



食卓の可能性を広げるカセットコンロ 「Table Stove」発表

バルミューダ株式会社（本社：東京都武蔵野市、代表取締役社長：寺尾玄）は、食卓の可能性を広げるカセットコンロ「Table Stove（テーブルストーブ）」を発表しました。調理や取り分けがしやすいスマートなデザインに加え、薄型・幅広設計に耐荷重性を備えたことで、これまで難しかった大きなサイズの鍋も扱うことを可能にしました。Table Stoveは、テーブルで楽しむ料理の可能性を広げる、現代の食卓に最適なカセットコンロです。

Table Stoveは、食卓を囲う時間を美しく、できたての料理をより楽しむために作られたカセットコンロ。その特徴は、薄型・幅広設計にあります。独自の放熱機構により、五徳までの高さはわずか73mmの超薄型を実現。座ったままでも料理が見やすく、取り分けがしやすくなりました。ゆとりのある幅広設計で直径30cmまでの鍋やフライパンが使用可能。これにより、毎日の鍋料理から、おもてなしのパエリアなど、あらゆるシーンでの卓上料理に活躍します。また、弱火の火力調整がスムーズにできる「弱火ノッチ機構」を搭載。とろ火の調理や料理の保温にお使いいただけるため、いつでもアツアツのおいしさをお楽しみいただけます。アルミダイキャストを採用した本体は、上質な質感を実現し、優れた耐久性を備えているため、長くお使いいただけます。Table Stoveが、料理もテーブルも引き立てる食卓の立役者のように、楽しく充実した食事の時間をお届けします。

本日、2024年11月6日（水）より19,800円（税込）にて、バルミューダオンラインストア・BALMUDA The Store Aoyamaをはじめとするブランドショップ、主要家電量販店などバルミューダ製品正規販売店で予約受付を開始。ブラックは2024年11月22日（金）、ホワイトは12月上旬の発売を予定しています。

Table Stove製品ページ：<https://www.balmuda.com/jp/tablestove/>

製品 Table Stove（テーブルストーブ）

本体寸法 425mm（幅）×274mm（奥行）×92mm（高さ）

本体重量 約2.5kg

使用可能鍋サイズ 外径30cm以下（土鍋10号相当）

火力 3.1kW（2,700kcal/h）

ガス消費量 約228g/h

安全機能 ヒートパネル方式、圧力感知安全装置、容器装着安全機構

カラー ブラック（型番：KGS01JP-BK、JANコード：4560330112850）
ホワイト（型番：KGS01JP-WK、JANコード：4560330112867）



ブラック



ホワイト

BALMUDA

Table Stoveの特徴

思い思いのダイニング、自分好みの食器、身も心も温まる鍋料理やごちそう。Table Stoveは、食卓を囲う時間を美しく、できたての料理をより楽しく味わうために作られました。

薄型設計により、 見やすく・取りやすく・美しく

五徳までの高さはわずか73mmの超薄型設計。座ったままでも料理が見やすく、取り分けが簡単です。シンプルなデザインは、定番の鍋も、手の込んだ料理も美しく引き立てます。

幅広設計で 大きな鍋も対応

ゆとりのある幅広設計で、直径30cmの鍋やフライパンが使用可能。4人前のパエリア、6人前の鍋料理など、毎日の食事からおもてなしまで、さまざまなシーンで活躍します。



弱火ノッチ機構で、いつでもアツアツ

弱火の火力調整がスムーズにできる「弱火ノッチ機構」を搭載。とろ火による調理や、できあがった料理の保温に使える、いつでもアツアツのおいしさをお楽しみいただけます。



高い堅牢性と安全性

本体はアルミダイキャスト製で、高い耐久性を実現。内部の熱を効率的に放出する独自の放熱機構や、異常時に自動で消火する圧力感知安全装置も搭載。ヒートパネル方式でガスを無駄なくお使いいただけます。



料理もテーブルも引き立てるデザイン

Table Stoveは、テーブルを囲う時間を美しく、できたての料理をより楽しく味わうために作られました。定番の鍋料理や、卓上で仕上げるごちそうを引き立てます。



アクセサリ「オリジナルいり鍋」

Table Stove のために作られたオリジナル鉄製鍋。蓄熱性に優れ、すき焼きから汁物まで幅広い料理に活躍します。昔から続く、食卓を囲む温かい時間を想起させるいり鍋に、上質さを添えたオリジナル商品です。

※パルミューダオンラインストア、BALMUDA The Store Aoyamaをはじめとするブランドショップ各店での限定販売