

## トーストもノンフライ調理もこの1台で簡単に！ 《ノンフライ オープントースター》計3機種が新登場

クイジナート《ノンフライ オープントースター》  
「TOA-29SJ/KJ」「AFR-25J」、2021年9月下旬より順次発売！

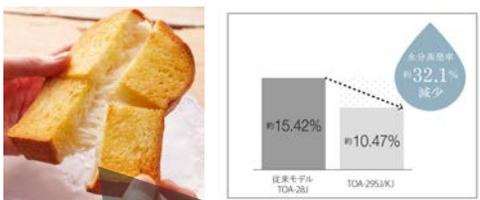
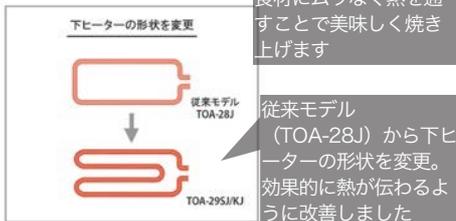


コンエアー・ジャパン合同会社（Conair Japan G.K./所在地：東京都港区、職務執行者：アンソニー・ヴェルデ）は、同社が展開するキッチン家電ブランド“Cuisinart（クイジナート）”の《ノンフライ オープントースター》をリニューアルした「TOA-29SJ」と「TOA-29KJ」の2機種と、シンプルな機能に特化した「AFR-25J」1機種、計3機種を、2021年9月下旬より順次販売いたします。  
3機種展開となる《ノンフライ オープントースター》は、トースターとしての機能だけでなく、ノンフライ調理をより美味しく、より簡単に楽しめるようリニューアル。従来モデル※1同様、スタイリッシュなデザイン性も特徴です。 ※1 従来モデル：TOA-28J

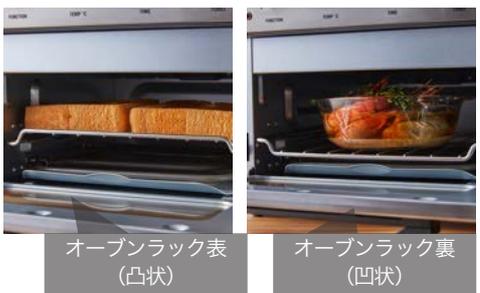
## ヒーターがパワーアップした「TOA-29J」 トーストの焼き時間が短縮され、外はカリッと、中はモチットした絶品トーストを実現！



熱風が庫内を対流し、食材にムラなく熱を通すことで美味しく焼き上げます



トースト内部の水分蒸発率が減少し、より美味しい焼き上がりになります  
※TOA-28Jとの比較。コンエアー・ジャパン調べ



新モデル「TOA-29J」は、従来モデル※1から下ヒーターの形状を変更し、効果的に熱が伝わるようにパワーアップしました。ノンフライ調理時には食材にムラなく熱を通します。トースト時にはより早く焼き上げ、トースト内部の水分量を保ちつつ、外はカリッと、中はモチットとした焼き上がりを実現。さらに、ラックの高さが変えられるリバーシブルラックを採用。庫内の高さが必要になる調理にも対応できます。本体カラーは、シルバー「TOA-29SJ」とブラック「TOA-29KJ」の2色展開です。 ※1 従来モデル：TOA-28J

## ノンフライ オープントースター「TOA-29J」の特徴

### ■「TOA-29J」のリニューアルポイント

- \*下ヒーターの形状を従来モデル※1のオーバル型からM型へ変更し、効果的に熱が伝わるように改善 ※1 従来モデル：TOA-28J
- \*トーストの焼き時間を短縮しつつ、パン内部の水分量を保つことで、ふんわりとしたトーストに焼き上げ
- \*表裏で使えるリバーシブルのオープンラックを採用
- \*オープンラック表（凸状）では、トーストやベーグルなど、上のヒーターに近づけることで焼き上がり時間を短縮
- \*オープンラック裏（凹状）では、ローストビーフなどのブロック肉や耐熱容器を使った調理など、庫内の高さが必要な調理が可能

### ■外はカリッと、中はモチットしたトーストを実現する【トースター】

- \*焼き時間が短縮されたことで、食パンの水分蒸発率を減らし※1、中はふんわりとしたトーストに焼き上げ ※1：従来モデル TOA-28J と比較し、約32.1%減少。コンエアー・ジャパン調べ
- \*一度に4枚の食パンや21cmサイズのピザも焼ける大容量の庫内サイズ

