

オンライン飲み会にもオススメ。「なにそれすごい！」と言われる 巣ごもり生活を楽しくする「家飲み家電」 レバーをスライドするだけ約3分*1で熱燗ができる酒燗器 天板にのせて6時間ほったらかしで自家製ビーフジャーキーができる

今年の春は、お花見やイベントへの参加を控え、自宅で過ごす時間が増えた方も多いのではないのでしょうか。理美容家電や調理家電を製造・販売するテスコム電機株式会社は、おうちでゆっくりお酒を飲んだり、こだわりの料理をつくらせると、巣ごもり生活がちょっと楽しくなる「家飲み家電」をご紹介します。



※イメージ



※イメージ

■おうちにいながら居酒屋気分が味わえる？！ 約3分*1で熱燗からぬる燗まで楽しめる「家飲み家電」

手間なし！温度調整の煩わしさなし！当社の「酒燗器SK31」は、レバーをスライドするだけで好みの温度に調整可能で、熱燗からぬる燗まで手軽にお楽しみいただけます。また、お酒を温める徳利は、焼き物の風情を感じる陶磁器製。陶磁器製徳利はお酒をじっくり温め、冷めにくい点が持ち味のため、夜の晩酌も心行くまで味わえます。

※1:20℃の清酒を1合(180ml)温めるときの目安です。

レバー式で微妙な温度調整も簡単！



■昼仕込んで夜のお酒のおつまみに！ビーフジャーキーが簡単にできる「家飲み家電」

当社の「低温コンベクションオーブンTSF601」は、庫内をムラなく加熱するコンベクションファンを搭載し、さらに低温35℃～高温230℃まで温度設定ができるため、トースター・オープン・ノンフライヤー・発酵食品メーカー・フードドライヤー・低温調理器としての機能を備え、幅広い調理をお楽しみいただける一台です。普段は購入しているビーフジャーキーも、自分好みのお肉や味付けで簡単にできるので、おうちでお酒を楽しむ際には、自家製おつまみにチャレンジしてみてください。



★ビーフジャーキーの作りかた★(出来上がり量30g)

【材料】 ・しゃぶしゃぶ用スライス 牛もも肉……40g ・塩、こしょう、ガーリックパウダー……適量

- ①牛もも肉の脂身を取り除く。
- ②①の両面に塩・こしょう・ガーリックパウダーを適量かける。
- ③重ならないようにあし付き網に並べ、アルミ箔を敷いた天板にのせる。
- ④低温+ファンモード、設定温度60で6時間乾燥させる。

※調理前に手や器具をよく洗い、衛生的に調理してください。子どもなど免疫力の弱い方、妊娠している方は避けてください。

各種お問い合わせ先

<掲載時のクレジット及び読者の方>

テスコム 03-4531-3932

URL: <https://www.tescom-japan.co.jp/>

〒141-0031 東京都品川区西五反田5-5-7

テスコム五反田ビル

<本リリースについて・製品の詳細 お貸し出し等>

テスコム電機株式会社

広告宣伝PRグループ PR担当: 末/森下

〒141-0031 東京都品川区西五反田5-5-7 テスコム五反田ビル

TEL: 03-4531-3932 Fax: 03-5719-2085 Mail: tescom_pr@tescom-japan.co.jp

製品概要

製品名: 酒燗器
品番: SK31
発売日: 2017年10月1日
販売先: 全国の家電量販店・テスコム公式オンラインショップなど
価格: オープン 市場想定価格: ¥3,980(税抜)
※価格を表記する際は「編集部調べ」とご記載ください。
製品ページ: <https://www.tescom-japan.co.jp/products/sk31>



- 無段階の温度調整機能で熱燗からぬる燗までお好みの温度を楽しめます
- 本格陶磁器製徳利で燗酒の風味を楽しむ
- 余裕の2.5合 大徳利
- 卓上式なので食卓で温めてすぐ飲める
- 徳利と本体は分離式なので徳利を丸ごと洗えてお手入れらくらく

最大 徳利2本半



徳利は丸洗いOK!



製品仕様			
本体寸法(mm)	H168×W183×D155	本体質量	約1.1kg
電源	AC100V 50/60Hz	消費電力	250W
コードの長さ	1.8m		

製品名: 低温コンベクションオープン
品番: TSF601
発売日: 2019年11月22日
販売先: 全国の家電量販店・テスコム公式オンラインショップなど
価格: オープン 市場想定価格 ¥14,800(税抜)
※価格を表記する際は「編集部調べ」とご記載ください。
製品ページ: <https://www.tescom-japan.co.jp/products/tsf601>



- トースター・オープン・ノンフライヤー・発酵食品メーカー・フードドライヤー・低温調理器の1台6役
- 35℃～最高230℃で調理可能
- 低温長時間の加熱機能(最長12時間)
- 25cmのチルドピザや食パン4枚がそのまま入る広々庫内
- 庫内をムラなく加熱するコンベクションファン搭載
- 温度設定不要の専用トーストモード搭載
- ドライフルーツ等を2段で調理できる、あし付き網付属
- 全40レシピを収録したレシピブック付属
- ミンをつけたままでも開け閉めらくらく、新デザインハンドル
- 上からの視界を妨げず庫内が楽に確認できるハンドル形状

5通りの設定で調理可能!

モード	温度	機能
低温	35~90℃ (35~70℃ 5℃刻み 70~90℃ 10℃刻み)	低温での調理や発酵ができます。
低温☆		ファンが回るので、食材の乾燥などに向いています。
高温	100~230℃ (100~180℃ 20℃刻み 190~230℃ 10℃刻み)	高温で焼き上げます。
高温☆		ファンで熱風を循環させて調理します。
トースト	設定出来ません	トーストに適したモードです。

居酒屋気分のおつまみレシピも!



製品仕様			
本体寸法(mm)	H243×W346×D395	本体質量	4.7kg
電源	AC100V 50/60Hz	消費電力	1200W
付属品	天板、焼き網、あし付き網、 レシピブック	タイマー	低温: 5分~12時間 / 高温: 30秒~60分 トースト: 30秒~15分
コードの長さ	1.2m		20段階
主材料	本体: 鋼板 ハンドル: PBT / ABS ドア: ガラス	温度調節 範囲	低温: 35~70℃(5℃刻み) / 80/90℃ 高温: 100/120/140/160/180/190/200/210 220/230℃