

新開発「すばやき製法」でさらなるおいしさを実現 「プレミアムオーブントースター すばやき」新発売

シロカ株式会社（東京都千代田区、代表取締役社長：福島誠司）は、新開発の「すばやき製法」により、最高においしいトーストが焼ける『プレミアムオーブントースター すばやき』を2019年1月25日に発売いたします。

製品名	型番	発売日	メーカー希望小売価格
プレミアムオープン トースター すばやき	2枚焼き：ST-2A251 4枚焼き：ST-4A251	2019年1月25日	ST-2A251：20,000円 ST-4A251：30,000円 (税抜)

すばやき製法（※特許出願中）は、トースト研究の第一人者である工学院大学山田教授の理論に基づいて、高い庫内温度ですばやく焼くことがおいしさに繋がる、「速さがうまさ」を実現すべく新技術の開発によりうまれました。

高火力ヒーター、低放射ガラス※1、循環ファン、熱反射板※2、の4つを組み合わせ、すばやく焼き上げ、食パンの表面の水分を一気に飛ばし、内部の水分を外に逃がさず閉じ込めます。これにより、トーストを最短1分※3で焼き上げ、トーストに含まれる水分含有率は、一般トースターと比較すると約2倍になりました。

今回、この画期的なおいしさを広く伝えるため「トーストをすばらしくおいしく焼くこと」「おいしさを実現するためにすばやく焼くこと」から「すばやき」と名付けました。また、おいしさだけでなく使い勝手も追求し、掃除のしやすさからトースターの前扉が取り外しできる設計となっています。

※1. 低放射ガラスとは、熱の放射を防ぐ処理をしたガラスを示す。

※2. 庫内反射板は2枚焼きモデルのみ。

※3. 室温25度の環境で、6枚切角食パン1枚を、ST-2A251で焼いた場合。



2019年1月25日発売（一部先行発売）

シロカ プレミアムオーブントースター すばやき ST-2A251/ST-4A251

外形サイズ：W35cm×D28.6cm×H22.9cm (ST-2A251)

W35cm×D36.3cm×H22.9cm (ST-4A251)

本体重量：(約) 3.5kg (ST-2A251) / 4.2kg (ST-4A251)

消費電力：1400W (ST-2A251) / 1380W (ST-4A251)

電圧：AC100V / 周波数：50/60Hz

コード長：(約) 1.2m

温度：100～280℃ タイマー 15分

セット内容：本体、トレイ、焼き網、トレイ用焼き網、62レシピブック、取扱説明書(保証書)



ホワイト



ブラック



シロカのおいしさ

3つのひみつ



山田教授監修の
パン焼き理論
を実現



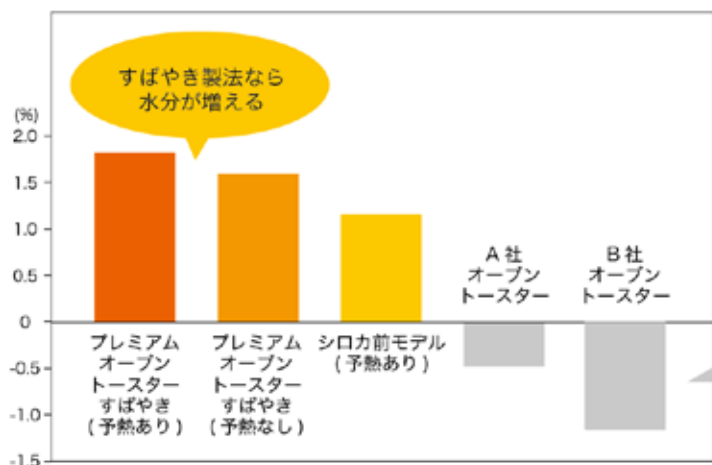
石窯ピザからヒントを得た
庫内温度の高さ



パンくず掃除がらくらく
掃除しやすい新機能

①山田教授のパン焼き理論を実現

トースト前後の水分含有率差



工学院大学 先進工学部
応用化学科教授 山田昌治氏

トーストのおいしさを研究しつづけた、工学院大学 山田昌治教授のパン焼き理論は『速さがうまさ』。すばやくトーストを焼くと、パンの水分が中心に集まり、外はサクッと中はもちもちの食感が生まれます。

【すばやきについてコメント】

強い火力で素早く表面をきつね色にし、内部の水分を高く保ったまま焼き上げるのが美味しいトーストの要件です。今回のすばやきは、ヒーター選定、レイアウト、庫内設計を一から見直し、従来機を大幅に上回る高品質トーストの焼き上げに成功しています。

②石窯ピザからヒントを得た庫内温度の高さ

本当においしいトーストを求めてたどり着いたのは石窯ピザ。本格的ピザを焼くためには、一般家庭にあるオープンに比べて格段に高い温度を必要とします。そのおいしさをトーストで再現するために、高温ですばやく焼き上げます。

『速さがうまさ』を実現したのは

- ・高火力ヒーター
- ・低放射ガラス※1. 熱の放射を防ぐ処理をしたガラスを示す。
- ・循環ファン
- ・庫内反射板※2. 庫内反射板は2枚焼きモデルのみ。



トーストは最短1分、
冷凍したトーストは約80秒で焼き上げます。

③パンくず掃除がらくらく。掃除がしやすい新機能

トーストやオープン調理で汚れやすいオープントースター。普段から清潔に使っていただけるように、扉の取り外しを可能にしました。網も取り外せるので、焦げなどのおい移りもなくトーストが楽しめます。

