

KOIZUMI

__ 違う発想がある

「おいしい!」テーブルを囲もう。



音声ガイド付きオープンレンジ「グルメナ」公式サイト
http://www.koizumiseiki.jp/kitchen/gourmena/range/



コンベクショングリラー「グルメナ」公式サイト
http://www.koizumiseiki.jp/kitchen/gourmena/



スープメーカー「ビタリエ」公式サイト
http://www.koizumiseiki.jp/vitalie/

電気器具は取扱説明書をよく読んで正しく使いましょう。

- お使いにならない時や外出の際は、必ずコンセントから電源プラグを抜いてください。
- 電源プラグを抜くときはコードを引っ張らないで電源プラグを持って抜いてください。
- このカタログに掲載の電気器具は家庭用AC-100Vの電源でご使用ください。



安全に関するご注意
●ご使用の際は、取扱説明書をよくお読みの上正しくお使いください。●火災の原因となる場合がありますので、消費電力が1kW以上の機器は、定格15A以上の電源コンセントに直接接続してお使いください。●本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。医療用ペースメーカー等をお使いの方は、右記の製品をご使用の際は、医師とご相談ください。(IHクッキングヒーター・IHグリルなべ)

愛情点検

★長年ご使用の電気器具の点検を！



ご使用の際このようなことはありませんか？

- スイッチを入れても、ときどき運転しない時がある。
- コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- 運転中に異常な音や振動がする。
- こげくさい臭いがする。●その他の異常、故障がある。

ご使用中止

このような症状の時は、故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店にご相談ください。

当社は、消費者庁及び公正取引委員会から認定されたルールを運用する家電公取協に加盟し、適正な表示を推進しています。



表示を正しく
家電公取協会

お客様相談窓口

この商品に関するご意見、ご質問については右記へお寄せください。



ナビダイヤル TEL.0570 (07) 5555 (全国共通番号)
TEL.06 (6262) 3561

受付時間 平日9:00~17:30
(土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く)

小泉成器株式会社

〒541-0051 大阪市中央区備後町3-3-7 TEL.06 (6262) 3561 FAX.06 (6268) 1432

- このカタログの内容についてのお問い合わせは、販売店にご相談ください。もし、販売店でおわかりにならないときは、当社におたずねください。
- 当カタログ記載が標準仕様ですが予告なく仕様を一部変更する事があります。
- 印刷技術上、多少実際の商品と色が違う場合があります。
- コイズミは常に機能性・デザイン共に優れた商品開発に取り組んでおります。
- 商品には保証書を添付しております。ご購入の際は、必ず保証書をお受け取りの上、保管ください。なお、店名、ご購入年月日の記載のないものは無効となります。
- 掲載商品の補修用性能部品の保有期間は次の通りです。
【製造打ち切り後5年】…コンベクショングリラー・トースター・オープンレンジ
【製造打ち切り後6年】…その他の掲載商品
- 掲載している料理写真はすべてイメージです。

