

2008年9月25日

(株)ハーマン ビルトインコンロ「S-Blink duoシリーズ」に
 明るいシルバー色の「ステンレス五徳タイプ」追加

～調理機能性とデザイン性を兼ね備えたラインナップに～

ノーリツグループの(株)ハーマン(本社:大阪市、代表取締役社長:寺内修、資本金:3億円)は、安全性に機能性を充実させたガラストップビルトインコンロ「S-Blink duo (スタイリッシュブリック デュオ)シリーズ」に「ステンレス五徳タイプ」を追加、2008年10月1日(水)に発売します。

2007年10月に発売した「S-Blink duoシリーズ」は業界初のダブル高火力温調バーナー、ワイドグリルを搭載し、ご好評をいただいております。今回は9月に発売したS-Blink ADVANCEシリーズと同じ「ステンレス五徳タイプ」を新たに追加し、ラインナップを強化しました。

キッチン全体を明るくする「ステンレス五徳」採用

シルバーに輝くステンレスタイプの五徳を新たにラインナップしました。高級感が高いステンレスは、キッチン全体が明るい雰囲気になります。また、ステンレス五徳に合うシルバーミラーのガラストップを新たにラインナップしました。

ダブルの高火力温調バーナー搭載

「S-Blink duoシリーズ」は「高火力バーナー」「温調機能バーナー」を左右両方に搭載しています。

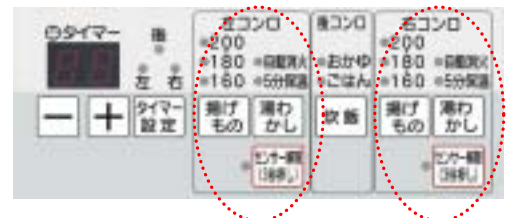
両バーナーは、高火力(3,610kcal/h)と標準の絞り性能(330kcal/h)を併せ持つため「高火力」「トロ火」「温調機能」を左右両方のバーナーで使うことが可能です。そのため、調理によって使いわけていたバーナー選択が不要となるので、作業動線が短縮し、作業効率もアップしました。

大きなものでも一度に焼けるワイドグリル

奥行き約32cm×横幅約26cmのワイドグリルは、収まりきらず二度に分けて焼いていた大きなものも一度に焼くことができます。例えば、家族五人分の魚¹も同じタイミングで焼き上げることが可能です。また、従来からの「オートグリル機能」により自動で魚を焼くことができます。



左右どちらでも揚げ物が可能に



¹ 秋刀魚の場合

加熱時間がオープンの約半分「ダッチオープン」機能搭載

グリルのワイド化に伴い、ダッチオープン²(4~5名分)の使用も可能です。オートグリル機能と併せて使用することで、野外での使用が主だったダッチオープン料理を自宅でも楽しむことができます。蓄熱性の高い鋳鉄製で余熱も活用するため、加熱時間もオープンの約1/2で可能です。



手入れしやすいスタイリッシュなデザイン

手入れのしやすいガラスストップに加え、操作部分は、飛び出すタッチパネルで収納でき、グリル取っ手の飛び出しが少ないシンプルデザインです。バーナーと点火ボタンの位置関係が直感的に認識できるデザインにもなっています。



【今回発売の商品ラインナップ】

ジャンル	ガラスストップ幅	発売日	希望小売価格(本体価格、税込、工事費別)	目標販売台数 (初年度)
S-Blink DUO シリーズ	75cm	2008年10月1日	シルバーミラーガラス/ステンレスフェイス(ステンレス五徳タイプ) 281,400円 ダッチオープン付 +15,750円	シリーズ合計 30000台
	60cm	2008年10月1日	シルバーミラーガラス/ステンレスフェイス(ステンレス五徳タイプ) 276,150円 ダッチオープン付 +15,750円	

² アウトドア時に使用される蓋付の鋳鉄製の鍋。「焼・蒸・煮」のあらゆる調理方法に対応する万能鍋です。