



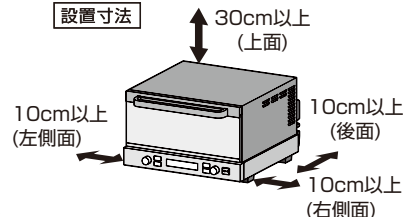
商品内容

ベイクプラス スモークトースター JAN : 4981747061096
KCG-1201/N (ゴールド)

外形寸法



設置寸法



※設置場所に熱に弱い壁材・家具などがある場合は記載寸法以上に壁や家具から離してください。
※ガラスとの距離は、20cm以上あけてください。

電源	AC100V 50/60Hz	本体サイズ(約)	幅360×奥行435×高さ235mm
消費電力	1370W	庫内サイズ(約)	幅280×奥行268×高さ83mm
温度調節	約100℃～250℃	質量	約6.6kg(本体のみ)
タイマー	60分	付属品	レシピブック/焼き網/焼き網枠 角皿
コードの長さ	約1.4m		

電気器具は取扱説明書をよく読んで正しく使いましょう。

- お使いにならない時や外出の際は、必ずコンセントから電源プラグを抜いてください。
- 電源プラグを抜くときはコードを引っ張らないで電源プラグを持って抜いてください。
- このカタログに掲載の電気器具は家庭用AC100Vの電源でご使用ください。

安全に関するご注意

- ご使用の際は、取扱説明書をよくお読みの上正しくお使いください。
- 火災の原因となる場合がありますので、消費電力が1kW以上の機器は、定格15A以上の電源コンセントに直接接続してお使いください。

愛情点検

★長年ご使用の電気器具の点検を！



ご使用の際このようなことはありませんか？

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- スタートしても食品が加熱されない。
- 異常なおいがしたり煙が出る。
- オーブレンジにさわると電気を感じる。
- ドアや庫内に著しい変形がある。
- 自動的に切れないときがある。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中止

このような症状の時は、故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店にご相談ください。

お客様相談窓口

この商品に関するご意見、ご質問については下記へお寄せください。

ナビダイヤルTEL.0570(07)5555
TEL.06(6262)3561

受付時間 平日9:00～17:30
(土日祝日・夏期休暇・年末年始を除く)

お買い求め、ご相談は当店へどうぞ

●このカタログの内容についてのお問い合わせは、販売店にご相談ください。もし、販売店でおわかりにならないときは、当社におたずねください。●当カタログ記載が標準仕様ですが予告なく仕様を一部変更する事があります。●印刷技術上、多少実際の商品と色が違う場合があります。●コイズミは常に機能性・デザイン共に優れた商品開発に取り組んでおります。●商品には保証書を添付しております。ご購入の際は、必ず保証書をお受け取りの上、保管ください。なお、店名、ご購入年月日の記載のないものは無効となります。●掲載商品の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後5年です。●このカタログの内容は2016年8月現在のものです。

2016年8月作成

小泉成器株式会社 〒541-0051 大阪市中央区備後町3-3-7
TEL.06(6262)3561 FAX.06(6268)1432

KOIZUMI

香ばしいトーストも。

薫り豊かな「燻製」も。



The Bake Chef
Bake 
SMOKE TOASTER

！
オーブントースターで
「燻製」が出来る



ベイクプラス スモークトースター KCG-1201/N(ゴールド)

※掲載画像はイメージです。くんせいチップは付属していません。

The Bake Chef
Bake
SMOKE TOASTER



毎日の朝食やランチに

香ばしいトーストも。



おつまみやホームパーティーに

薫り豊かな「^{くん} ^{せい}燻製」も。

＋ 「ベイクプラス スモークトースター」とは

トーストやオーブン料理、
さらに燻製も楽しめる進化したトースター。



トーストが
カリッとふっくら
美味しい



肉・魚など
本格的な
オープン料理は



室内で
燻製が出来る

＋ 燻製メニューの調理方法 (自動メニュー: 豚バラの場合)



① くんせいチップを量り、
角皿に広げ、アルミホイ
ルを乗せる。



② 角皿に焼き網をセットし
食材を中央に置く。



③ 全体にアルミホイルを
かぶせてフタをする。
自動メニューをセットし、
スタートキーを押す。



④ 約30分で出来上がります。

※くんせいチップは付属していません。1辺が約5mmの大きさの市販の商品を購入し、使用してください。
付属のレシピブックや取扱説明書を読み、食材を下ごしらえしてください。

