

NewsRelease

岩谷産業株式会社 広報部

東京本社 〒105-8458 東京都港区西新橋3-21-8 TEL.(03)5405-5851
大阪本社 〒541-0053 大阪市中央区本町3-6-4 TEL.(06)7637-3468

2024年6月17日

分厚いステーキ肉が美味しく焼ける！イワタニカセット専用アクセサリシリーズ 「ステーキ鉄板プレート」を新発売

岩谷産業株式会社（本社：大阪・東京、社長：間島寛、資本金：350億円）は、カセットこんろの上で分厚いステーキ肉が美味しく調理できる鉄製プレート「ステーキ鉄板プレート」を当社の公式オンラインショッピングサイト「イワタニアイコレクト」、直営ショップ「Iwatani Outdoor Shop BASE」、全国のホームセンター、家電量販店、大型スーパー、専門店などで6月17日より発売開始いたしました。

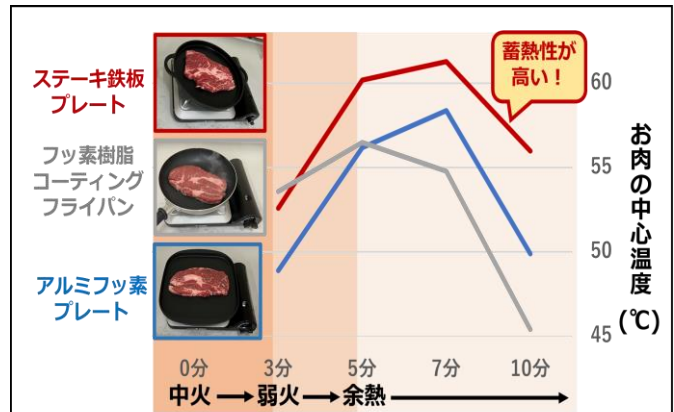


「ステーキ鉄板プレート」商品ページ

<https://www.iwatani.co.jp/jpn/consumer/products/cg/accessory/cb-a-stp/>

商品特長① 分厚いステーキ肉が美味しくなる*！高い「蓄熱性」

本商品は鉄製のため、アルミフッ素プレートやフッ素樹脂をコーティングしたフライパンと比較して蓄熱性が高く、お肉に効率よく熱を加えるのはもちろん、余熱調理が可能です。ステーキ肉を常温に戻してから焼き、余熱で火を通すことで味・香りともに美味しく*焼き上げることができます。火からおろしても温かいお肉が食べられるため、お客様へのおもてなしや冷めやすいアウトドアの場面にもおすすめです。



*ユーロフィン QKEN(株)調べ、プレート3種比較の結果に基づく

Iwatani

商品特長② ナイフやフォークが使用可能

本商品は鉄鋳物製プレートのため、ナイフやフォークなど金属製の食器が使用可能です。お店のような本格的な鉄板焼きの雰囲気を楽しむことができます。また、「ステーキ鉄板プレート」という商品名ですが、海鮮や野菜等もちろん美味しく調理することができます。



商品特長③ 「ごとく (五徳)」にフィットする安全設計

イワタニカセットフーシリーズのカセットこんろの「ごとく (五徳)」にフィットする設計で、プレートがずれにくく安全・安心に調理いただけます。



【商品概要】

商品名	ステーキ鉄板プレート
希望小売価格 (税込)	オープン
型式	CB-A-STP
本体サイズ	約 327(幅)×270(奥行)×53(高さ)mm
本体重量	約 2,380g
材質	本体：鉄鋳物製 (表面：シリコン焼付塗装)
適合機種	イワタニカセットフーシリーズ(一部の機種除く)
生産国	中国
発売日	2024年6月17日