



## ライブキッチンのおいしさと楽しさを実現するホットプレート 「BALMUDA The Plate Pro」を発表

パ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、ライブキッチンのおいしさと楽しさを実現するホットプレート「BALMUDA The Plate Pro」を発表しました。6.6mm厚の3層クラッドプレートと正確な温度制御により、さまざまな料理をプロの味わいに焼きあげます。絶妙な焼き加減のステーキや、本場のお好み焼き、憧れのクレープまで。BALMUDA The Plate Proが、ライブキッチン体験をお届けします。

BALMUDA The Plate Proは、高い蓄熱性を実現する6.6mmの独自の3層構造のクラッドプレートと、プロの焼きあがりを叶える正確な温度制御が特徴のステンレスホットプレート。食材を置いて温度が低下せず、均一かつ理想的に熱を伝えます。ステンレス製のプレートは金属ターナーやナイフを使用でき、出来立てをそのままカット＆サーブが可能。目の前で広がる調理エンターテインメントをお楽しみいただけます。温度帯は4段階から設定可能なため、用途に応じてさまざまなメニューをご自宅でお楽しみいただけます。

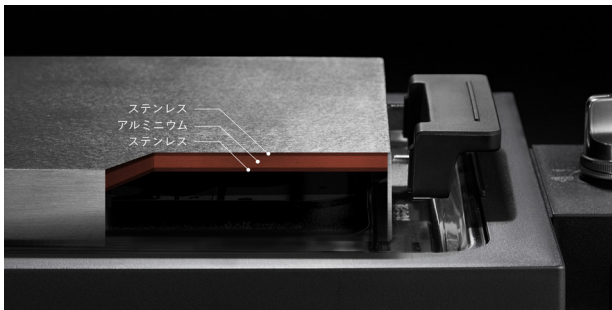
本日2023年9月14日（木）より42,900円（税込）にて、パルミューダオンラインストア・BALMUDA The Store Aoyamaをはじめとするブランドショップ、主要家電量販店などパルミューダ製品正規販売店で予約受付を開始。2023年10月12日（木）より順次販売を開始します。

製品ページ <https://www.balmuda.com/jp/plate-pro/>



**製品名** BALMUDA The Plate Pro（パルミューダ ザ・プレート プロ）  
**本体寸法** 573mm（幅）×334mm（奥行き）×88mm（高さ）※電源コードの長さは含まず  
**プレート寸法** 380mm（幅）×245mm（奥行き）×25mm（高さ）  
**本体重量** 約5.2kg（プレートをセットした状態）  
**電源** 100V 50/60Hz  
**消費電力** 1120W  
**電源コード長さ** 約3.0m  
**パッケージ内容** 本体、クラッドプレート、油受けトレイ、ヘラ、取扱説明書（保証書付）  
**カラー** ブラック（型番：K10A-BK、JANコード：4560330111976）

