

ホットプレート
ややき



油を落とす穴あきプレートで
煙もおさえる。

穴あきプレートタイプ

穴あきのプレートで
油の飛び散りが約70%カット※1!
煙の量も約半分※2に!
(EA-JB型は煙約30%カット※2)



区切り線つき
「遠赤チタンセラミックコート」の
大たこ焼きプレート。

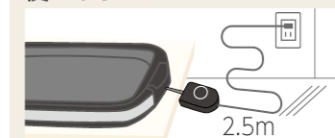
区切り線つきなので、穴からあふれさせたお焼きの材料も丸めて作りやすくなっています。また、直径43mmの大きなたこ焼きが30個焼けます。



【丈夫で耐久性が高い「遠赤トリプルチタンセラミックコート」】。

- チタン入りフッ素
- 増量セラミックコート2層
- アルミ基材
- 平面プレートのみ (EA-GZ・JB・DHE2・DF型)
- 深型プレートのみ (EA-KK・KF・KB・FA型)

2.5mのロングコードで
使いやすい!



カチッと温調プラグで
軽い力でもセットできる!



本体ガードで
熱いプレートに
触れにくい!



プレート、
本体ガードが
丸洗いできて
スッキリ!

NEW

持ち運びに便利な
ハンドルつき樹脂製収納ホルダー

EA-GZ30
222107<-XB>
オープン価格①

XB ステンレスブラック

EA-JB20
208606<-SA>
23,100円(税込)①

SA シルバー

NEW

こだわりの
エディオン
オリジナル
・3mロングコード
・樹脂製収納ホルダー

EA-EH30E2
222497<-TA>
オープン価格①

TA ブラウン

深型プレートタイプ

油の飛び散りが約50%カット※3
(当社深型プレートとの比較)
「傾斜溝つき 焼肉プレート」。

溝の底は、落ちた脂がまとまりやすい逆三角形の形状です。落ちた脂が平面スペースに移らず、野菜と一緒に焼いても脂っぽくならない設計です。



料理のレパートリーが広がる
深さ3.5cm「深型プレート」。



汁気の多い料理も作れる深さ3.5cm。調理中も具材がこぼれにくく、具だくさんメニューも楽しめます。また、ヘラが使いやすい深さなので、お好み焼きにもぴったり。一度に2枚焼けるほどスペースもたっぷりです。

便利なプレートが3種類。
大きなたこ焼きも焼ける。



落ちた脂が流れやすい
傾斜溝つき焼肉プレート。



STAN.

EA-FA10
217141<-BA>
オープン価格①

BA ブラック

EA-YF01 220653<-J>
4,400円(税込)①
●本体質量(約kg)/1.3 ※別売品です。

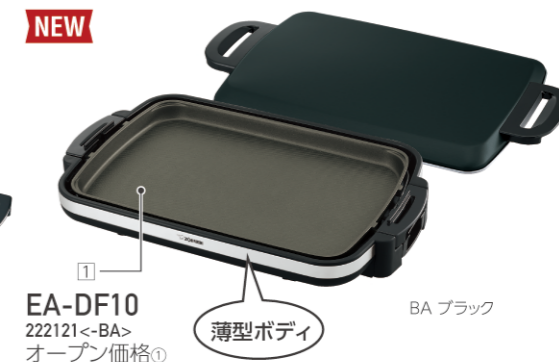
横長ワイドタイプ

約48cmの横長タイプだから
たくさん焼ける!

