

コンパクトなのにパワフル。すべておまかせ絶品オーブン
**「デロンギ スフォルナトゥット・イーヴォ ミニコンベクションオーブン」
 (EO90155J-W)を3月19日(木)より発売**

コンベクション機能を最大限引き出す「サラウンドコンベクションシステム」を新たに搭載！
 ムラなくおいしく焼きあがるコンパクトなのに頼れる失敗知らずのコンベクションオーブン！！

デロンギ・ジャパン株式会社(本社：東京都千代田区 代表取締役社長：杉本敦男)は、コンパクトサイズのコンベクションオーブン「デロンギ スフォルナトゥット・イーヴォ ミニコンベクションオーブン (EO90155J-W)」を、3月19日(木)に発売いたします。



今回発売する「デロンギ スフォルナトゥット・イーヴォ ミニコンベクションオーブン」は、コンベクション機能を最大限に引き出す「サラウンドコンベクションシステム」を新たに搭載しました。新開発したファンとファンカバー、さらに安全性だけでなく熱を逃さない本体二重構造との相乗効果で熱風が庫内の隅々へと行き渡り、食材をムラなくおいしく焼き上げます。コンベクション機能の他にも、オーブン、グリルと3種類の調理機能をボタンで選べ、温度ダイヤル、タイマーダイヤルを操作すれば調理ができるシンプルな設計となっています。また、これまでのデロンギ コンベクションオーブンに比べ一回り小さいサイズにも関わらず、庫内容量8.5Lと、トーストが4枚同時に焼ける広々サイズ。さらに、ご好評いただいておりますピザストーンもついているので、ご自宅でも本格的なピザもお楽しみいただけます。

キッチンという場所が家の中でも「見える場所」「見える場所」になっている今日。デロンギのキッチン家電は、毎日使うもの、毎日そこにあるものだからこそこだわってほしい、そんな思いを込めてお届けしています。なんでもない日の、特別なもの。コンパクトサイズなのにパワフルなコンベクション機能、シンプルな操作で簡単調理を実現し、普段のお料理から本格的なお料理まで、幅広く活用いただける「デロンギ スフォルナトゥット・イーヴォ ミニコンベクションオーブン」は、毎日の食卓を楽しく彩るお手伝いができるコンベクションオーブンです。ぜひ手に取って、デロンギならではのデザインを実感してみてください。

【製品情報】

製品名	: デロンギ スフォルナトゥット・イーヴォ ミニコンベクションオーブン
型番	: EO90155J-W
カラー	: ホワイト/ブラック
希望小売価格	: オープン価格

製品HP:

<https://kitchen.delonghi.co.jp/products/convectionoven/convectionovenevo.html>



製品のお問い合わせ先

デロンギ・ジャパン株式会社 マーケティングコミュニケーショングループ

Email: delonghi-pr.japan@delonghigroup.com

掲載に関するお問い合わせ先

デロンギ PR事務局 担当 古池・久保 (株電通PR内)

Tel: 03-6263-9089

Email: delonghi@group.dentsu-pr.co.jp

製品特長：デロンギ スフォルナトゥット・イーヴォ ミニコンベクションオーブン (E090155J-W)

さらに進化したコンベクション機能

■ 庫内の空気流量が40%UP! サラウンドコンベクションシステム

コンベクション機能を最大限引き出すために、ファンとファンカバーを新開発。安全性だけでなく、熱を逃さない、本体二重構造との三位一体の「サラウンドコンベクションシステム」で熱風が庫内の隅々まで行き渡り、素材をムラなくおいしく焼き上げます。

SURROUND CONVECTION SYSTEM

熱風を庫内の隅々まで循環

庫内の空気流量40%UP

熱を逃がさない

新型
ファン

新型
ファンカバー

二重
構造



シンプルな操作に、3つのモードで最適な加熱調理

操作ダイヤルやボタンもシンプルで、迷わずお使いいただけます。さらに調理方法は、熱風対流でじっくり調理するコンベクションをはじめ、3つのモードを搭載。食材やレシピに応じ、最適な加熱方法をお選びいただけます。



1. 温度ダイヤル

保温・100～230℃までの温度調節が可能

2. 機能ボタン

● ヒーター切替ボタン

ボタン一つでオープン(上下ヒーター)、グリル(上ヒーター)機能が選べる

● コンベクションボタン

ボタンひとつでコンベクションのON/OFFが選べる

3. タイマーダイヤル

最大45分までセットできるタイマー機能



コンベクションオープン(上下ヒーター+ファン)

上下ヒーターとファンによる熱風対流で焼き上げます。肉、ピザ、ケーキ、パンなどを中までしっかり、表面はカリッと仕上げたいときに。



オープン(上下ヒーター)

上下ヒーターで加熱します。野菜や魚、ケーキなどをじっくり仕上げたいときに。



グリル(上ヒーター)

上ヒーターのみで加熱します。肉や野菜を香ばしく焼き上げるときや、グラタンなど焼き目を付けたいときに。

コンパクトなのに広々とした庫内

コンパクトな見た目ながら、容量8.5Lとトースト4枚も同時に焼ける広々サイズ。ピザ（直径22cm）やケーキ（直径18cm）も入ります。



熱が効率よく届くから、外はカリッと、中は水分を逃さずしっとり、ふんわりとした焼き上がり。



水分や油分を程よく吸収する天然素材(レンガ)のデロンギ オリジナル 角型ピザストーン(本体付属品)を使えば、パリッと本格的なピザも簡単に。



おもてなしや週末のごほうびに作りたいスポンジケーキも、ふっくらムラなく焼き上げます。

買ったその日から大活躍！充実の付属品

食材をそのままのせられるトレイやワイヤーラックはもちろん、脂を落としてヘルシーに仕上げるオイルプレートや取り出しに便利なグリップも付属。



料理家 渡辺麻紀先生監修 オリジナル レシピブック付き



EO90155J-W 仕様表

外形寸法	幅440×奥行355×高さ225(mm)	定格	電圧 / 周波数	AC 100V / 50-60Hz
庫内寸法	幅265×奥行245×高さ115(mm) (上下ヒーター間)		消費電力	1400W
本体質量	5.5kg(本体のみ)	設定温度	100~230℃	
庫内容量	8.5L	タイマー	45分	
色	ホワイト/ブラック	付属品	トレイ1枚、ワイヤーラック1枚、 オイルプレート1枚、ピザストーン1枚、 くず受け1枚、グリップ1本、レシピブック1冊	
電源コードの長さ	2.1m			