**BALMUDA**



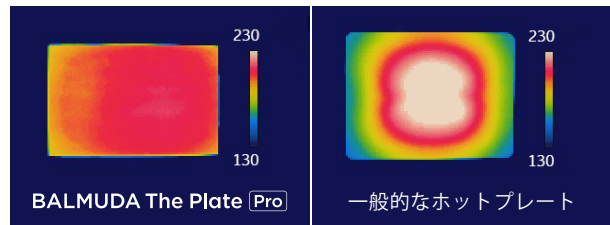
### Technology 1

#### 高い蓄熱性を実現する6.6mmクラッドプレート

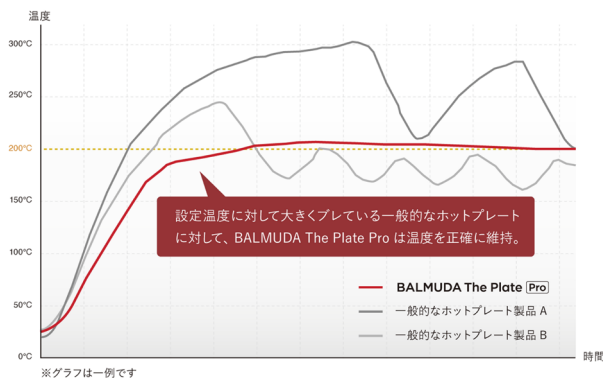
一般的なホットプレート※が約3mmに対して、BALMUDA The Plate Proのクラッドプレートは6.6mm。熱容量が大きいステンレスと熱伝導性に優れたアルミニウムの組み合わせによる3層クラッド構造が高い蓄熱性をもたらし、食材を置いても温度が低下せず、均一かつ理想的に熱を伝えます。

※自社調べ(2022年1月～2023年6月に販売された一般家庭用向けホットプレートが対象)

一般的なホットプレートは中央のみが熱を持っており、中心から離れるほど温度が下がりますが、BALMUDA The Plate Proは、すみずみまで熱が行き渡り、どこで焼いても同じ仕上がります。



設定温度200℃に対しての温度推移の比較



BALMUDA The Plate Proは、4段階の温度設定が可能。用途に応じた確かな温度で、さまざまなメニューをご自宅でお楽しみいただけます。



### Technology 2

#### プロの焼きあがりを実現する正確な温度制御

従来のホットプレートにはない、設定温度を正確に維持する温度制御も大きな特徴です。一般的なホットプレートで焼き料理を行うと、プレート表面の温度が常に変化し、過度な加熱により設定温度に対して40℃以上のブレが見られます。BALMUDA The Plate Proは、正確に温度をコントロールし5℃\*以内を維持するため、どんな食材もおいしく焼きあげます。また、220℃を超えた際に発生する油煙も、正確な温度制御により過度な加熱を防ぐことで抑えます。

\*環境やご使用方法によって異なります。

#### 調理温度の目安

目盛	料理例
220℃	焼肉、焼きそば※、たこ焼き※
200℃	ステーキ（牛肉）、ハンバーガー、お好み焼き、魚介類のソテー、野菜のソテー
180℃	ステーキ（鶏もも肉）、餃子、ガーリックライス※
160℃	ホットケーキ、クレープ

※別売品の Griddle&Cover や Takoyaki Plate 使用時の調理温度の目安です。

# BALMUDA



## 圧倒的な調理エンターテインメント



### おいしさと楽しさが両立するプレート

強度・硬度の高いクラッドプレートは、金属ターナーやナイフをプレート上で使用できます。出来立てをそのままカット＆サーブができるので、シェフのようなふるまいでテーブルを盛り上げます。

フチのないプレートはステージのようなデザイン。360°どの席からも料理が見やすく、取りやすいため、テーブルを囲むすべての人がお楽しみいただけます。



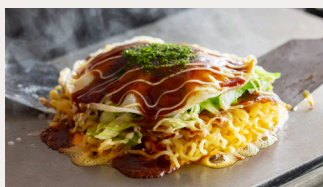
### BALMUDA The Plate Proで作ることができる数々のおいしさ（一例）

#### サーロイン・ステーキ



まず初めにお試しいただきたいサーロイン・ステーキ。表面はこんがりと香ばしく、中はやわらかなミディアム・レアなど、レストランでオーダーするようなお好みの焼き加減も思いのままです。

#### 大将のお好み焼き



金属ヘラが使えるので、あつあつ出来立てをそのまま切り分け、お皿へ取り分け。お店さながらのライブ感をお楽しみいただけます。

#### ライブ・チーズバーガー



プレートの上で豪快にスマッシュするビーフパティは、ごろっとした肉感と、ふちまでついた焦げ目が魅力。他にはないおいしさをご堪能いただけます。

#### シュガーバター・クレープ



クレープ屋さんのようにうすくねめらかな仕上がりを叶えるのは、正確な温度制御があってこそ。お好みのトッピングを乗せても楽しめる、夢が広がる一皿です。

#### 付属品

### ステンレスプレートに欠かせない金属ヘラ

付属の金属ヘラは、目盛りがついているオリジナルデザイン。ステーキ肉の厚みを測り、正しい焼きあげを叶えます。料理を返す、混ぜる、ひっくり返す、食材を押さえるなどの調理にも活躍するほか、調理後のお手入れでご活用いただけます。



