

赤外線直火焼きでおいしく 煙や油はねを気にせず お部屋で快適調理。

お家で焼肉をしたい。

でも煙や油はね、
ギトギトに油の溜まったプレートで焼くのはいやだなど、
気になる悩みがあります。

「無煙ロースター ヘルシーグリル」は、
火を使わず赤外線で炙り調理することで、
おいしく焼き上がるのはもちろんのこと、
煙、油はねを大幅にカット。
調理油を使わず、食材の余分な脂を落として
ヘルシーに焼き上げます。

お部屋でおいしく、焼肉が楽しめます！



●仕 様

電 源	AC100V 50Hz/60Hz
定格消費電力	1400W
電源コード長	約2.0m
加 熱 モード	保温・低温・高温
設定可能時間	1～80分(1分単位)
安 全 装 置	温度ヒューズ、電流ヒューズ、 スライドヘッド回転時に電源OFF

●材質

本体：ポリアミド、ステンレス プレート：アルミ(フッ素樹脂コーティング)
油受けトレイ：ポリアミド

●梱包仕様

サイズ：幅445×奥行345×高さ415mm 質量：約6.8kg

ご使用時は、熱に弱い敷物の上や、カーテン、スプレー缶、ガスボンベ、アルコール
など可燃物の近くでは使わないでください。



- ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくご使用ください。
- 定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独でご使用ください。
- また延長コードを使用の場合は、定格15A以上のものを単独でご使用ください。火災の原因になります。

★長期間ご使用の製品の点検を！

こんな症状はありませんか。	●電源コードが異常に熱い。 ●焦げ臭いにおいがする。 ●製品に触れるとビリビリと電気を感ずる。 ●その他の異常や故障がある。	▶	ご使用の中止	このような症状の場合は、コンセントからプラグを抜いて、販売店に点検・修理をご相談ください。
---------------	---	---	--------	---

※各仕様については製品の改善などにより予告なく変更することがありますのでご了承ください。
※製品の色は印刷インキや撮影条件などから実際の色と異なって見えることがあります。

●本カタログ掲載製品の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後6年です。



エムケー精工株式会社

〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825

TEL 026(272)4112(代)

<https://www.mkseiko.co.jp>

〔支店〕

札幌支店 TEL.011-881-7311	名古屋支店 TEL.052-461-7261
仙台支店 TEL.022-258-3861	金沢支店 TEL.076-264-1115
東京支店 TEL.03-3604-6441	大阪支店 TEL.06-6386-5800
静岡支店 TEL.054-238-0111	四国支店 TEL.087-868-6781
新潟支店 TEL.025-287-0911	広島支店 TEL.082-871-7355
長野支店 TEL.026-272-8701	福岡支店 TEL.092-612-1077

PO0406 ※このカタログの記載内容は2022年3月現在のものです。

MK
Life

エムケー無煙ロースター
ヘルシーグリル



Healthy
GRILL

脂を気にせず
ヘルシーグリル



お部屋で焼肉の新しいカタチ

おいしさが違う
赤外線調理

煙、油はね
大幅カット





厚みのあるお肉も
ジューシーな焼き上がりに



揚げ油を使わずヘルシーな
ノンフライ調理もできる

まるで炭火焼きのおいしさ、 旨みを逃がさない赤外線直火焼き！

赤外線の熱線によって伝わる輻射熱が食材に直接届いて短時間で効率よく表面を焼き固めるので、旨みや栄養が中に閉じ込められます。さらに、表面の熱が中にじっくり伝わることで、外はパリッと中はジューシーな旨みと食感を食卓で手軽に楽しむことができます。



魚の皮はパリッと
中はふっくらに焼き上がる



ピザ作りも簡単

調理油を使わず、食材の脂もしっかり落としてヘルシークッキング！



ダブル加熱だから旨さが違う！

上部カーボンヒーターの赤外線が食材を直接加熱し、輻射熱でプレートも加熱される「両面加熱」で厚みのある肉やハンバーグ、魚も両面をしっかりと焼き上げ、おいしくジューシーに仕上がります。揚げ油を使わないノンフライのヘルシーな唐揚げもつくれます。



海鮮も野菜も
素材の旨さを活かして焼ける



煙を出さず 油はねも大幅カット！

カーボンヒーターで上から焼く構造で、熱源に脂が触れないから煙や油はねを抑えて、お部屋を汚さず焼肉や焼き魚が楽しめます。

一般的な家庭用調理器は油がとびちり煙もモクモク



ヘルシーグリルは煙や油のとびちりを大幅カット！

ムラなく焼ける360度自動回転プレート！

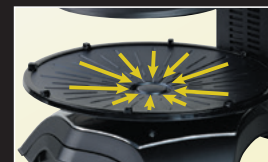


キーを押すだけでプレートが回転してムラなく焼き上がります。また、大人数でも食材が取りやすく便利な機能です。



◀プレート回転スイッチ

脂をカットしてヘルシー調理！



肉や魚に含まれる脂だけで調理できるから調理油は必要なし。傾斜のついたプレートが食材の余分な脂をしっかりと落とし、ヘルシーに仕上げます。

操作がしやすいタッチパネル！



表示が見やすく操作しやすいタッチパネル式。1～80分の間で1分単位で焼き時間が設定できます。パネルは平面だから拭き掃除も簡単です。

温度は食材に合わせて
①保温 焦げない温度を保つ
②低温 じっくり加熱
③高温 強火加熱
3段階に調節できる

お手入れラクラク！



プレートはフッ素樹脂加工で焦付きが少なくお手入れ簡単です。脂の落ちた油受けトレイやプレートは取り外して丸洗いができます。

安心して使える安全設計！



ヒーター部は45度回転
ヒーター部は食材を並べたりお手入れがしやすいように左右に45度回転します。45度回転させると加熱が停止し、中央に戻すと再び加熱する安全設計です。



プレート周りにやけどを防ぐシリコンガード付き
手が触れてうっかりやけどを防ぎます。



ヒーター部に冷却ファン付き
スライドヘッドの発熱しすぎを防ぎます。

Healthy
GRILL
無煙ロースター
ヘルシーグリル



HG-100K 幅360×奥行445×高さ305mm
4905249309166 質量＝約4.8kg 製品の色＝ブラック