

「電気焼肉器」のパイオニア！ピーコックから登場
発煙量87%カット※・油ハネ98%カット※で
さらに使いやすくなったおうち時間充実アイテム
『電気焼肉器(WY-D120)』 2021年6月21日(月)販売開始

ピーコック魔法瓶工業株式会社(本社：大阪市、社長：山中千佳)は、「電気焼肉器」のパイオニアとして、さらに使いやすく改良し、ユーザーの声に寄り添ったおうち時間充実アイテム『電気焼肉器(WY-D120)』を2021年6月21日(月)より新発売いたします。独自に新開発した“3次元アーチ構造”により、プレートからスピーディーに油が落ちていくため、発煙量の87%カット※及び油ハネの98%カット※を実現しました。さらに、左右の多目的ゾーンも使いやすく改良。左側は大きな玉ねぎの輪切りや焼きそばも調理可能で、右側は傾斜と低いリブを採用し、余分な油を落としながらホルモンなどの小さめの食材でも調理可能です。新しくなった『電気焼肉器(WY-D120)』で、ワンランク上の充実したおうち時間をお過ごしください。



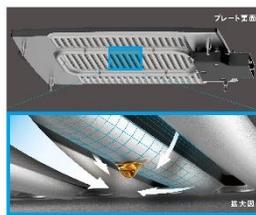
2010年～発売の旧『電気焼肉器』は、当社電気調理器の中でもロングセラー商品として好評をいただいております。ホットプレートの中でも焼肉に特化した「電気焼肉器」は、当社ピーコック魔法瓶工業がパイオニアであり、その高性能性に多くの肉好きユーザーの皆様から支持され続けておりました。

おうち時間が増えた今、本格的な焼肉をより快適にご自宅で楽しんでいただくため、人気商品に新機能を搭載し、商品の改良を試みました。“3次元アーチ構造”による発煙量・油ハネのカット※に加え、好評だった食材に合わせて選べる多目的ゾーンをさらに便利に。また、美味しさとお手入れのしやすさにもこだわり、焼きムラ少なく均一な焼き加減と洗いやすいプレート構造を採用しました。

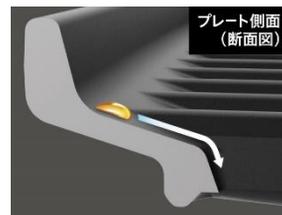
※ 発煙性試験（試験機関：日本ラボテック株式会社 試験番号：JH210390019 試験条件：200℃に設定）
 ※ 油の飛散数比較試験（試験機関：日本ラボテック株式会社 試験番号：JH210390018 試験条件：200℃に設定）

■製品特長

1. 新開発の“3次元アーチ構造”を搭載したプレートで発煙量87%カット・油ハネ98%カット※を実現（特許出願中）
2. プレート角に傾斜を付けることで油溜まりを防ぐ
3. 左側の多目的ゾーン（平面）は広さを拡大し壁と深さを用いて、もやしなどの細かい具材や、タレ焼きなど味付けを落とさず食べたい食材も楽しめる
4. 焼き過ぎた食材の避難場所としても使用できる傾斜を付けた右側の多目的ゾーン（傾斜）は、小さめの食材にも最適
5. 本体ガードやプレートが取り外して洗えるので、お手入れラクラク
6. お肉の焼き目が均一にムラなく付いて美味しさUP



1.3次元アーチ構造



2.プレートの傾斜



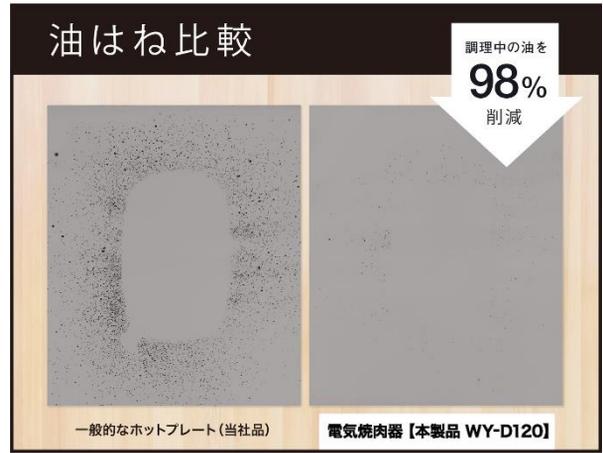
3.多目的ゾーン（平面）



4.多目的ゾーン（傾斜）

■ 大幅カットを実現！発煙量・油ハネ比較試験

発煙量比較試験動画：https://www.youtube.com/watch?v=VF_QI0GHzsg



■ 製品詳細

商品名	電気焼肉器
品番	WY-D120
本体サイズ(約)	W51.6×D30.8×H7.9cm
プレートサイズ(約)	W40×D25×H4cm
本体質量(約)	2.3kg
調整可能温度	保温80℃～最高230℃(ダイヤル式)
消費電力	1200w
プレート表面加工	フッ素コーティング
電源コード	1.8m
電源	100v(50/60Hz)
カラー	ブラック



■ 会社概要

商号 : ピーコック魔法瓶工業株式会社
代表者 : 代表取締役 山中 千佳
所在地 : 〒553-0002 大阪府大阪市福島区鷺洲5-12-20
設立 : 1950年9月
事業内容 : ガラス製魔法瓶、ステンレスボトル、電気ポット、キーパー、調理家電などの製造・販売
資本金 : 3,000万円
URL : <https://www.the-peacock.co.jp>

■ お客様からのお問い合わせ先

ピーコック魔法瓶工業株式会社 お客様相談室
0570-094891 (受付時間：平日9:00～12:00、13:00～17:00)