料理がこれ一台で楽しめます!

煙やニオイを抑える「高性能触媒フィルター」

分解&取り付け簡単!お手入れしやすい「ワンタッチ着脱ふた」

背面上部のプッシュボタンを押しながら引き上げると、簡単にふたが取りはずせます。ふた・ステンレス製焼き網・こんがり反射板・水受皿は分解して丸洗いできるので、手軽にきれいが保てます。

35cmのサンマが3尾丸ごと同時に焼ける「ワイド庫内」

焼き魚以外にも幅広く使用でき、レパートリーが広がります。

皮はパリッと中はふんわり焼ける「こんがり反射板」

こんがり反射板が下ヒーターの熱を反射させ熱効率を高めるとともに、水受皿の水の蒸発量を減らすので、外はパリッと中はふんわり仕上げます。また、上下のヒーターで両面が一度に焼けるから、裏返す手間もありません。

裏返す手間がいらない「両面焼き」

高さを2段階に調節できる「ステンレス製焼き網」

焼き魚だけでなく、いろいろなメニューが楽しめるwebレシピつき

本体シールの二次元コードを読み取れば、webサイト上でレシピが確認できます。(10レシピ)

魚をきれいに取り出せる「魚取器」つき

先端が焼き網と同じ間隔なので、スッと差し込むだけできれいに取り出せます。

高さを2段階調整できる焼き網

焼き網の面を変えることで、高さの選択が可能です。高くすると、干物や切り身などの薄い食材が焼きやすくなります。

株式会社エスコ

大阪府大阪市西区立売堀3丁目8番14号 06-6532-6226(代表)

© 2018 ESCO Co.,Ltd.