



ReBaker

あれも、これも、楽しもう。

パンも揚げものも、驚きのおいしさに。 毎日役立つリベイクトースター「ReBaker」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、独自の温度制御による絶妙な火入れで、手軽に、驚きのおいしさをお届けするリベイクトースター「ReBaker（リベイカー）」を発表しました。パルミューダは2015年に「BALMUDA The Toaster」を発売して以来、トースターによる「リベイク」を先駆けて提案し続けてきました。今回発表したReBakerは、これまでのトースター開発で培った温度制御をさらに発展させ、リベイク専用の温度制御を搭載。忙しい朝や日曜日のランチにも、毎日役立つトースターです。

リベイクとは、惣菜パンや冷めてしまった揚げものなどを温め直すこと。一般的なトースターでパンを焼くと、表面が焦げてしまったり中が冷たまま焼きあがることが多く、揚げものは電子レンジで温めると熱が入りすぎてしまい表面もベタつくため、揚げものならではの食感や香りが楽しめませんでした。そんな課題を解決するために「リベイクモード」と「フライドモード」をReBaker専用に独自開発。1秒ごと1°C単位の温度制御による絶妙な火入れで、惣菜パンは焦がさずアツアツに、揚げものは油のキレを戻してさっくりと仕上げます。

ReBakerはトースト・チーズトースト・リベイク・フライド・オープンの5つのモードを搭載。毎朝のトーストの焼きあげはもちろん、忙しい朝の惣菜パンやランチのコロッケも、簡単においしく仕上げます。カラーはホワイトとブラックの2色を展開します。

本日2024年2月1日（木）より24,200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。2024年2月20日（火）より順次販売を開始します。

製品ページ <https://www.balmuda.com/jp/rebaker/>



ホワイト



ブラック

製品 ReBaker（リベイカー）

本体寸法 347mm（幅）×330mm（奥行き）×216mm（高さ）

庫内寸法 275mm（幅）×224mm（奥行き）×178mm（高さ）

本体重量 約3.9kg

電源 AC100V 50/60Hz

定格消費電力 1300W

電源コード長さ 約1.0m

カラー ホワイト（型番：KTT01JP-WH、JANコード：4560330112201）

ブラック（型番：KTT01JP-BK、JANコード：4560330112218）

BALMUDA



絶妙な火入れを実現する 独自の温度制御テクノロジー

ReBakerだけの絶妙な火入れ。それは、1秒ごとに庫内温度を測り、1°C単位で上下のヒーターの強さを調整し続ける、精密な温度制御によって実現されています。

最高のおいしさを追求するために、5つの専用モードごとに工夫を凝らしました。チーズトーストモードでは最後に上火だけの焼きあげを、リベイクモードではパンの表面を焦がさないギリギリの温度帯で温めを行います。フライドモードでは、トレイやアルミホイルを用いても全体がサクリ、アツアツに仕上がるように上下ヒーターのバランスを調整。ReBakerに搭載されているマイコンに書き込まれた1万行を超える専用のアルゴリズムは、BALMUDA The Toasterから続く、パルミューダだけの秘伝のレシピです。

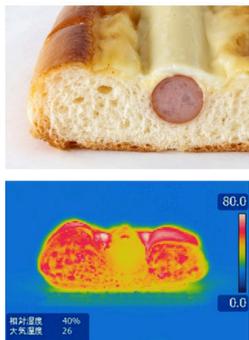
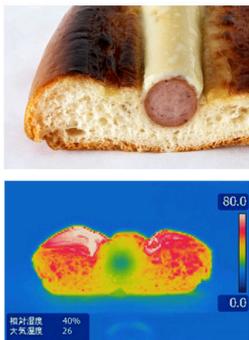
温度制御の一例（トーストモードの場合）



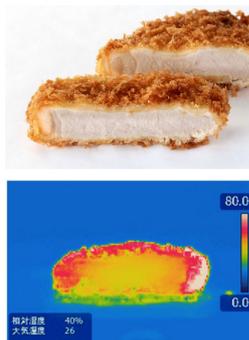
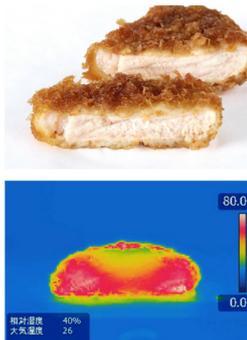
ReBaker専用開発した2つのモード

