

低温コンベクションオープンユーザーの
「一気にたくさん調理したい」に応えるあし付き網セット
2020年7月10日よりテスコムオンラインショップ限定販売開始

美容家電や調理家電などの開発及び製造を行うテスコム電機株式会社(本社:東京都品川区 代表取締役社長:楠野 寿也)は、2019年11月の発売後、計画の120%を超えるヒット商品となっている低温コンベクションオープンTSF601専用の「あし付き網セット(TSFM103)」を公式オンラインショップ「テスコムオンラインショップ」(<https://www.tescom-shop.jp/>)にて7月10日より販売開始します。



2019年11月の発売以来多くの方にご愛顧いただいている低温コンベクションオープンTSF601。1台6役で使える機能のなかでもフードドライは特に便利にご使用いただける機能の1つです。本体には付属品として焼き網の他に高さ約32mmのあし付き網が付属され、網を2段重ねての調理が出来ますが、更に一度の調理量を増やすことが可能な、高さ10mmのあし付き網を3枚セットで販売します。あしの高さを下げた網はコンパクトな庫内でも更に重ねた調理を可能にします。本体付属の網と合わせればドライフルーツは調理量が2倍に、天板を組み合わせたビーフジャーキーは調理量が3倍になりより多くの調理が可能になりました。マルチに活躍する低温コンベクションオープンTSF601の調理の幅が更に広がります。

* TSFM103利用時の食品厚さは、8mmまでとなります。

《製品概要》

製品名 : あし付き網セット
品番 : TSFM103

セット内容: あし付き網(S)×3枚・案内用紙
発売日 : 2020年7月10日
販売先 : テスコム公式オンラインショップ

https://www.tescom-shop.jp/item/TSFM103_1.html

価格 : オープン
オンラインショップ価格 ¥1,980(税抜)

TSF601専用 あし付き網セット(3枚)
TSFM103



※厚さ8mm未満の食品を調理可能



製品仕様

本体寸法	高さ14×幅240×奥行240 mm	本体質量	135g(あし付き網(S)1枚での質量)
あしの高さ	10mm	主材料	炭素鋼・ニッケルメッキ

各種お問い合わせ先

<掲載時のクレジット・読者の方からのお問い合わせ>

テスコム 03-4531-3932
URL: <https://www.tescom-japan.co.jp/>
〒141-0031 東京都品川区西五反田5-5-7
テスコム五反田ビル

<本リリースについて・製品の詳細お貸し出し等>

テスコム電機株式会社
商品企画部 広告宣伝PRグループ PR担当: 末/森下
〒141-0031 東京都品川区西五反田5-5-7 テスコム五反田ビル
TEL: 03-4531-3932 Fax: 03-5719-2085
Mail: tescom_pr@tescom-japan.co.jp

■テスコムについて

キレイをつくる

テスコム電機株式会社は、ヘアードライヤーやヘアアイロンなどの理美容製品から、ミキサーや低温コンベクションオープンなどの調理器具、毛玉クリーナーなどのリビング製品まで、「キレイをつくる」をコンセプトに商品開発・販売を行う企業です。

アウタービューティーもインナービューティーも叶えることで、内から溢れ出る美しさを実現したい。

プロの現場でも、日々の生活の中でも、みなさまの「キレイ」を支えたい。

次の50年も、さらに「キレイをつくる」会社を目指します。



会社概要

テスコム電機株式会社

本社：東京都品川区西五反田5-5-7 テスコム五反田ビル

松本工場：長野県松本市和田4217-1

資本金：90,000千円

代表者：代表取締役社長 楠野 寿也

事業内容：美容家電や調理家電などの開発及び製造

URL：<https://www.tescom-japan.co.jp/>