



圧倒的熱量。プロの火入れを実現するトースター

「 BALMUDA The Toaster Pro 」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 兼 チーフデザイナー：寺尾玄）は、スチームテクノロジーと細やかな温度制御で感動のトーストを実現するスチームトースター「BALMUDA The Toaster」に新たに仕上げ焼き専用の「サラマンダーモード」を追加した「BALMUDA The Toaster Pro」を発表しました。新たに追加されたサラマンダーモードにより、パンや料理をレストランの味わいに仕上げ、調理の幅を広げます。

感動のトースト体験を届けたい、という想いで2015年に発売したBALMUDA The Toasterは独自のテクノロジーによるおいしさにご好評をいただき、国内外で150万台（※）以上を出荷。バルミューダを代表する製品となりました。※2021年12月末時点

新登場のBALMUDA The Toaster Proはこれまでのパンのおいしさはそのままに、仕上げ焼き専用のサラマンダーモードを追加。火力を上火に一極集中させることで、驚異的な速さで焼き目がつくプロの火入れを実現しました。食材の食感や風味を損ねることなく、いつもの料理をレストランの味わいに仕上げます。道具としての使いやすさと美しさを備えたBALMUDA The Toaster Proが、調理を楽しむ特別な体験をお届けします。

2022年9月1日（木）より35,200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をはじめ、主要家電量販店などバルミューダ製品正規販売店での予約販売を開始（※）。BALMUDA The Store Aoyamaやブランドショップでは本日より製品の先行展示を行います。9月15日（木）発売を予定しています。

※予約については、店舗により状況が異なります。

製品ページ www.balmuda.com/jp/toaster/pro-model



製品名	BALMUDA The Toaster Pro（バルミューダ ザ・トースター プロ）		
本体寸法	357mm（幅）×324mm（奥行き）×210mm（高さ）		
庫内寸法	274mm（幅）×204mm（奥行き）×178mm（高さ）		
本体重量	約4.5kg	電源	AC100V 50/60Hz
定格消費電力	1300W	電源コード長さ	約1m
カラー	ブラック（型番：K05A-SE、JANコード：4560330111266）		

BALMUDA



上火に一極集中。これまでにない熱エネルギーを実現

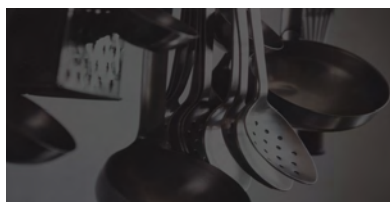
今回新たに追加されたサラマンダーモードは、火力を上ヒーターにだけ一極集中させることで、数秒のうちにこれまでの1.4倍*もの熱エネルギーを発揮。料理の仕上げに理想的な火入れを実現しました。短時間で仕上げることで、表層に強い焼き目をつけながら、食材本来の食感や風味を活かした調理を実現。本モードは最大3分間、熱を出力。火入れの様子を見ながら、連続使用も可能です。本モードをつかうことで、グラタンの焼き目や魚料理をより理想の仕上がりにします。プロの料理人が使うサラマンダーによる仕上げをご自宅で使いこなすことで、いつもの料理がレストランの味わいになる、新しい体験をお届けします。

*クラシックモード 230°Cで同時間使用した場合の熱エネルギー



まさにプロの火入れ。 表層わずか0.55mmのメイラード層。

鮮烈な焦げ目の秘密は、1mm 以下の繊細なメイラード層。表層だけに焦げ目・焼き目をつけられるのは、短時間で高火力の熱エネルギーを届ける、BALMUDA The Toaster Proのサラマンダーモードの特徴です。食感のコントラストが生まれることによる、新たなおいしさを感じることができます。



サラマンダーとは、レストランやホテルの厨房で仕上げに使用されるプロのための調理器具。食材の表面だけに高温の上火を当て、仕上げのための「焼き」を行い、料理の美味しさを引き出します。皮目だけがパリッと仕上がった肉・魚料理や、美しい焼き目がついたグラタンなど、表面だけを香ばしく焼き上げながら、食材本来の食感を残す仕上がりが特徴です。

