

今年で発売50周年を迎える 「カセットフーシリーズ」新商品のご紹介 『風まるII』『フラットツイン・S』

今年で発売開始から50周年を迎える「カセットフーシリーズ」。ご家庭での鍋料理に欠かせない商品としてロングセラー商品となっていますが、最近ではアウトドア向け商品も充実。安心・安全のブランドとして人気を博しています。今回のイワタニレポートでは、そんなアウトドア向け商品から新商品を2つご紹介します。

一つ目は、風に強いカセットこんろ「風まるII」。従来品と比べて使い勝手やデザインを見直しました。屋外使用を想定して開発していますので、防災用品としても人気の商品です。二つ目は「フラットツイン・S」。テーブル上で使うツバーナーです。(裏面左下の写真)

どちらもこれからの季節にピッタリな商品です。サンプルの貸し出しも可能ですので、是非ご取材いただければと存じます。

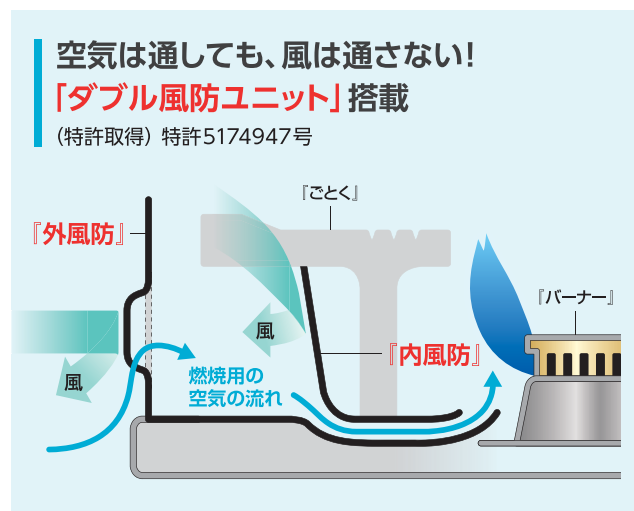
アウトドアでも大活躍! 風に強いカセットこんろ『風まるII』

2012年の発売以来、高い人気を誇る風に強いカセットこんろ『風まる』が7年ぶりにモデルチェンジして新登場しました。アウトドアはもちろんベランダ、テラス、ダイニング、リビングにも合うスタイリッシュなデザインで、

風のある環境下でも安定した加熱性能を保つ特許登録済みの『ダブル風防ユニット』を搭載しております。



風に強いカセットこんろ『風まるII』



「ダブル風防ユニット」の仕組み

取材・お問い合わせは広報部まで ▶ 担当 井上 / TEL : (03) 5405-5851 / E-mail : inoue@iwatani.co.jp

風のある環境で使った場合の「炎の状態」と「沸き上がりスピード」の比較 (当社社内比較テスト)

直径22cmの両手鍋に水1ℓを入れてカセットこんろに載せ点火し、扇風機の「強」の風を80cmの距離からバーナーに当てて沸騰するまでの時間を比較しました。

炎の状態



カセットフー「風まる」



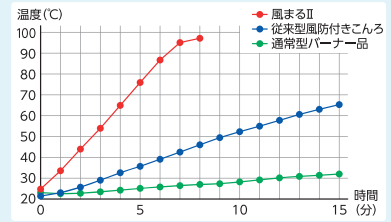
当社従来品(風防付きこんろ)



当社従来品(通常型バーナー)

炎の多くが鍋底をとらえています。炎が流れて一部は消えています。炎が風に倒され鍋底に当たっていません。

沸き上がりスピード



「風まるII」は約8分で沸騰しました。当社従来品に比べ圧倒的に風に強い性能を備えています。

キャリングケース付き

収納、持ち運びに便利なキャリングケース付き。通常のカセットこんろとして屋内でも、キャンプやバーベキューに携帯してご使用いただけます。



アクセサリシリーズでいろんな料理が楽しめる

イワタニのカセットこんろ専用に作られた焼物プレートの豊富なバリエーション。専用だから、安全に手軽に使えます。



ツバーナーのテーブルトップBBQこんろ『フラットツイン・S』

近年、アウトドアでは男性はもちろん女性やファミリーで楽しむ方が増加傾向にあり、もっと気軽に屋外で料理を楽しみたいというニーズに対応するために開発した商品がテーブルトップBBQこんろ『フラットツイン・S』。

燃料はカセットボンベを使用しているので、装着するだけですぐに点火、火力調整、消火ができ、初めての方にも取扱いが簡単です。また、カセットこんろと同等の安全装置が付いていますので、安心してお使いいただ

けます。別売の専用グリルプレートを使用すれば強い火力で本格バーベキューが楽しめます。

色は当社の惜しまれつつ生産終了になった商品『カセットフー マーベラス』の「フレッシュグリーン」を採用。機能だけではなく見た目にもこだわった商品になっております。



カセットガスだから準備・片付けが簡単



料理に合わせて火力調整も自在



ガバナー (圧力調整器) 方式



専用グリルプレートで豪快グリル料理 (別売)