2015年12月作成

KOIZUMI

KOIZUMIは、 まいにちの食生活を応援します。

メニューも食事スタイルも、バリエーションを広げてくれる調理家電たち。
お気に入りを選んで、テーブルをますますおいしく、楽しく、便利に。

1~2人分のご飯を
すばやく



ライスクッカーミニ
→ P17

本格グリル料理から
お菓子まで



コンベクショングリラー
→ P5,6

できたてジュースでヘルシー



ミルミキサー・ジューサー
→ P10

調理&保温に
いつでも大活躍



IHクッキングヒーター
→ P15,16

あたため、解凍、
調理を手軽に



オーブンレンジ
→ P3,4

お鍋や焼肉を
みんなで囲んで



IHグリルなべ
→ P13,14

トーストやピザ、
簡単調理に



オーブントースター
ポップアップトースター
→ P7-9

スープや豆乳を
おまかせ調理



スープメーカー
→ P11,12

家事のお悩みに
うれしい



食器乾燥器
ポータブルスチームアイロン
→ P18

音声ガイド付き オープンレンジ



オープンレンジ
KOR-6000/R
オープン価格 R(レッド) JAN:4981747056344

NEW

音声ガイド付きオープンレンジ

Gourmena

【グルメナ】

シンプルな操作が、音声ガイドや
大きな文字でさらに使いやすく。
本格調理機能でグルメも満足。



仕様

品番	消費電力	高周波出力	温度調節	コードの長さ	質量	サイズ	付属品
KOR-6000/R	オープン:約1130W グリル:約1130W レンジ:約930W(50Hz) 約1280W(60Hz)	500W(50Hz)/650W(60Hz)・ 200W相当	約40℃、約100～250℃ (オープン使用時)	約1.4m	約13kg	本体:約450(W)×366(D)×300(H)mm 庫内:約263(W)×316(D)×176(H)mm	角皿

毎日使うから、みんなの声をカタチにしました。

毎日使うから、見やすく、シンプルな
レンジが欲しい。そして、いつまでも
安心して食生活を楽しんでもらいたい。
そんな親世代、子世代の声をカタチに
したオープンレンジをつくりました。

複雑な機能が
いろいろあっても
使いこなせません。

教えてあげたい
けど電話では
難しいです。

両親たちが
火を使うのは
やはり心配です。

見やすく
シンプルなのが
一番いいです。

Point 1

音声ガイド機能で
操作をやさしくナビゲート。



ダイヤルを回して
時間設定を
してください♪

音声ガイドで、操作手順をご案内します。
次の操作を迷いそうなきなどに、音声で
分かりやすく、やさしくナビゲートします。
※on-offの切り替えが可能です。

Point 2

よく使う機能をピッ!と、
シンプル操作。



時間設定はボタンを押すだけ
(ダイヤルでも設定可能)

操作パネルもよく使う機能に絞った
シンプル設計
ボタンがたくさんあって操作がわかり
にくいという方にもおすすめです。

[手動][解凍/半解凍]も
ワンタッチで切り替え

Point 3

デカ文字の大型液晶で
見やすい。



※イメージ

分かりやすい3段表示

- ①調理モード
- ②加熱時間
- ③W(高周波出力)、
オープン設定温度

4インチ相当の大型の液晶画面とデカ文字
表示で見やすく、今何を操作しているか、
どこを見ればいいのか一目瞭然です。

Point 4

フラット庫内だから、広く使える。
調理後もお手入れラクラク。



お弁当がそのまま入る



拭きやすいフラット庫内



表面コーティング加工

ニオイが気になったら 自動メニュー「換気」で手間なくケア

Point 5

すぐ使える! 充実の本格調理機能。28種類の自動メニュー。

焼き魚もこんがり



熱伝導率の高い
調理角皿で裏返し不要

解凍や飲み物のあたため、毎日使う機能も充実

冷凍ごはん



お好みの仕上がりが
選択できます

飲み物



牛乳、コーヒー
酒かんに

解凍



解凍か半解凍が
ワンタッチで選べます

焼く・蒸す・揚げるまで。料理の幅が広がる自動調理

焼く



グラタン、塩づけ、
ハンバーグなど

蒸す



しゅうまい、茶碗蒸し、
酒蒸しなど

揚げる



鶏のから揚げ、
エビフライ、とんかつ

※料理写真はイメージです。

コンベクショングリラー

コンベクショングリラー
KCG-1200/R
オープン価格 R (レッド) JAN:4981747050045



The Grill Chef
Gourmena

ザ・グリル・シェフ【グルメナ】

仕様

品番	消費電力	温度調節	タイマー	コードの長さ	質量	サイズ	付属品
KCG-1200/R	約1370W	約100~250℃	60分	約1.4m	約6.6kg (本体のみ)	本体:約360 (W) ×435 (D) ×235 (H) mm 庫内:約280 (W) ×268 (D) ×83 (H) mm	焼き網/焼き網枠/ グリルパン/調理網/ 取っ手