# BALMUDA

## 楽しさ広がる別売りプレート



### Griddle & Cover

#### フチ付きプレートと専用フタ

深さ2cmのフチ付きプレートとフタのセット。容量は約1リットルあるため、焼き料理はもちろん、蒸し料理や煮込み料理もお楽しみいただけます。  
¥8,800 (税込)

Griddle&Coverを使った料理の例 | 焼きそば、煮込みハンバーグ、バエリア、アクアパッツァ など



### Takoyaki Plate

#### たこ焼きプレート

BALMUDA The Plate Proの正確な温度制御により、18個どのタコ穴で焼いても、外はカリッ、中はふわふわな、お店のような仕上がりを実現します。  
¥6,050 (税込)

Takoyaki Plateを使った料理の例 | アヒージョ、ベビーカステラ など

## お手入れ・収納

本体は拭くだけ。  
頑丈なプレートは金たわしで洗えます。

クラッドプレートは、取り外して金たわしやメラミンスポンジで洗うことができ、いつでも清潔に保てます。サビ防止の加工をしているので、洗い終わった後に油を塗る必要もありません。



### スマートに収納できる専用ケース

本体・クラッドプレート・付属の金属ヘラを一式収めることができる、丈夫な専用ケース。内側のベルトで固定されるので、立てかけて収納することができます。¥3,960 (税込)

バルミューダオンラインストア、BALMUDA The Store Aoyamaをはじめとするバルミューダ各店でご購入いただいたお客様に、購入特典としてプレゼントします。

※BALMUDA The Plate Pro1台につき1つプレゼントいたします。  
※予定数に達し次第、終了いたします。



# BALMUDA



## バルミューダのキッチンシリーズ



バルミューダのキッチンシリーズは、2015年に発売したスチームトースター「BALMUDA The Toaster」から始まりました。独自のスチームテクノロジーと緻密な温度制御による感動のトーストは国内外で好評をいただき、累計180万台の出荷を記録しています。(2022年末時点)

その後、電気ケトル、蒸気炊飯機、オープンレンジ、オープンドリップ式コーヒーマーカーとラインナップを拡充。「キッチンを楽しく、テーブルをうれしく」をコンセプトに、使いやすさやおいしさを追求した製品を開発してきました。

2022年秋には「BALMUDA The Toaster Pro」を発表。従来のパンのおいしさはそのままに、飽くなきおいしさへの追求から、新たにサラマnderモードを追加。ご自宅の料理をレストランの味わいに仕上げます。バルミューダのProシリーズは、調理道具としての上質な質感と特別な存在感により、バルミューダだけの特別なおいしさと、料理を作る喜びを皆さまにお届けします。



**BALMUDA The Toaster**

スチームと細やかな温度制御で  
感動のトーストを実現する  
トースター



**BALMUDA The Range**

必要な機能をシンプルにまとめた  
キッチンを楽しむ  
オープンレンジ



**BALMUDA The Gohan**

輝くしゃっきりごはん。  
とびきりの食事のための  
蒸気炊飯器



**BALMUDA The Pot**

気持ちよい注ぎごちを  
実現した小さくて  
美しい電気ケトル



**BALMUDA The Brew**

ストロング&クリア。  
特別な一杯をお届けする  
革新的なコーヒーマーカー



**BALMUDA The Toaster Pro**

サラマnderモードを搭載した  
トースターのProモデル



**BALMUDA The Plate Pro**

ライブキッチンのおいしさと楽しさを実現する  
ホットプレート

プレスキットのダウンロード：[www.balmuda.com/jp/press/](http://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・増子

Email: [pr@balmuda.com](mailto:pr@balmuda.com)

# BALMUDA