

A Fortunate Dish Makes Everybody Happy!

油
要らず

赤外線
調理

煙り
知らず

楽しい
調理が
できる!

corobo
コロポ

エアフライができる! corobo (コロポ)



食材にあわせて、パーツを取り換えて、美味しい料理を。

【カーボンコンベクションオープン】

本体サイズ：300×275×315mm
電気規格：AC100V 920W
温度範囲：65℃～210℃
重量：4.1kg
容量：7L



Time & Space

株式会社 タイムアンドスペース

〒169-0075 東京都新宿区高田馬場1-31-8
TEL.03-6805-8580 FAX.03-6805-8581
<http://www.time-space.co.jp/>

エアフライが
できる!

Carbon
Convection
Oven



ハッピーな料理は
みんなをハッピーにする!



Point 1 油を使わずに揚げ物

コロポはカーボン(炭素繊維)ヒーター+コンベクション(熱風)の赤外線調理方式です。上手に付属品(調理用網(高)・(低)、オープンパン)を使えば、油を使わずにさまざまな揚げ物調理が出来ます。いろいろな料理に挑戦してみましょう!

Point 2 炭火感覚の赤外線

コロポの熱源はカーボンヒーター。炭素繊維を発熱体を使用することで、まるで「炭火で焼いている」ような焼き上がりに。食材から旨味成分を引き出す調理をすることが可能です。

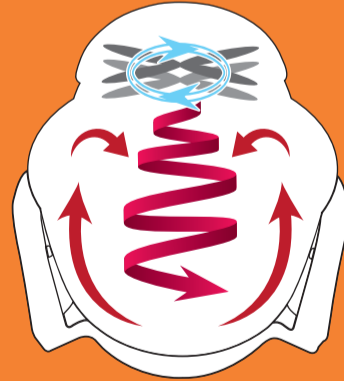
※掲載の料理はすべて、実際に「コロポ」で調理した写真のみを使用しております。

Point 3 解凍せず、そのまま調理

レンジでの解凍では水分が飛んでしまったり、自然解凍では時間がかかったり、いろいろ手間がかかりますが、コロポでは解凍せずにそのまま調理ができるので、時間も掛からず食材の旨味も逃げません。



カーボンヒーター+コンベクション
「炭火感覚の赤外線」と
「熱風の対流と循環」で、ダブル加熱



最高210度まで加熱された熱風を、2枚のプロペラで容器底にまで送り出すことで、容器全体に「対流と循環」が生まれます。これにより食材の全体を均一に加熱。また、食材がもっている油分や水分などで表面を加熱するので旨味を内側にしっかりキープ。カロリーが気になる揚げ物も油を使わずに、外側はサクサクの食感、内側はジューシーに仕上げられます。