The Bake Chef
Bake
SMOKE TOASTER

スモークトースターの特長



+ トーストがカリッとふっくら。焼き魚も両面こんがり

熱風の力で調理

上下のヒーターの熱を、コンベクション機能のファンにより、熱風として対流させ、庫内温度を素早く均一に高温に。予熱をしなくても、食材を美味しく焼き上げます。



※メニューによっては予熱をすると、さらに美味しく調理できます。



カリッとふっくら焼ける



両面こんがり焼ける



ノンフライ揚げ物も

+ マイコン機能でおまかせ簡単

自動調理20種類

燻製料理、肉・魚料理やフライ、お菓子など20種類からお好みのメニューを選び、スタートキーを押すだけで簡単に自動調理できます。



メニューを選ぶ



スタートキーを押す！

自動メニュー

- | | | | |
|-----------|------------|------------|------------|
| 01 トースト | 06 フライドポテト | 11 ハンバーグ | 16 パエリア |
| 02 冷凍トースト | 07 焼きいも | 12 ローストビーフ | 17 焼きおにぎり |
| 03 塩さば焼き | 08 焼き茄子 | 13 鶏のハーブ焼き | 18 スポンジケーキ |
| 04 ぶりの照焼き | 09 からあげ | 14 冷蔵ピザ | 19 グラノーラ |
| 05 鮭のムニエル | 10 とんかつ | 15 グラタン | 20 くんせい |

こんがりも、ふっくらも
自由自在に選べる
4つの調理モード

コンベクションモード



上下ヒーターファンでハイパワーに熱風調理

オープンモード



上下ヒーターで、設定温度(約100~250℃)で加熱

グリルモード



上ヒーターで、食材に焼き目をつけて加熱

スロークッキングモード



下ヒーターで、じっくりパンやお菓子などを加熱

+ 調理中の気になるニオイや煙に

脱臭・脱煙機能

独自の庫内循環機能と交換不要なヒーティング&メタルフィルターを採用。調理中のニオイと煙を軽減※します。

※さんま2尾を焼いた際に発生する煙・ニオイ成分の除去レベルを測定(当社調べ)



ワンタッチで脱臭・脱煙

※イメージ

室内で「燻製」が出来る

+ 調理後も ニオイケアに便利な庫内クリーニング機能付き(自動メニュー21)

+ 毎日使いやすい

ビッグな庫内&お手入れラクラク

ワイド&ビッグな庫内でたっぷり焼けて、毎日のお手入れにも配慮しています。



ワイド&ビッグな庫内



食パン4枚OK



25cmピザもまるごと

角皿で後片付け簡単



庫内も、お手入れしやすいコーティング加工 ※扉部・底面除く

毎日の楽しみが広がる 燻製&本格料理

55種類のレシピブック

自家製燻製やノンフライ揚げ物、本格的な肉・魚料理、お菓子まで55種類のレシピブック付き。毎日のレパートリーの幅が広がります。



+ 燻製 自動メニュー 20



1人分 約 716kcal

材料4人分

- ① たまご 加熱時間 20分
味付きゆで卵（市販）… 5個（1個約60g）
くんせいチップ… 15g
- ② 豚バラ 加熱時間 30分
豚バラ肉… 2本（1本約200g）
塩… 同量
三温糖… 同量
こしょう… 適量
くんせいチップ… 15g
- ③ チーズ 加熱時間 18分
プロセスチーズ… 6個（1個約17g）
くんせいチップ… 15g
- ④ ささみ 加熱時間 20分
鶏ささみ… 5本（1本約50g）
塩… 同量
三温糖… 同量
こしょう… 適量
くんせいチップ… 15g

作り方

- ①「ささみ」「豚バラ」はAで味付けて、一晩漬け込む。
- ②「ささみ」「豚バラ」「たまご」は、表面の水分を拭き、1時間乾燥させる。
※水分が残っていると、えぐみが出ます。

ノンフライ揚げ物に

+ からあげ 自動メニュー 09



+ えびフライ 手動調理



+ ローストビーフ 自動メニュー 12



1人分 約 196kcal

材料3~4人分 加熱時間 17分

- 牛もも肉（かたまり）… 400g
- 塩・こしょう… 適量

※牛肉は厚み6cm以下のものを使います。

作り方

- ①牛肉に塩・こしょうをふり、室温で約1時間おく。
- ②フライパンに油（分量外）を熱し、肉の表面全面を焼く。
- ③角皿に②をおいて、「自動メニュー 12 ローストビーフ」で加熱する。
- ④加熱後、とり出した牛肉を、アルミホイルで包み、約30分おく。

+ 鯛のアクアパッツァ 手動調理



1人分 約 454kcal

材料2人分 加熱時間 25分

- 鯛… 2切れ（1切れ約80g）
- 塩・こしょう… 各少々
- あさり（殻つき）… 100g
- 玉ねぎ（くし形切り）… 200g
- ミニトマト（半分に切る）… 10個（約100g）
- にんにく（みじん切り）… 1片（約10g）
- 白ワイン… 300ml
- オリーブオイル… 大さじ2

作り方

- ①鯛はうろこをとり、水で洗い、水気をきってから両面に塩・こしょうをふって下味をつけ、約5分おく。
- ②角皿にAを入れて、上に①を並べる。
- ③上からBをふりかけ、「コンベクション」210℃で約25分加熱する。

パン・お菓子づくりに

+ ちぎりパン 手動調理



+ スポンジケーキ 自動メニュー 18

