

新採用! 過熱水蒸気でヘルシー調理 ワイド&ビッグオーブン

過熱水蒸気で脂・塩分を落とすヘルシー調理も選べます。



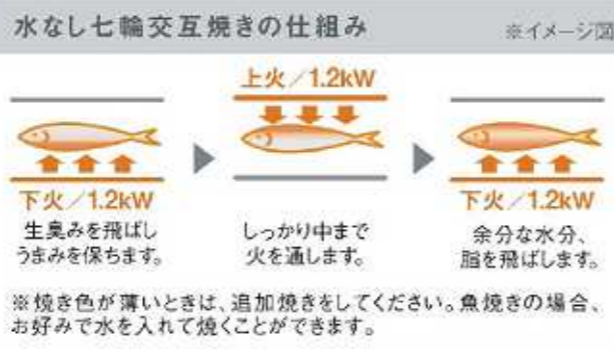
焼き網から上ヒーターまでの高さは5.9cmです。食材や使用する器は高さ4cm以内でお使いください。

奥まで取り出しやすいフルオープン。しかもスライドレールなのでスムーズドア開閉。

サンマ5尾をおいしく焼き上げる 水なし七輪交互焼き

日立独自

水をはらず、片面ずつを強火で短時間に裏返す手間なく焼き上げる七輪交互焼き。サンマ5尾(1尾あたり約180g)を一度に、約26cm(10インチ)のピザも丸ごと焼けます。しかも、受皿と焼網は汚れが落としやすい両面フッ素コーティング。



新採用! 過熱水蒸気で余分な脂・塩分を落とすヘルシー調理

日立独自

手軽に使える調理メニューからこだわりの手動コースまで、メニューに応じて便利に使えるオーブンにヘルシー調理を新たに採用。オーブン庫内に水タンクを設置し、水タンクから発生する100℃を超える過熱水蒸気を利用して調理します。食材内部の脂、塩分を効果的に溶かし出し、脂や塩分をおさえたヘルシー調理が楽しめます。



※表示は説明のためのイメージです。

1 調理メニュー プログラムされた6つのメニューを手軽に焼き上げます。

魚焼き 3メニュー	メニューに合わせて火力と時間をプログラムしました。 魚丸焼き (さんまの塩焼きなど) つけ焼き (ぶりのつけ焼きなど) 切身・干物 (塩干など)	オープン 3メニュー	メニューに合わせて火力と時間をプログラムしました。 ピザ (手作りあんぱんピザなど) グラタン (マカロニグラタンなど) 鶏・野菜 (鶏のハーブ焼きなど)
--------------	---	---------------	--

2 ヘルシー選択 「切身・干物」「鶏・野菜」は、過熱水蒸気を使ったヘルシー調理も選択できます。

<p>余分な脂を落とす</p> <p>■ 骨付きもも(約180g) 効果 約21.2% 過熱水蒸気あり: 脱脂量 約5.2g 過熱水蒸気なし: 脱脂量 約4.1g</p> <p>■ 鶏のハーブ焼き(約250g) 効果 約13.4% 過熱水蒸気あり: 脱脂量 約14.9g 過熱水蒸気なし: 脱脂量 約12.9g</p>	<p>■ 焼鳥(約248g) 効果 約30.5% 過熱水蒸気あり: 脱脂量 約9.5g 過熱水蒸気なし: 脱脂量 約6.6g</p>	<p>余分な塩分を落とす</p> <p>■ 塩サバ(約430g) 効果 約1.3% 過熱水蒸気あり: 脱塩率 約1.7% 過熱水蒸気なし: 脱塩率 約0.4%</p> <p>■ 塩鮭(約100g) 効果 約1.9% 過熱水蒸気あり: 脱塩率 約2.8% 過熱水蒸気なし: 脱塩率 約0.9%</p>	<p>■ 塩サバ(約430g) 効果 約1.3% 過熱水蒸気あり: 脱塩率 約1.7% 過熱水蒸気なし: 脱塩率 約0.4%</p> <p>■ あじの開き(約175g) 効果 約0.1% 過熱水蒸気あり: 脱塩率 約1.4% 過熱水蒸気なし: 脱塩率 約1.3%</p>
---	--	---	---

※食材から落ちた脂の量を比較(日立調べ)。

3 手動コース トースト、オープン、魚焼きの3つのコースが便利に使えます。



パラジウム酸化触媒で煙をおさえる 脱煙機能

水なしタイプ

焼き魚の調理中に出る気になる煙を、パラジウム酸化触媒で二酸化炭素と水に分解し、おさえます。さらに、ニオイも抑制します。
※少量の煙・ニオイが排出されます。
※当社パラジウム酸化触媒未搭載のものとの比較。