### ■余分な油をカットし、まるで揚げたてのような食感になる【揚げ直し】

- \*からあげや、フライドポテトなどのお惣菜や冷凍食品の揚げものは、余分な油を落として出来立てのようなサクッとしたクリスピー感を再現
- \*気になるカロリーもカット

### ■揚げものからローストビーフ、焼きいもまで、さまざまな調理に対応する

#### 【ノンフライ調理（熱風調理）】

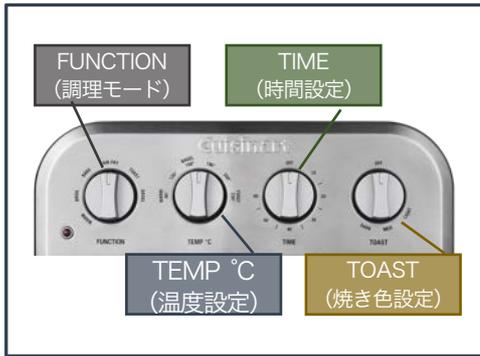
- \*熱風が庫内を対流し、食材にムラなく熱を通すことで美味しくキレイに焼き上げ
- \*食材の持つ油分や少量の油で、カリッとジューシーに揚げもの調理
- \*揚げもの以外にも、ローストビーフや焼きいも、ドライフルーツづくりなど、幅広い料理を簡単に実現

▶▶▶ 製品・サービスに関するお問い合わせ：  
コンエアー・ジャパン合同会社  
〒107-0062 東京都港区南青山1-15-41  
TEL：03-5413-8351（10:00~18:00 土日、祝日除く）  
URL：<http://www.cuisinart.jp>

▶▶▶ 喜んで取材をお受けいたします！  
▶▶▶ 掲載や報道関係者からのお問い合わせ：  
株式会社エフ PR担当：佐藤 智彦  
E-mail：[sato@ef-inc.co.jp](mailto:sato@ef-inc.co.jp)

▶▶▶ 2ページ目に続きます

4つのダイヤルを合わせるだけのシンプル操作で、お好みの調理方法を選べます



- 【FUNCTION (調理モード)】 エアフライからトーストまで、6つの調理モードを選択
  - \*WARM 調理したものを保温したいときに
  - \*BROIL 上ヒーターで焼き目をつけたい調理などに
  - \*BAKE 上下のヒーターでオープン調理などに
  - \*AIR FRY お惣菜の揚げ直し、揚げものの調理などに
  - \*TOAST トースト、パンのあたために
  - \*BAGLE ベーグルのあたために
- 【TEMP °C (温度設定)】 90°C から 230°C まで、調理に最適な温度を設定
- 【TIME (時間設定)】 1分から60分まで調理に応じた時間を設定
- 【TOAST (焼き色設定)】 トーストの焼き上がりをお好みの3段階で設定



揚げもの以外にも、焼きいもやローストビーフ、ドライフルーツやお菓子作りなど、幅広い調理に対応。毎日のレパートリーが広がる1台です

スタイリッシュなデザインは、人気のシルバー(※1)に加え、新色ブラックも登場！



従来機種(※1)でも好評だったスタイリッシュなデザインとシルバーのカラーリングに加え、「TOA-29J」ではブラックが新登場。キッチンやお部屋のイメージにあわせて、お好みのカラーが選べます。

※1 従来モデル：TOA-28J

左：シルバー (TOA-29SJ)  
右：ブラック (TOA-29KJ)

2ダイヤルのシンプルモデルでノンフライ調理をもっと簡単に楽しめる  
ノンフライ オープントースター「AFR-25J」



クイジナート ノンフライ オープントースター「AFR-25J」は、2ダイヤルのシンプルな操作性で、「ノンフライ調理(熱風調理)」を楽しめるモデルです。90°C から 230°C まで、食材や調理に合わせて設定可能な「TEMP °C (温度設定) ダイヤル」と、1~30分で設定できる「TIME (時間設定) ダイヤル」、2つのダイヤルの組み合わせで、多彩なレシピに対応します。一度に4枚の食パンが焼ける大容量の庫内サイズも特徴です。



熱風が庫内を対流し、食材にムラなく熱を通すことで美味しく焼き上げます



「TEMP (温度設定) ダイヤル」と、「TIME (時間設定) ダイヤル」のシンプルな操作性で快適に使えます



食パン4枚が一度に焼ける広々庫内でさまざまな料理を楽しめます

▶▶▶ 製品・サービスに関するお問い合わせ：  
コンエアージャパン合同会社  
〒107-0062 東京都港区南青山1-15-41  
TEL：03-5413-8351 (10:00~18:00 土日、祝日除く)  
URL：<http://www.cuisinart.jp>