BALMUDA



仕上げ一つで料理が変わる

Proモデルだけの仕上げ焼き専用のサラマンダーモード。短時間で高温に焼き上げるので、食材に火を通しすぎず、表面だけに効果的な焼き目をつけます。お魚料理の皮目だけをバリッと。ミディアム・レアのステーキの最後の仕上げにもサラマンダーを活用できます。プロの火入れにより、ご自宅での調理の幅が広がります。



料理にこんがりとした焼き目をつけるのに最適なサラマンダーモード。サラミやピザ生地のふちはクリスピーに、チーズやソースはとろっとジューシー。本格的なピザがご自宅でも可能に。ほかにも、ミディアム・レアのオイスターの火入れや理想的なグラタンの仕上げ焼きを実現します。



感動のトーストが、もっとおいしく。トーストモードの仕上げにサラマンダーモードを使用することで、強く香ばしい焼き目を自分好みにつけることができます。表層のわずかな部分だけをこんがりと焼き上げることにより生まれる、鮮烈な食感のコントラストが、パルミューダだけの唯一無二のおいしさを実現します。



高火力なサラマンダーは、料理だけでなくデザートにも有用です。通常はバーナーで仕上げるクレームブリュレのキャラメリゼも可能。また、メレンゲに焼き目をつけることでタルトやケーキの味わいもプロのレベルに。高火力で表面だけに熱エネルギーを届けるサラマンダーモードが、ご自宅の料理やデザートに新しい味わいをお届けします。

BALMUDA

デザイン



食べる喜びと出来上がりを待つワクワク感、そして作る喜びを高める、Proモデルだけのデザインを追求。堅実さを備え、使いこなすことで1ランク上の調理が行えるプロフェッショナルな調理道具としての存在感にこだわりました。Proモデルだけの上質な質感とカラーリングに、特別な体験を予感させる操作音。BALMUDA The Toaster Pro が、本格的な調理を、素晴らしい体験とともにお届けします。



BALMUDA The Toaster について

BALMUDA The Toasterはパルミューダ独自のスチームテクノロジーとパンの種類に合わせた緻密な温度制御により、おいしい体験をお届けするトースター。

ご自宅用はもちろん、ギフトとして選ばれることも多く、感動のおいしさをたくさんの方に体験いただいています。日本だけでなく韓国・中国・台湾・アメリカ・香港など海外においても好評いただいております。

BALMUDA

バルミューダ株式会社



バルミューダは2003年に東京で設立されたクリエイティブとテクノロジーの会社です。クリエイティブな心で夢見た未来を、テクノロジーの力で実現して人々の役に立つことをミッションとし、電化製品という道具を通して、心躍るような、素晴らしい体験をお届けしたいと考えています。

2010年に発売した「GreenFan」は独自の二重構造の羽根により自然界の心地よい風を再現。扇風機に100年ぶりの革新を起こし、DC扇風機という新しい市場を形成しました。2015年にはキッチン家電に参入し、科学的なアプローチでおいしさを追求したスチームトースター

「BALMUDA The Toaster」を発売。今までにない体験価値が高く評価され、国内外のデザイン賞を受賞。バルミューダのキッチンシリーズはブランドを代表する製品カテゴリとなりました。その後もデスクライトやポータブルLEDランタン、ワイヤレススピーカーなど照明・オーディオジャンルで家電製品のラインナップを拡充しました。

2020年11月にはホバー式クリーナー「BALMUDA The Cleaner」を発売。同年12月には東京証券取引所マザーズ市場に上場しました。

2021年8月には、従来の生活家電事業に加えた新ブランド「BALMUDA The Technologies」を発表。第一弾製品として4.9インチ5Gスマートフォン「BALMUDA Phone」を発表しました。2022年3月には独自のスケジュール管理アプリ「BALMUDA Scheduler」をAndroid向けに一般公開し、製品だけでなく、毎日使うスマートフォンのアプリでもバルミューダのお届けしたい体験価値を多くの方にご利用いただけるよう活動をしています。

www.balmuda.com

プレスキットのダウンロード：www.balmuda.com/jp/press/

本プレスリリースに関するお問い合わせ：バルミューダ株式会社 PR担当 秦泉寺・岡村・増子

Email: pr@balmuda.com

BALMUDA