

2021年7月5日

東芝ライフスタイル株式会社

## お手入れ性、操作性を向上。新デザイン採用のオープンレンジ「石窯ドーム」2機種発売 ～表示・操作パネルを本体横に配置、フラットな庫内に撥水・撥油コートを新採用～

東芝ライフスタイル株式会社は、表示・操作パネルを本体扉横に配置したデザイン、ヒーターの露出が無いフラットな天井と庫内の撥水・撥油コートを新採用し、お手入れ性や使いやすさを改善した、過熱水蒸気オープンレンジ「石窯ドーム」の中級モデルER-WD80、角皿式スチームオープンレンジER-WD70を9月上旬より発売します。



(K)ブラック  
ER-WD80



(K)ブラック



(W)ホワイト

ER-WD70

### 【新製品の概要】

ランク	形名	本体色	価格	発売日	月産台数
中級	ER-WD80	(K)ブラック	オープン	9月上旬	4千台
中級	ER-WD70	(K)ブラック(W)ホワイト	オープン	9月上旬	1万台

近年、使いやすさやお手入れのしやすさに対するニーズが高まってきており、約50%のユーザーが「庫内に汚れが付きにくい」、約30%のユーザーが「庫内のお手入れのしやすさ」を重視していることがわかりました\*。

新製品では、ヒーターの露出を無くしたフラットな天井と、丸みを帯びた庫内で拭き掃除がしやすく、また、よごれをはじく撥水・撥油性のセラミックコーティングを施し、お手入れ性を改善しました。従来、扉の下部に配置していた操作パネルを扉横に配置し、バックライト液晶やダイヤルを搭載することで、見やすく、操作しやすくなった新デザインを採用。さらに、レンジ用赤外線センサーを従来の側面配置から上面に変更することにより、容器の影響を受けにくく、しっかり検知ができるようになった他、グリルのワット数を従来機種の800Wから1100Wにする等、あたため・調理機能にもこだわりました。

また、簡単に調理ができる和食メニューを6レシピ追加し(ER-WD80のみ)、ヘルシーな献立作りをサポートします。

\*当社調べ「オープンレンジに関する調査」調査方法：郵送アンケート調査 2020年8月 調査対象：2019年6月～2020年3月の対象機種

オープンレンジ購入者 N=945

### 【新たな特長】

1. **【お手入れ】ヒーターの露出の無い庫内構造と、撥水・撥油の「庫内よごれプロテクト」コートでお手入れ簡単**
2. **【操作性】操作パネルを本体扉横に配置、バックライトとダイヤルを採用した新デザインで操作性を改善**
3. **【あたため・調理】食材の表面温度をしっかりと検知する赤外線センサーと、1100Wの大火力グリル**

## 【新製品の主な特長】

### 1. 【お手入れ】ヒーターの露出の無い庫内構造と、撥水・撥油の「庫内よごれプロテクト」コートでお手入れ簡単

ヒーターの露出やネジ等の突起が無い滑らかな丸い天井(石窯ドーム構造)と、丸みを帯びた四隅の形状で、拭き掃除をしやすいしました。また、庫内には、よごれをはじく撥水・撥油性のセラミックコーティング(庫内よごれプロテクト)を施し、よごれの付着を軽減。さらに、スチームで汚れを浮かせて、落としやすくする「手間なしお手入れ」コースも自動メニューとして搭載し、お手入れのしやすさを追求しました。

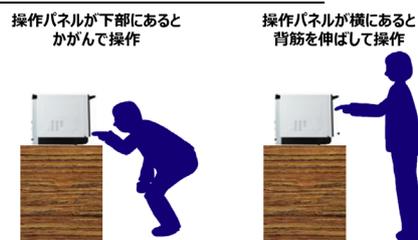


<庫内よごれプロテクト>

<フラットな天井と丸みを帯びた四隅>

### 2. 【操作性】操作パネルを本体扉横に配置、バックライトとダイヤルを採用した新デザインで操作性を改善

「操作パネルが本体扉の下部にあると、かがんで操作しなくてはいけないので使いにくい」というユーザーの声を反映し、操作パネルを本体扉の下部から本体扉の横に移動。また、操作パネルが隠れないようにハンドルをカーブさせた他、時間設定やメニュー選択を簡単にできるダイヤルと、文字が発光するバックライト液晶を採用し、操作のしやすさにこだわりました。