こだわりの
エディオンオリジナル
・でっかい
平面スペースつき
溝つき焼肉プレート



EA-DH20E2
222480<-BA>
オープン価格①



品番	サイズ		消費電力(W)	おいしさ		使いやすさ				お手入れ				
	外形寸法(約cm)	本体質量(約kg)		最高温度(ワタシ)	反射板	油の飛び散り	煙の量※2	全周ヘラOK※4 平面プレート	遠赤コート	樹脂製 収納ホルダー	本体 ガード	2.5m ロングコード	カチッと 温調プラグ	ステンレス ボディ
EA-GZ30	54×37.5×12(3枚重ね時高さ18) 54×45×20(収納ホルダー収納時)	8 (本体、収納ホルダー含む9)	1300	250℃	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
EA-JB20	48×31×12(2枚重ね時高さ15.5)	5.5	1200	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
EA-EH30E2	54×37×13(3枚重ね時高さ19) 54×45×19.5(収納ホルダー収納時)	9.0 (本体、収納ホルダー含む9.5)	1300	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
EA-KK30	48×33×14(3枚重ね時高さ18)	7.0	1300	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
EA-KF20	48×33×14(2枚重ね時高さ16)	5.5	1300	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
EA-KB10	48×33×14	4.0	1300	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
EA-FA10	44.5×30.5×14	4.8	1200	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
EA-DH20E2	60×37×11(平面プレート) 60×37×10.5(焼肉プレート)(2枚重ね時高さ13)	7.5	1350	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
EA-DF10	60×37×11	5.5	1350	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

※イーアングル セレクトはエディオンオリジナルの商品です。※●色はエディオンオリジナル機能です。

プレート名称	EA-GZ30	EA-JB20	EA-EH30E2	EA-KK30	EA-KF20	EA-KB10	EA-FA10	EA-YF01	EA-DH20E2	EA-DF10
①遠赤平面プレート	43.1×31×2.1	36.9×24.9×2.5	43.1×31×2.6	—	—	—	—	—	48.4×31.8×2.6	48.4×31.8×2.6
②遠赤穴あき焼肉プレート	43.1×30.9×1.9	36.9×24.9×2.3	43.1×30.9×1.9	—	—	—	—	—	—	—
③遠赤大たこ焼きプレート(竹串専用)	43.1×30.9×1.1	—	43.1×30.9×1.1	—	—	—	—	—	—	—
④深型プレート	—	—	—	40.8×27.3×3.5	40.8×27.3×3.5	40.8×27.3×3.5	37.4×25.4×4	—	—	—
⑤傾斜溝つき焼肉プレート	—	—	—	40.8×27.3×1.8	40.8×27.3×1.8	—	—	—	—	—
⑥区切り線つきたこ焼きプレート(竹串専用)	—	—	—	40.8×27.3×1.4	—	—	—	37.4×25.4×1.4	—	—
⑦でっかい平面スペースつき溝つき焼肉プレート	—	—	—	—	—	—	—	—	48.4×31.8×1.5	—

※プレート寸寸(約cm)は幅×奥行×深さです。

※1 肉を焼いた時の油の飛散数を比較。当社社標準による。EA-G型、EA-J型、EA-E型 穴あきプレート及び平面プレートを使用し、油の飛散数を比較することにより算出。(油の飛散数)(EA-G型)平面プレート:約18,200 穴あきプレート:約4,450 (EA-J型)平面プレート:約4,450 穴あきプレート:約1,200 (EA-E型)平面プレート:約17,800 穴あきプレート:約4,450 (条件)プレート温度250℃ 調理時間10分 牛バラ肉100g(EA-G-E型)、52.7g(EA-J型)使用 ※肉の種類によって飛散数は異なります。※2 試験方法:NBS発煙性試験装置(アメリカ工業規格ASTM-E662に準拠)により煙濃度を測定。平面プレート比 当社調べ ※3 肉を焼いたときの油の飛散数を比較。当社社標準による。EA-K型 深型プレート及び焼肉プレートを使用し、油の飛散数を比較することにより算出。(油の飛散数)(EA-K型)深型プレート:約7,150 焼肉プレート:約2,850 (条件)プレート温度250℃ 調理時間10分 牛バラ肉100g使用 ※肉の種類によって飛散数は異なります。※4 先端やコーナー部が鋭利な金属ヘラは使わないでください。

※対象機種は、仕様・機能一覧表をご覧ください。 ※イラストは全てイメージです。 ※掲載の外形寸法(約cm)は、幅×奥行×高さです。 [この紙面に記載されている価格は、希望小売価格(税込)です。オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。価格は販売店にお問い合わせください。また運送費、設置費、付帯工事費、使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。]