「予約がとれない料理教室」で話題のシェフもオススメ！
「グルメナ」を使って、シェフ級のお料理をつくりませんか？

東京・外苑前「セントペーネ」シェフ 加藤 政行

イタリアンの第一人者の落合務氏に師事し、2011年に「セントペーネ」をオープン。おいしく、からだにやさしいイタリアンの人気店に。シェフが自ら教える料理教室が人気を博し、「予約がとれない料理教室」として有名に。テレビや雑誌などでも活躍している。



「熱風」の力&専用グリルパンで
シェフ級のおいしさを多彩に。
食卓に新・グルメ体験を。



55種類
楽しみ広がるレシピブック付き

「グルメナ」がおいしい理由

ハイパワー+コンベクション機能の
「熱風の力」で、予熱をしなくても
サクサク、ジューシーに。



※イメージ

専用グリルパンだからこんがりおいしい。
多彩なメニューができる！

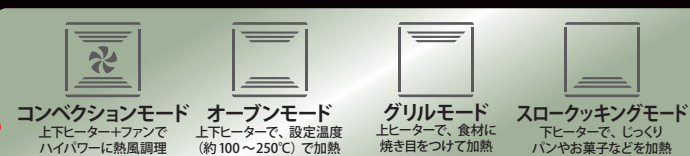


両面
こんがり
焼ける



ノンフライ
揚げ物に便利な
調理網付き

こんがりも、ふっくらもお好みに。
4つの調理モード



コンベクションモード
上下ヒーター+ファンで
ハイパワーに熱風調理

オープンモード
上下ヒーターで、設定温度
(約100~250℃) で加熱

グリルモード
上ヒーターで、食材に
焼き目をつけて加熱

スロークッキングモード
下ヒーターで、じっくり
パンやお菓子などを加熱



肉・魚料理やフライ、お菓子などマイコン
機能でおまかせ簡単。自動調理20種類

調理後のニオイケアに便利な、庫内クリーニング機能（自動メニュー21）

「グルメナ」が使いやすい理由

調理中のニオイと煙を軽減 脱臭・脱煙機能

毎日使いやすい ビッグな庫内&お手入れラクラク



※1 さんま2尾焼いた際に発生する煙・ニオイ
成分の除去レベルを測定(当社調べ)

ワンタッチで
脱臭・脱煙



庫内は、お手入れしやすい
コーティング加工(扉部・底面除く)