<操作パネル>



<バックライト液晶>



<ダイヤル>

### 3. 【あたため・調理】食材の表面温度をしっかり検知する赤外線センサーと、1100Wの大火カグリル

従来機種では、庫内側面に配置していたレンジ用赤外線センサーを庫内上面に配置。容器の影響を受けにくくなり、食材の表面温度をしっかり検知できるため、上手にあたためられます。

また、グリル機能は、従来機種の800Wから1100Wにしたことで、高温で魚も上手にパリッと焼き上げることが可能です。



当社 2020 年度モデル  
(ER-VD80)

ER-WD80/WD70

<レンジ用赤外線センサー>



<魚を上手に焼き上げ>

#### 4. その他

##### ・ヘルシーな和食メニューを6レシピ追加(ER-WD80のみ)

1100Wの大火力グリルを活用した焼き物や、定番の煮物、スチーム機能を使った蒸し物等、脂質や糖質が気になる方にもおすすめのヘルシーな和食メニューを6レシピ追加しました。



切り干し大根の煮物

さといもの煮物

かぼちゃとひき肉の煮物

<和食メニュー>

##### ・容器が傾かないフラットな角皿

角皿に溝をつけることで、余分な油脂分を周囲に流れやすくし、食品を置く位置は容器が傾かないフラットな形状になりました。肉や魚をヘルシーに焼き上げられる他、容器が傾かないので、プリンやマフィンなどの出来上がりが綺麗です。



2020年度モデル ER-VD80/VD70 角皿

ER-WD80/WD70 角皿

※比較のため、当社推奨の置き方とは異なります。

<フラットな角皿>

#### 【新製品の仕様一覧】

形名		ER-WD80	ER-WD70
総庫内容量		26L	26L
庫内構造		ワイド&フラット	ワイド&フラット
操作パネル位置		扉横	扉横
レンジ	高周波出力	1,000W <sup>注1</sup> / 600W・500W/200W・100W相当	1,000W <sup>注1</sup> / 600W・500W/200W・100W相当
	センサー	赤外線センサー（上面配置）	赤外線センサー（上面配置）
オープン	加熱方式	上下ヒーター式 （上：ドームヒーター埋め込み式）	上下ヒーター式 （上：ドームヒーター埋め込み式）
	消費電力	1,350W	1,350W
	温度設定範囲	100~250℃ <sup>注2</sup> 発酵(30,35,40,45℃)	100~250℃ <sup>注2</sup> 発酵(30,35,40,45℃)
スチーム方式		カセット式スチーム	角皿式スチーム
手間なしお手入れ		○	—
過熱水蒸気		100~250℃ <sup>注2</sup>	—
自動メニュー数 <sup>注3</sup>		99	96
総レシピ数 <sup>注4</sup>		142	123
内 追加和食レシピ		6	5
外形寸法(mm)		幅480×奥行390×高さ350	幅480×奥行390×高さ350
庫内コーティング		庫内よごれプロテクト <sup>注5</sup>	庫内よごれプロテクト <sup>注5</sup>
区分 <sup>注6</sup>		D	D
省エネ達成率 <sup>注6</sup>		101%	101%
年間消費電力量 <sup>注6</sup>		69.2kWh/年	69.2kWh/年

注1：定格高周波出力1,000Wは短時間高出力機能(最大3分)であり、定格連続高周波出力は600Wです。600Wへは自動的に切り換わります。

注2：250℃での運転時間は約5分です。その後は、自動的に200℃に切り換わります。温度を210℃以上に設定したときも自動的に200℃に切り換わります。190℃以上に設定したときは60分以降は180℃になります。また、設定温度が210℃以上のときは予熱温度は200℃になります。

注3：取扱説明書および料理集の自動調理可能なメニュー数になります。(自動あたためを含み、お手入れを除く)

注4：アレンジレシピ、バリエーションレシピ、ケーキ型サイズ、トッピングを含みます。

注5：扉部、底面を除く

注6：年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています)

<一般のお客様からのお問い合わせ先>

東芝生活家電ご相談センター フリーダイヤル 0120-1048-76

受付時間 9:00~18:00 (平日・土) 9:00~17:00 (日・祝日)【当社指定休日を除く】