▶▶▶ 喜んで取材をお受けいたします！  
▶▶▶ 掲載や報道関係者からのお問い合わせ：  
株式会社エフ PR 担当：佐藤 智彦  
E-mail：[sato@ef-inc.co.jp](mailto:sato@ef-inc.co.jp)

▶▶▶ 3ページ目に続きます

## ノンフライ オープントースター「AFR-25J」の特徴

- \* 2ダイヤルのみのシンプル操作
- \* 少量の油でカリッとジューシーに揚げもの調理
- \* 揚げもの以外にも、グラタンや焼きいも、ドライフルーツなど、幅広い料理を簡単に実現
- \* お惣菜や冷凍食品の揚げものは、余分な油を落とし、まるで揚げたてのような食感を再現
- \* 一度に4枚の食パンや、21cmサイズのピザも焼ける大容量の庫内サイズ

## クイジナート《ノンフライ オープントースター》 TOA-29J 製品仕様



- クイジナート ノンフライ オープントースター
- 品番：(左) □シルバー/TOA-29SJ (右) ■ブラック/TOA-29KJ

- 製品仕様： ※外形寸法は取っ手と背面のコードホルダーを含めた最大値です
- 外形寸法：約 W 320×D380×H290mm ■庫内有効寸法：約 W 240×D295×H90mm
- 製品重量：□本体/5.7kg □パンくずトレイ/220g □トレイ/240g □メッシュバスケット/180g □オープンラック/185g ■電源：AC 100V 50/60Hz
- 消費電力：1,450W ■電源コード：約 1.5m(有効長) ■付属品：パンくずトレイ、トレイ、メッシュバスケット、オープンラック、レシピブック

■オープン価格

■製品ページ：

<https://www.cuisinart.jp/products/TOA-29J.html>



付属品 (左から)：  
パンくずトレイ、トレイ、メッシュバスケット、オープンラック、  
レシピブック

## クイジナート《ノンフライ オープントースター》 AFR-25J 製品仕様



- クイジナート ノンフライ オープントースター
- 品番：AFR-25J

- 製品仕様： ※外形寸法は取っ手と背面のコードホルダーを含めた最大値です
- 外形寸法：約 W 320×D400×H290mm ■庫内有効寸法：約 W 250×D295×H90mm ■製品重量：□本体/5.1kg □パンくずトレイ/220g □トレイ/240g □メッシュバスケット/180g □オープンラック/170g ■電源：AC 100V 50/60Hz ■消費電力：1,450W ■電源コード：約 1.5m(有効長)
- 付属品：パンくずトレイ、トレイ、メッシュバスケット、オープンラック、レシピブック

■オープン価格

■製品ページ：

<https://www.cuisinart.jp/products/AFR-25J.html>



付属品 (左から)：  
パンくずトレイ、トレイ、メッシュバスケット、オープンラック、  
レシピブック

# Cuisinart®

Cuisine (料理) と Art (芸術)

辞書(※)で“Cuisinart”と検索すると“Food Processor”と出てくるように、フードプロセッサの代名詞として広く世界にその名を知られる Cuisinart (クイジナート)。料理を芸術の域まで高めたいという願いが込められ、1973年にアメリカで誕生。以来、世界中のプロの厨房、家庭のキッチンで絶大な支持を受けてきました。日本でも30年以上愛用されているクイジナートは、フードプロセッサはもちろん、ハンドブレンダーやキッチン家電を多く発表し、現在では料理を愛するすべての方々の有能なアシスタントとして活躍しています

※『ランダムハウス英和大辞典(小学館)』『リーダーズ・プラス(研究社)』

▶▶▶ 製品・サービスに関するお問い合わせ：

コンエアージャパン合同会社

〒107-0062 東京都港区南青山1-15-41

TEL：03-5413-8351 (10:00-18:00 土日、祝日除く)

URL：<http://www.cuisinart.jp>

▶▶▶ 喜んで取材をお受けいたします！

▶▶▶ 掲載や報道関係者からのお問い合わせ：

株式会社エフ PR 担当：佐藤 智彦

E-mail：[sato@ef-inc.co.jp](mailto:sato@ef-inc.co.jp)