表面フッ素加工で
サッと洗える

豊富なメニューが選びやすく
調理モードも一目でわかる

55種類の
レシピブック付き



ラタトゥイユ



塩ざば焼き



えびフライ



プリン

※料理写真はイメージです。

オーブントースター



オーブントースター
KOS-1203/W

オープン価格 W(ホワイト) JAN:4981747054951



NEW

ハイパワー1200W。
たっぷり、すばやく、おいしく。



- 山型トースト2枚、20cmピザが焼ける
- 焼き網着脱式でお手入れ簡単



オーブントースター
KOS-0702/R

オープン価格 R(レッド) JAN:4981747050014



トーストと目玉焼きが一緒に作れて
一人暮らしの朝食にぴったり。



- 庫内と天面で同時に調理できます
- 3段切替でグラタンの焦げ目も簡単



オーブントースター
KOS-1014/C

オープン価格 C(クリーム) JAN:4981747050007



置き場所の悩みを解決！
スリムな縦型&ミラーガラス扉。



- 上下2段でも1段だけでもしっかり加熱
- トーストもベーグルも外はパリッと



オーブントースター
KOS-1232/N

オープン価格 N(ゴールド) JAN:4981747056337



NEW

温度調節はマイコンにおまかせ。
トースト4枚が一度に焼けて、
ケーキやクッキーも作れる。



- デジタル式タイマー、4つのワンタッチ調理ボタン付き
- ドア着脱式で水洗い可能



オーブントースター
KOS-1212/R

オープン価格 R(レッド) JAN:4981747054944



NEW

しっかり焼きからあたためまで、
カンタン温度調節。トースト3枚も、
25cmのピザもまるごと焼ける。



- 約90～260℃まで、無段階式の温度調節
- 焼き網着脱式でお手入れ簡単



仕様

品番	消費電力	温度調節	ヒーター切替	タイマー	トースト枚数	コードの長さ	質量	サイズ	付属品
KOS-1232/N	約1200W	約80～240℃	-	30分	4枚	約1.0m	約3.8kg	本体:約340(W)×316(D)×220(H)mm 庫内:約288(W)×265(D)×90(H)mm	トレー 焼き網
KOS-1212/R	約1200W	約90～260℃	-	15分	3枚	約1.0m	約3.0kg	本体:約350(W)×326(D)×227(H)mm 庫内:約310(W)×265(D)×92(H)mm	トレー 焼き網
KOS-1203/W	約1200W	約100～260℃	-	15分	山型2枚	約1.0m	約2.8kg	本体:約350(W)×276(D)×227(H)mm 庫内:約310(W)×215(D)×92(H)mm	トレー 焼き網
KOS-0702/R	両面:約800W 上面:約420W 下面:約380W	-	3段階	15分	山型1枚	約1.0m	約2.5kg	本体:約260(W)×256(D)×246(H)mm 庫内:約150(W)×150(D)×75(H)mm	庫内トレー 天面トレー
KOS-1014/C	全段:約1000W 上2段:約700W 中段:約400W 下段:約300W	-	4段階	15分	山型2枚	約1.0m	約3.0kg	本体:約230(W)×250(D)×325(H)mm 庫内:上約195(W)×165(D)×70(H)mm 下約195(W)×165(D)×75(H)mm	トレー2枚

※料理写真はイメージです。

オーブントースター・ポップアップトースター

オーブントースター KOS-1015/S

オープン価格 S(シルバー) JAN:4981747054449



NEW バターロールやクロワッサンもOK。
あたためもできる温度調節付き。



●約80～230℃まで、無段階式の温度調節

オーブントースター KOS-1016/W

オープン価格 W(ホワイト) JAN:4981747054456



NEW トーストも焦げ目もカンタン。
シンプルで使いやすい基本型。



●ヒーター3段切替で、焦げ目付けにも便利

仕様

品番	消費電力	温度調節	ヒーター切替	タイマー	トースト枚数	コードの長さ	質量	サイズ	付属品
KOS-1015/S	約1000W	約80～230℃	-	15分	2枚	約1.2m	約2.5kg	本体:約360(W)×236(D)×194(H)mm 庫内:約265(W)×170(D)×162(H)mm	トレー
KOS-1016/W	両面:約1000W 上面:約560W 下面:約440W	-	3段階	15分	2枚	約1.2m	約2.4kg	本体:約360(W)×236(D)×194(H)mm 庫内:約265(W)×170(D)×162(H)mm	トレー

ポップアップトースター KOS-0850/K

オープン価格 K(ブラック) JAN:4981747058607

2016年春発売予定



コンパクトボディで
こんがり焼き上げ。
クロワッサンのあたためにも。



トースト2枚、
冷凍パンにも対応



焼き色調節ダイヤルで
お好みの焼き加減に
(無段階)



あたために使える
パンウォーマー



お手入れしやすい
くず受け皿



仕様

品番	消費電力	焼き色調節	トースト対応サイズ	トースト枚数	コードの長さ	質量	サイズ	付属品
KOS-0850/K	約800W	無段階	5枚～8枚切 (冷凍パン6～8枚切)	2枚	約1.4m	約1.1kg	約270(W)×150(D)×170(H)mm	収納カバー

