

※1
 チンしてたったの2分半 で焼き魚ができる商品が新登場！
 『クックパー®レンジで焼き魚ボックス』
 2012年9月1日（土）新発売！

旭化成ホームプロダクツ株式会社



旭化成ホームプロダクツ株式会社（本社：東京都千代田区、社長：山崎龍磨）は、『クックパー®レンジで焼き魚ボックス』を、2012年9月1日（土）より新発売いたします。

『クックパー®レンジで焼き魚ボックス』は、電子レンジで簡単・短時間に焼き魚を作ることができる電子レンジ調理用ボックス（焼き魚用）です。

ボックス内の発熱シートが素早く高温に温まるので、1切れ用は約2分30秒※1、2切れ用は約5分※2でしっかり加熱します。発熱シートはシリコン樹脂加工されているため、魚がさらっとはがれて身くずれせず、きれいに仕上がります。

魚の身や脂の飛び散りを防ぐボックス型なので、電子レンジ庫内が汚れにくく、フライパンや魚焼きグリルを使わないので、後かたづけも簡単です。またボックスは連続して2回まで使用することができます。

火加減を気にする必要がなく、短時間でできあがるので、忙しい朝食やお弁当のおかず作りに、また、後かたづけも簡単なので、家族の夕食時間が異なり、夜遅くに1人分を調理するときなどにおすすめです。

※1 切り身魚1切れ（約100g）を電子レンジ（500W）加熱した場合 ※2 切り身魚2切れ（約200g）を電子レンジ（500W）加熱した場合

商品特長

- ① ボックス内の発熱シートが素早く高温に温まり、魚を短時間でしっかり加熱。
- ② 魚の身や脂の飛び散りを防ぐボックス型なので、レンジ庫内が汚れず、後かたづけも簡単。
- ③ 発熱シートはシリコン樹脂加工されているため、魚がさらっとはがれて身くずれしない。
- ④ ボックスは連続して2回まで使用可能。



使用方法



① のせる
ボックスを組み立て、魚を
発熱シートの上ののせます。



② 閉じる
ボックスを閉じます。



③ チン！
耐熱皿にのせ、電子レンジで
加熱すれば出来上がり！

※連続して2回使う場合は、ボックスの脂汚れを拭き取り、
新しい耐熱皿にのせて使用する。(時間をあけずに使用する)

加熱時間の目安
1切れ用

2切れ用

調理できる魚		500W	600W	調理できる魚		500W	600W		
切り身魚	塩サケ・塩サバ	1切れ (約100g)	約2分30秒	約2分	切り身魚	塩サケ・塩サバ	2切れ (約200g)	約5分	約4分
	西京漬(サケ・サバ・サワラ・銀ダラ)					西京漬(サケ・サバ・サワラ・銀ダラ)			
	みりん干し(アジ・イワシ・サバ)					みりん干し(アジ・イワシ・サバ)			
	サケ・サバ・サワラ・ブリ					サケ・サバ・サワラ・ブリ			
開き魚(アジ)	1切れ(約80g)	約2分	約1分30秒	開き魚 小(アジ)	2枚(約160g)	約4分	約3分		
お弁当用の小さい切り身魚(サケ)	1切れ(約50g)	約1分30秒	約1分	開き魚 中(アジ)	1枚(約120g)	約3分	約2分30秒		
				開き魚(ホッケ)	1枚(約200g)	約5分	約4分		

※商品パッケージに記載されている説明や注意事項をよくお読みの上ご使用ください。

商品詳細



【商品名】『クックパー®レンジで焼き魚ボックス 1切れ用 4ボックス入』
 【規格】 発熱シート:縦163×横86 (mm)
 組み立て後:縦208×横90×高30 (mm)
 【希望小売価格】 220円(税込231円)



【商品名】『クックパー®レンジで焼き魚ボックス 2切れ用 2ボックス入』
 【規格】 発熱シート:縦183×横136 (mm)
 組み立て後:縦230×横140×高40 (mm)
 【希望小売価格】 220円(税込231円)

※本リリース記載の希望小売価格は参考価格であり、再販売価格を拘束するものではありません。