株式会社テスコム
2021年6月7日

2020年 金賞受賞のトースター※に オンラインショップ限定モデルが登場！

本体色は限定ブラック、新規レシピブックとあし付き網（3枚）をセットにしたスペシャルパッケージ

美容家電や調理家電を中心に小型家電製品の販売をする株式会社テスコム（本社：東京都品川区　代表取締役社長：楠野 寿也）は、トースターと同じ省ペースながらも、1台で、低温調理・トースター・オーブン・ノンフライヤー・発酵食品メーカー・フードドライヤーの6つの機能を兼ね備えた人気商品「低温コンベクションオーブン」の限定モデルを2021年6月7日（月）よりテスコム公式オンラインショップにて発売いたします。

ブラック

＊ 画像はイメージです。実際の製品の色とは多少異なる場合がございます。

■ 大人気クッキングエンターテイナー大西哲也氏監修のテスコムでしか買えない スペシャルレシピブック「バル飯」他充実のセット内容

限定モデルに付属するスペシャルレシピブック「バル飯」は、「COCOCORO大西哲也氏が、低温コンベクションオーブンで料理うまいBARをやったら？」をコンセプトに、付属品を超える情熱で作られたレシピブックです。家庭料理を一歩超えたレシピの数々はメインからデザート、ドリンクまで全40種類。全てのメニューにお店で出すならこれくらいという価格がつけられており、「作るのは大変だったけれど○○円分の仕事をしたな」という満足感を味わうこともできる一風変わった面白いレシピブックです。

スペシャルレシピブック「バル飯」の他、ご家庭での毎日の食事作りに役立つ「基本レシピ＆使いまわしレシピブック（料理家平井一代氏監修）」も同梱されており、1台6役の多機能オーブンを楽しく使いこなしていただけます。

また、「一度にたくさん調理したい」のお声に応え、別売りパーツとして販売開始し好評を得ているあし付き網（S）3枚セット「TSFM103」も付属のため、調理の幅が広がります。

クッキングエンターテイナー 大西 哲也 氏
1982年生まれ。さまざまなサービス業を経験後「人に喜んでもらうこと」と追及するために出張料理人として起業。圧倒的なトーク力を持つエンターテイナーとして飲食店経営のみならず動画クリエイターとしても注目を集める。2017年『料理うまいBAR COCOCORO』開店。同年Youtube『COCOCOROチャンネル』を開設。料理の『なぜそれをするのか』を理論的・科学的に分かりやすく解説する動画が好評。著書に『COCOCORO大西哲也のドヤ飯』『COCOCORO大西哲也の神だれ無限レシピ』など
▼Youtubeチャンネル　COCOCOROチャンネル
https://t.co/HAE16OK6aZ?amp=1

※：価格コム プロダクトアワード2020 調理家電部門トースター金賞

各種お問い合わせ先

＜掲載時のクレジット・読者の方からのお問い合わせ＞
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＞
株式会社テスコム
広告宣伝PRグループ　PR担当：森下/末
〒141-0031　東京都品川区西五反田7-20-9 KDX西五反田ビル
TEL: 03-4531-3932　Fax: 03-5719-2087
Mail: prteam@tescom-japan.co.jp

Press information

TESCOM

《製品概要》
製品名：低温コンベクションオーブン
品番　：TSF601L
発売日：2021年6月7日（月）
URL　：https://www.tescom-shop.jp/item/TSF601L_K_I.html
販売先：テスコム公式オンラインショップ
価格　：オープン　オンラインショップ価格 ¥19,580（税込）
カラー　：(K)ブラック

(K)ブラック

大好評の低温コンベクションオーブンに限定モデル登場！

《製品特長》

● 大西哲也氏監修レシピブック「バル飯」付属
+全40レシピを収録した通常版レシピブックもついて2冊合計80レシピが楽しめます

● ドライフルーツ等を2段で調理できる、あし付き網（高さ32㎜）×1枚
さらに一度の調理量を増やすことが可能な
Sサイズあし付き網（高さ10㎜）×3枚　が付属

● 本体色は限定色のスタイリッシュなブラック

● 低温調理家電では初公認！「ジップロック®」が認めた低温調理器

● トースターのオフタイムを活かす1台6役のマルチオーブン
トースト、オーブン調理、油を使わずヘルシーなノンフライ、じっくり発酵や乾燥調理、
お肉を柔らかく仕上げる低温調理の1台6役。

● 低温長時間の加熱機能を搭載　35℃～最高230℃で調理可能
温度調節は20段階。ダイヤル操作でわかりやすい。

● 長時間タイマーで「ほったらかし」調理
タイマーは最長12時間（低温モード時）まで対応。これまでオーブントースターを使っていなかった時間を
その他の調理に活用。

● 25cmのチルドピザもそのまま入る広々庫内。食パンは4枚まで調理可能

● 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

● ミトンをつけたままでも開け閉め楽々、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

価格コムプロダクトアワード2020
調理家電部門トースター金賞を
受賞した通常モデルTSF601

＊高さ10㎜のあし付き網利用時の食品の厚さは8㎜までとなります。

製品仕様			
本体寸法(mm)	高さ243×幅346×奥行き395 mm	本体質量	4.7kg
電源	AC100V　50/60Hz	モード設定	5モード (1)高温　(2)高温+ファン　(3)低温 (4)低温+ファン　(5)トースト
消費電力	1200W		
付属品	・天板　・焼き網　・あし付き網 ・TSFM103（あし付き網S×3） ・レシピブック　・レシピブック（バル飯）	タイマー	【デジタル】 低温：5分～12時間 / 高温：30秒～60分 トースト：30秒～15分
ヒーター仕様	石英管ヒーター（上下各2本）	温度調節範囲	20段階（35～230℃） 低温：35/40/45/50/55/60/65/70/80/90 ℃ 高温：100/120/140/160/180/190/200/210 220/230 ℃
コードの長さ	1.2m		

■テスコムについて

キレイをつくる

テスコムは、ヘアードライヤーやヘアーアイロンなどの理美容製品から、ミキサーや低温コンベクションオーブンなどの調理器具、毛玉クリーナーなどのリビング製品まで、「キレイをつくる」をコンセプトに開発・製造・販売を行う企業です。
アウタービューティーもインナービューティーも叶えることで、内から溢れ出る美しさを実現したい。
プロの現場でも、日々の生活の中でも、みなさまの「キレイ」を支えたい。
次の50年も、さらに「キレイをつくる」会社を目指します。

会社概要

テスコム電機株式会社

本社：東京都品川区西五反田5-5-7　テスコム五反田ビル

松本工場：長野県松本市和田4217-1

資本金：90,000千円

代表者：代表取締役社長　楠野 寿也

事業内容：美容家電や調理家電などの開発及び製造

URL：https://www.tescom-japan.co.jp/

株式会社テスコム

所在地：東京都品川区西五反田7-20-9 KDX西五反田ビル6階

資本金：30,000千円

代表者：代表取締役社長　楠野 寿也

事業内容：美容家電や調理家電などの販売