



News Release

新製品情報

自宅で火を使わずに魚も焼き鳥もお餅炉端焼きが思う存分楽しめる
『電気炉ばた焼き器「酒と小鍋と炙りと私」』を発売



<概要>

この度、サンコー株式会社（所在地：東京都千代田区、代表取締役：山光博康）は『電気炉ばた焼き器「酒と小鍋と炙りと私」』（でんきろばたやきき さけとこなべとあぶりわたし）を10月13日に発売いたしました。

サンコー公式オンラインストア、直営店、取扱店、ECサイトなどで販売します。

本製品は卓上で炙り焼きが楽しめるラジエントヒーターです。

幅19×奥行20×高さ6.5cm、約1kg。コンセント式。焼き網と直径18cmの鍋が付属。

本体前面のダイヤルで200W（約200度）～1000W（約700度）まで火力を調整可能。

天板が直接加熱する方式なので、付属の網にお好きな食材をのせて炙り焼きが手軽に楽しめます。さらに直径18cmの鍋が付属し、おでんなども楽しめます。

天板がフラットなのでお手入れも簡単にできます。コンパクトなサイズで収納時も場所を取りません。

自宅でお酒を片手に魚や焼き鳥など炙り焼きを楽しみたい。そんな方におすすめの『電気炉ばた焼き器「酒と小鍋と炙りと私」』です。

<製品特長>

- 机の上に置けるコンパクトな電気炉ばた焼き機
- 天板が直接熱くなるラジエントヒーターだから炙り焼きができる
- 焼き網と鍋が付属
- 鍋で焼く、煮る、ゆでるなど様々な調理が可能
- 天板がフラットだからお手入れ簡単
- コンパクトサイズで収納時も場所を取らない





<仕様>

- ・サイズ/本体:幅 190×奥行 200×高さ 65(mm)/鍋(持ち手・蓋含む):幅 230×奥行 180×高さ 150(mm)
/焼き網(持ち手含む):幅 160×奥行 260×高さ 45(mm)
- ・重量/本体:約 1090g 鍋(蓋含む):約 900g 焼き網:約 250g
- ・電源/AC100V 50/60Hz ・消費電力/最大約 1000W
- ・最大温度/約 700度(トッププレート温度) ・各トッププレート温度/200W:約 200度
400W:約 360度 600W:約 480度 800W:約 620度 1000W:約 700度
- ・安全装置/サーモスタット、温度ヒューズ、電流ヒューズ ・ケーブル長/約 1.2m
- ・材質/本体:ポリブチレンテレフタレート ガラス繊維入り/本体トッププレート:ナノクリスタルガラス
/鍋:アルミニウム(セラミックコーティング)/焼き網:ステンレス
- ・セット内容/本体、鍋、鍋蓋、焼き網、日本語取扱説明書
- ・パッケージサイズ/幅 268×奥行 225×高さ 300(mm)
- ・パッケージ込み重量/約 3000g
- ・保証期間/購入日より 12ヶ月 ・発売日/2023/10/13
- ・型番/RADHEAHWH ・JAN/4580060596539

電気炉ばた焼き器「酒と小鍋と炙りと私」

[販売価格] 10,600円(税込)

<https://www.thanko.jp/view/item/00000004223>



■製品に関するお問い合わせ先 サンコー株式会社 通販部 〒101-0023 東京都千代田区神田松永町 19 秋葉原ビルディング 8階 TEL 03-3526-4326 FAX 03-3526-4322 Email shop@thanko.jp URL: <https://www.thanko.jp>

■サンコー直営店舗・秋葉原総本店 〒101-0021 東京都千代田区外神田 3-14-8 新末広ビル B TEL 03-5297-5783

・2号店 〒101-0021 東京都千代田区外神田 4-6-3 前里ビル 1F TEL 03-3525-4200

■本ニュースリリースに関するお問い合わせ先 サンコー株式会社 広報部 TEL 03-3526-4323 FAX 03-3526-4322 Email pr@thanko.jp ※本ニュースリリースに記載された内容は発表日現在のものです。その後予告無しに変更されることがあります。●サンプルお貸しご希望の方は弊社広報部までお問い合わせ下さい。(メディア関係者様)