報道関係者各位 2023年11月2日 バルミューダ株式会社



BALMUDA The Toaster Proがリニューアル。 新色「ホワイト」と限定カラー「ブラッククローム」も登場

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、サラマンダー機能付きトースター「BALMUDA The Toaster Pro」をリニューアルして、本日発表いたします。今回のリニューアルでは、2023年10月に発表したBALMUDA The Toaster (K11Aシリーズ)同様、バルミューダ独自の温度制御を徹底的に見直し、トーストのおいしさをアップデート。庫内サイズも広がり、使いやすくなりました。また、リニューアルに合わせて新色「ホワイト」と限定カラー「ブラッククローム」が登場。上質な質感と特別な存在感を持つBALMUDA The Toaster Proは、全3色展開となります。

BALMUDA The Toaster Proは、2022年9月に発売したサラマンダー機能付きトースター。パンのおいしさを引き出す機能はそのままに、独自の「サラマンダーモード」が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。この度のリニューアルでは、パン本来の味と香り、焼きあげ時における食感のコントラストを最大限に引き上げるよう、さらなるおいしさを追求したアップデートを行いました。焼きアミを変更し、温度制御を従来のプログラムから1秒単位で見直すことで理想的なトーストの焼きあげを実現。本体サイズはそのままに、庫内の部品配置を変更することで庫内の奥行きを2cm拡大しました。カラーバリエーションは、これまでのブラックに加え、ホワイトとブラッククロームを追加。キッチンに合わせてお好きなカラーをお選びいただけます。

本日、2023年11月2日(木)より37,400円(税込)にて予約受付を開始。11月16日(木)より、バルミューダオンラインストア、 BALMUDA The Store Aoyamaをはじめとするプランドショップ各店、全国の家電量販店や百貨店など正規販売店で販売を開始します。限定カラー「プラッククローム」は12月中旬の販売開始を予定しています。(※限定カラーはバルミューダオンラインストア、 BALMUDA The Store Aoyamaをはじめとするプランドショップ各店限定販売)

製品ページ https://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)×209mm(高さ) **庫内寸法** 275mm(幅)×224mm(奥行き)×178mm(高さ)

製品重量 約4.1kg 電源 AC100V 50/60Hz 定格消費電力 1300W 電源コード 約1.0m

カラー ブラック (型番: K11A-SE-BK)、ホワイト (型番: K11A-SE-WH)、ブラッククローム (型番: K11A-SE-BC) ※ブラッククロームは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各店限定







ブラックク

2023年11月2日 バルミューダ株式会社 報道関係者各位

主な変更点

- ・従来機種の温度制御を徹底的に見直し、1秒単位で温度制御を進化。
- ・焼きアミの形状を変更することで、むらなく焼けるように。進化した温度制御と組み合わせることで、裏面の焼きあげを改善し、裏面まで完 璧な焼きあげに。
- ・本体サイズはそのままに、庫内サイズの奥行きを2cm拡大。市販のピザ (19cm) や、より大きな耐熱皿でも調理できるようになりました。

新色「ホワイト」と限定カラー「ブラッククローム」 登場

BALMUDA The Toaster Proは、プロフェッショナルな調理道具としての存在感も特徴のひとつ。今回のリニューアルに合わせて2つの新色 が登場しました。多くの方からご要望をいただいた新色「ホワイト」はハンドルとダイヤル部分に淡いゴールドを配色し、上品で華やかなカ ラーに仕上げています。限定カラー「ブラッククローム」はオンラインストアとバルミューダ各店舗だけで取り扱う限定カラー。バルミューダの キッチンシリーズをご愛用いただくお客様のために、他製品と揃えてご使用いただきたいという想いから生まれた特別なカラーです。

ブラック

ホワイト



限定カラー













BALMUDA The Toaster Proについて

BALMUDA The Toaster Proは2022年に発売したProシリーズ第1弾。Proモデル専用の「サラマンダーモード」 は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。製品をご愛用のお客様からは「調理の幅が広がった」「期待以上に楽 しい」「お店の味に近づく」などの声をいただいております。プロの調理現場で使われるサラマンダー機能を自宅で再現できるということか ら、プロの料理人や自宅でよく料理をする方々の間でも話題に。テレビや雑誌などのメディアでも、サラマンダーモードの仕上げでおいしさが 変わるという価値を大きく取り上げていただきました。2023年度グッドデザイン賞、家電大賞2022-2023の調理家電部門で大賞を受賞する など、バルミューダだけの独自の機能として評価をいただいています。

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・増子

Email: pr@balmuda.com