※料理写真はイメージです。

ミルミキサー・ジューサー

ミルミキサー KMZ-0700/W

オープン価格 W(ホワイト) JAN:4981747053619



レシピブック付き

家族で作りたてのおいしさを。
スッキリ収納できるカバー付。



※1人分200ml



チタンコーティング
回転刃



注ぎながら残量が
わかる目盛り付



ミルとミキサーは
重ねて収納可能



オールインワンの
収納カバー付

<使用例>

ミルDRY	ふりかけ
ミルWET	ソース
ミキサー	ポタージュスープ ミックスジュース

- ミキサーでジュースからスープまで作れる
- ミルは液体から乾いた物、離乳食もOK
- 収納カバー、コード収納ポケット付

ミルミキサー KMZ-0400/W

オープン価格 W(ホワイト) JAN:4981747053626



レシピブック付き

細かな粉末茶も簡単に。
コンパクトで多機能な3WAY。



※1人分200ml



ステンレスお茶すり器



ふりかけ、ソース、離乳食の
ペース作りも可能な「ミル」



1～2人分にちょうどいい
400ml「ミキサー」



チタンコーティング
回転刃

<使用例>

お茶すり器	粉茶
ミルDRY	ふりかけ
ミルWET	ソース
ミキサー	ポタージュスープ ミックスジュース

- ミキサーでジュースからスープまで作れる
- ミルは液体から乾いた物まで、離乳食もOK
- お茶すり機能搭載、細かな粉末状態に

仕様

品番	消費電力	容量	コードの長さ	質量(本体取り付け時)	サイズ	付属品
KMZ-0700/W	約160W	ミキサー:約720ml ミル:約165ml(ウェットメニューの時)	約1.2m	ミキサー:約2.5kg ミル:約1.7kg	約140(W)×140(D)×330(H)mm (カバー取り付け時)	-
KMZ-0400/W	約150W	ミキサー:約400ml ミル:約75ml(ウェットメニューの時) お茶すり器:約12g	約1.5m	ミキサー:約1000g ミル:約945g お茶すり器:約935g	約138(W)×115(D)×280(H)mm (ミキサー取り付け時)	ブラシ

ジューサー KMJ-0500/G

オープン価格 G(グリーン) JAN:4981747054012



レシピブック付き

大きめ材料も入る投入口。
洗いやすく、いつでも清潔に。



※1人分200ml



パーツ分解可能&
トコト丸洗い



直径6cmの
ビッグな投入口



取り外しできる
チタンコーティング
カッター



収納に便利な
コンパクトサイズ

- 直径6cmの大きな投入口で、にんじん丸ごと、リンゴ1/4カットもOK
- 7パーツに分解&丸洗い可能で、いつでも清潔
- 皮や種を分離でき、収納に便利なコンパクトサイズ

仕様

品番	消費電力	容量	コードの長さ	質量	サイズ	付属品
KMJ-0500/G	約145W	約500ml	約1.2m	約2.1kg	約175(W)×240(D)×290(H)mm	カップ、ブラシ

スープメーカー

スープメーカー
KSM-1010/R
オープン価格 R(レッド) JAN:4981747050038



The Soup Chef
Vitalie
ザ・スープ・シェフ【ビタリエ】

ボタンひとつで
旬野菜も! 豆乳も! 自動調理。
さらに進化した
スープメーカー「ビタリエ」。

50種類
本格野菜メニューの
レシピブック付き



仕様

品番	消費電力	容量	コードの長さ	質量	サイズ	付属品
KSM-1010/R	ヒーター: 約600W モーター: 約150W	約800ml (1人前200ml×4人)	約1.5m	約3.7kg	約220(W)×150(D)×311(H)mm	容器締め付け台 ザル ザルハンドル



「野菜芸人」の土肥 ポン太もオススメ!
**ビタリエなら美味しいスープで
野菜の栄養がまるごととれる!**

土肥 ポン太 大阪を中心に活躍するよしもとクリエイティブ・エージェンシー所属のピン芸人。2008年R-1ぐらんぶりの決勝に進出する芸人でありながら、青果店「ボン太青果」を営む。野菜を語らせたら、右に出るものはいない「野菜芸人」として、野菜の魅力を届け続けている。



「ビタリエ」の特徴

「加熱」から「混ぜる」まで自動調理。



調理手順 (自動モード: ポタージュの場合)