BALMUDA The Toasterから提案してきた「リベイク」の機能をアップデート。パンの「リベイクモード」と揚げものを温め直す「フライドモード」、おいしさを引き出す2つのモードを専用開発しました。リベイクモードは、デニッシュや惣菜パンを焦げない温度帯でふっくらアツアツに。フライドモードはフライドチキンやコロッケなど、揚げたてのようなサクサクの食感を復活させます。ベーカリーやコンビニのパン、スーパーやファストフード店の揚げものなどが手軽においしくなる、ReBakerだけのリベイクを毎日お楽しみいただけます。

リベイクモードでウインナーパンを温めた時の比較

ReBaker	一般的なトースター
パン全体をふっくらと、具材のままでアツアツの状態	表面が焦げてしまい、具材の中は冷えたままの状態
	

フライドモードでとんかつを温めた時の比較

ReBaker	一般的な電子レンジ
中までアツアツ、表面は揚げたてのようにサクサクの状態	中が過度に加熱され、表面はベタついている状態
	

ボタンを押してモードを選ぶだけ。
5つの専用モードが、
こだわりのおいしさをお届けします。



リベイクモード



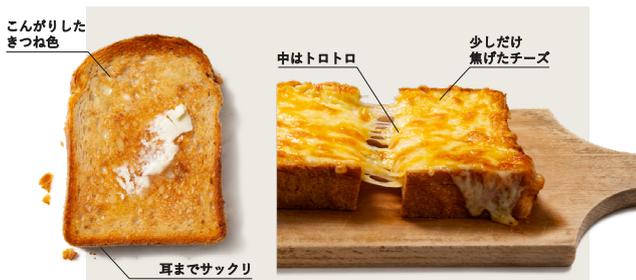
クロワッサンやフランスパン、惣菜パンなど、買ってきた様々なパンを温めるためのリベイクモード。表面は焦がさずにパリッと、中は水分を逃さず熱々に。窯から出したばかりの、できたてパンを再現します。バターロールやあんぱんもおいしく焼きあげます。

フライドモード



からあげやコロケ、フライドポテトなどの揚げものを温めるための揚げもの専用モード。上と下、それぞれのヒーターの絶妙な制御によって、固くなっている油を液体にしてキレを戻し、揚げたての食感と香りを復活させます。そのあと衣を焦がさずに、中身の熱量を最大化するので、揚げもの本来の香ばしさと、さっくり感をお楽しみいただけます。とんかつや大きめのフライドチキンなど厚みのあるものも得意です。

トーストモードとチーズトーストモード



鮮やかな香ばしさのトースト。ツヤツヤでトロトロのチーズトースト。パルミューダのトースター直伝の正確な温度制御で、いつもの朝食を特別おいしく焼きあげます。

オーブンモード



予熱なしで、庫内が240°Cに保たれるモードです。グラタンなどのオーブン料理や、お正月のお餅を焼くときにも、さまざまな調理に役立ちます。

ReBakerのデザイン

バルミューダのデザインチームが考えたコンセプトは「キッチンの小さな焼き職人」。チャージングで少しスパイスが効いていて、上質な形状にしたい。そんな思いからデザイン検討が始まりました。検討中、目に留まったのが一枚のタイル。四隅にむかって斜面が設けられたその形状は、明確な陰影を作り出していました。このタイルをモチーフにし、さらに窓枠の周囲にクラシックで複雑な断面を設けることによって、エレガンスを付与しています。はっきりとした明るい個性と、上品さを兼ね備えたデザインが完成しました。



バルミューダのトースターシリーズ

2015年に登場したBALMUDA The Toasterから、バルミューダのキッチンシリーズが始まりました。BALMUDA The Toasterのシリーズは発売以来、累計200万台(※)を出荷しており、国内外でパン好きの方々に多くお選びいただいています。感動のトーストをお届けする「BALMUDA The Toaster」、作る喜びをお届けするサランダーマ機能付きの「BALMUDA The Toaster Pro」、そして、毎日手軽に驚きのおいしさをお届けするリベイクトースター「ReBaker」。独自の温度制御を特徴とする3製品が、パンのおいしさや作る喜びをお届けしてまいります。 ※2023年末時点でのBALMUDA The ToasterとBALMUDA The Toaster Proの国内外累計出荷台数



パンも、揚げものも。
毎日役立つリベイクトースター



感動の香りと食感を実現する
スチームトースター



サランダーマ機能付き
トースターの最上位モデル

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

BALMUDA