「ビタリエ」の3つのポイント

Point 1 ボタンひとつで、おまかせ自動調理。
新しく「豆乳モード」がプラス。



Point 2 豆乳やおからメニュー、話題のスムージーも。
レシピブックがさらに充実。

50種類の本格野菜メニュー



Point 3 お客様の声に応えた便利な新機能。
毎日の使いやすさを考えました。



●少量調理できるハーブモード
●お好みでミキサー可能な
スープお好みモード



IHグリルなべ



※料理写真はイメージです。

IHで、多彩な美味しさを。



焼肉も

お鍋も

揚げ物も

※揚げ物用の鍋は付属していません。

IHグリルなべ KIH-1410/R

オープン価格 R (レッド) JAN:4981747050076



使い方は3通り。本格調理から
パーティ料理、お手軽な一品まで、
多彩なメニューをこれ一台で。



焼肉、お鍋に。卓上IH調理器としても使える
グリルなべの新しいカタチ



- 天面オーバルデザイン、美しくコンパクトに収納
- 高火力＆効率的で細かく調節できる1400W
加熱モード: 6段階(保温あり)／揚げ物調節: 7段階(140℃～200℃)
- タイマー機能(1分～9時間55分)
- 焼く、揚げる+ワンタッチ機能でカレーや煮込みまで
- 鍋なしで加熱や切り忘れを防止する自動オフ機能
- 鍋、プレートは本体に重ね、狭いスペースでもすっきり収納
- お手入れ簡単で高級感を演出できる「ガラス天面」を使用



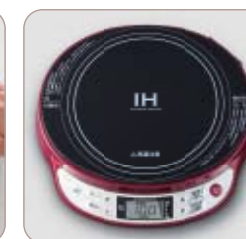
2つのワンタッチ機能



大型液晶表示



お手入れ簡単なガラス天面



天面オーバルデザイン



マグネットプラグ式

仕様

品番	消費電力	揚げ物温度	タイマー	コードの長さ	質量	サイズ	付属品
KIH-1410/R	約1400W※ (急速加熱時)	約140～200℃	1分～9時間55分	約1.9m	約5.0kg	約357(W)×283(D)×193(H)mm※	マグネットプラグ式コード 専用なべ、専用プレート

※専用なべセット時

IHクッキングヒーター



毎日の調理にも、
ホームパーティにも大活躍。

焼く・煮る・揚げる・保温までOK。



※料理写真はイメージです。

IHクッキングヒーター KIH-1403/N

オープン価格 N(ゴールド) JAN:4981747056474

NEW



いつも清潔、お掃除しやすく
インテリア性の高い
オールガラスストップ仕様。



- 高火力&効率的な1400W、きめ細かな調節機能搭載
(タイマー機能、加熱モード6段階、揚げ物調節7段階)
- お手入れしやすく清潔感の高い、オールガラスストップ仕様
- 使いやすい大型液晶表示、ワンタッチ機能
- 持ち運び便利で、食卓でも使いやすいスリム型(厚み40mm)

IHクッキングヒーター KIH-1402/R

オープン価格 R(レッド) JAN:4981747056467

NEW



キッチンで大活躍する
ハイパワー1400W。
煮込みや保温もワンタッチでOK。



- 高火力&効率的な1400W、きめ細かな調節機能搭載
(タイマー機能、加熱モード6段階、揚げ物調節7段階)
- お手入れが簡単で高級感を演出できる「ガラス天面」を使用
- 使いやすい大型液晶表示、ワンタッチ機能
- 持ち運び便利で、食卓でも使いやすいスリム型(厚み50mm)
- 鍋なしで加熱や切り忘れを防止する自動オフ機能

仕様

品番	消費電力	揚げ物温度	タイマー	コードの長さ	質量	サイズ	付属品
KIH-1403/N	約1400W (急速加熱時)	約140～200℃	1分～9時間55分	約1.8m	約2.3kg	約280(W)×360(D)×40(H)mm	マグネットプラグ式コード
KIH-1402/R	約1400W (急速加熱時)	約140～200℃	1分～9時間55分	約1.8m	約2.2kg	約280(W)×360(D)×50(H)mm	マグネットプラグ式コード

ライスクッカーミニ



ライスクッカーミニ
KSC-1511/W・T NEW
オープン価格 W(ホワイト) JAN:4981747057792
T(ブラウン) JAN:4981747057808

1~2人分でも、ふっくらおいしい。
忙しい朝食、遅い夕食にも
約20分で炊ける。



- 1合炊き (0.5~1.5合対応)
- 20分 約20分炊飯 (1合炊飯時) ※炊き上げ標準時間
- タイマー予約 1~12時間 ※炊飯予約
- 内蓋を取り外して水洗いが可能
- 使いやすいマグネットプラグ
- シンプルで使いやすいタイマー機能



楽しみ方広がるレシピブック付き

ご飯メニューのバリエーションが多彩に。煮物やドライカレー、ケーキまで作れる！



仕様

品番	消費電力	容量	タイマー	コードの長さ	質量	サイズ	付属品
KSC-1511/W KSC-1511/T	約210W	約90~270ml (0.5~1.5合)	炊飯予約:最大約12時間 保温:最大約3時間	約1.4m	約1.3kg	本体:約153(W)×184(D)×189(H)mm	計量カップ しゃもじ マグネットプラグ式コード

※料理写真はイメージです。

食器乾燥器・ポータブルスチームアイロン

食器乾燥器 KDE-4000/W

オープン価格
W(ホワイト) JAN:4981747028181



清潔で丈夫なステンレスカゴ

食器乾燥器 KDE-3000/C

オープン価格
C(クリーム) JAN:4981747028198



お手入れしやすく軽い樹脂カゴ(抗菌)

コンパクトなのに大容量。
銀イオン加工で抗菌・清潔。



- 水切り底・樹脂かご・箸立てに抗菌効果のある「銀イオン」を練り込むことにより、常に食器を清潔に
- パワフルな約90℃の温風、夜でも安心な低騒音設計
- ススキリ水切り構造 ※排水ホース(別売)取付け可能



※イメージ
パワフル温風ですばやく乾燥

広々収納でまとめて乾燥

仕様

品番	消費電力	温風温度	タイマースイッチ	容量	コードの長さ	質量	サイズ	付属品
KDE-4000/W	約270W	約90℃ (周囲温度30℃の場合)	45分	6人分	約1.5m	約3.6kg	ふた閉め時:約477(W)×423(D)×350(H)mm ふた開き時:約477(W)×470(D)×427(H)mm	ステンレスカゴ 箸立て(抗菌)
KDE-3000/C	約270W	約90℃ (周囲温度30℃の場合)	45分	6人分	約1.5m	約3.5kg	ふた閉め時:約477(W)×423(D)×350(H)mm ふた開き時:約477(W)×470(D)×427(H)mm	樹脂カゴ(抗菌) 箸立て(抗菌)

ポータブルスチームアイロン KAS-3000/P・W・K

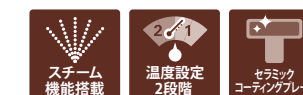
数量限定

P(ピンク) JAN:4981747034984
オープン価格 W(ホワイト) JAN:4981747034991
K(ブラック) JAN:4981747035004

T-iron
PORTABLE STEAM IRON



折り目つけも、しわのばしも、
はさむだけで、カンタン手軽に。



- プレートロック機能、専用収納袋付で持ち運びに便利。旅行や長期出張も大丈夫。



※イメージ
ブッシュ式スチーム機能搭載

雨に濡れても折り目復活

ズボンの折り目に

ブリーツスカートの折り目に

仕様

品番	消費電力	タンク容量	コードの長さ	質量	サイズ	付属品
KAS-3000/P KAS-3000/W KAS-3000/K	約0.2~310W	7cc	約1.7m	約350g	本体:約126(W)×143(D)×38(H)mm (本体を閉じた時) かけ面:約112×34mm	スボイト ポーチ