SAKURA UNDER RANGE

SAKURA アンダーレンジ！

画期的なクッキングヒーター

アンダーレンジ
UNDER RANGE

SUPER GT
UNDER RANGE

GT-500R アンダーレンジ

GT-500 アンダーレンジ

GT-300 レジャー用インダクションターボ

SAKURAアンダーレンジ！

クッキングヒーター市場のレースが始まった！

世界初の磁気誘導加熱通過システム
世界中を驚かせた新技術力で、キッチン文化の新しいパラダイムをお届けします。

アンダーレンジ
UNDER RANGE

今まで無かった技術力で広く快適なキッチン環境をお届けします。

世界初電磁誘導加熱通過システム

電磁誘導加熱システムとは？

調理容器の下に位置するコイルが、特定の周波数特性を持った電気を流し、テーブル上の調理容器に誘導電気を発生、磁気を利用して調理容器を加熱し調理する、電磁誘導過熱技術です。

テーブル底に設置し3,5ｃｍを通過
(最大6,5ｃｍ)

SAKURAアンダーレンジの特性

- 木、大理石、ガラステーブル上に鍋をのせたまま調理が可能です。
- ポータブル方式を採用し、簡単な付け外しが可能。テーブル上でも自由に使用できます。
- 火を使わず表面が熱くならないので、火事や火傷の心配がほとんどありません。
- ガス漏れの心配が無く、熱感知機能など、さまざまな安全機能を搭載しています。
- 住宅や食堂、ペンションなど、様々な施設で使用可能です。
- 既存のクッキングヒーターやガスレンジと比べて安全面、経済面において大変優れています。また、空間を効率よく使うことができます。

アンダーレンジ
UNDER RANGE

スーパーカーのメカニズムとデザインを合体

SAKURAアンダーレンジ

テーブル上でも自由に使用可能

ポータブル方式なのでテーブル底だけでなく、テーブル上でも、また他の場所でも使用可能です。

アンダーレンジ
UNDER RANGE

◀ 木

◀ 大理石

◀ ガラス

キッチンを広く清潔に

木、大理石、ガラステーブルやシンク上
にも装着可能です。

大理石テーブルへの装着図

レールを装着し、お好みの
位置で使用可能
(レールは別途オプション)

▲ テーブル底に簡単に装着

コンパクトなデザインのタッチスイッチ ▲

▲ 操作ダイヤル

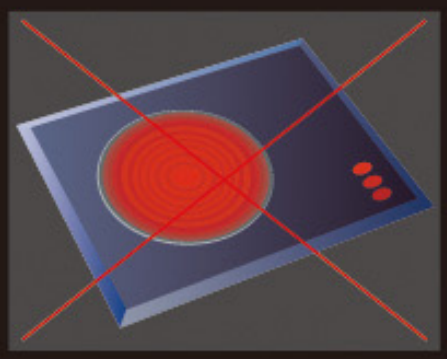
木、一般テーブルへの装着図

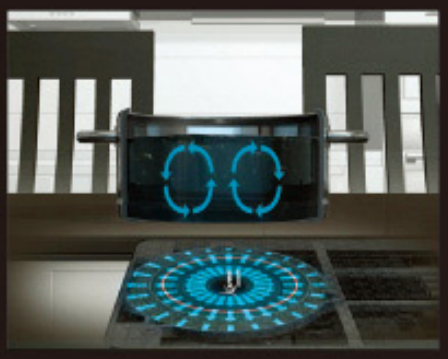
テーブル底、及びテーブル上でも自由に使用可能です。

アンダーレンジ
UNDER RANGE

火傷の危険無しに安全に使用でき、人体に無害な電磁誘導過熱方式を採用、有害ガスを排出しないので安心して使用できます。

食卓が熱くなりません。





電気代の心配Ｎｏ！
1日1時間使用時、月間電気料金
2046ウォン(約210円)

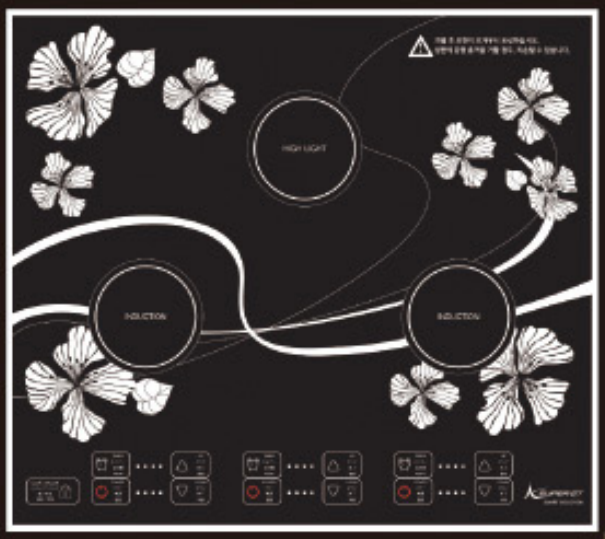
既存の過熱方式の電気
クッキングヒーターではありません。

90%以上の熱効率達成！

ガスレンジ、電気レンジに比べて加熱速度が非常に速く、電気代節約効果、飲食店での早い回転率が期待できます。
また放射熱が無く、暑い夏、快適な室内環境を作り上げます。

- 水1、5ℓ　を90°Cまで加熱するのにかかる時間：アンダーレンジ　3分40秒/ガスレンジ　9分20秒

クッキングヒーター
HYBRID INDUCTION



ビルトイン＋ポータブルタイプ
GT−700

SAKURA クッキングヒーター
インダクションターボ
2口　＋　1口　ホットプレート

詳細事項

- TYPE：Portable,　Built−in　兼用
- サイズ：506*578*60
- 電源：220V　60Hz　4.0KW　家庭用壁コンセントへ使用可能
- 左側面：インダクション　温度調節　9段階
- 上面：ハイライト　温度調節　7段階
- 右側：インダクション　温度調節　12段階
- 機能：予約　停止、温度ヒューズ　装着で過熱防止、チャイルドロック

＊ GT-330（1口 ビルトインタイプ　クッキングヒーター）

アウトドア用

キャンプ人口 300万時代
私だけのレアアイテム

GT-300

- 火傷の危険無しに安全に使用でき、人体に無害な電磁誘導過熱方式を採用、有害ガスを排出しないので安心して使用できます。
- 放射熱が無く、暑い夏、快適な環境でキャンプを楽しむことができます。
- 水1.5ℓを沸かすのにかかる時間 2分30秒

レジャー用・キャンプ用　　クッキングヒーター

キャンプ人口　300万人時代　無くてはならないアイテム

薄くて軽く、持ち運び便利なレジャー用　　クッキングヒーター

スーパーカーで洗練されたイメージ

ブラック

アイボリー

GT−300

イタリアンレッド

SAKURAインダクションターボ

電気使用のため火災の心配が無く、有害ガスや熱の放出もゼロのため、
狭いテントの中でも安心して使用でき、料理がふきこぼれても簡単にふき取れます。

SAKURAアンダーレンジ
SAKURA UNDER RANGE

・撮影協力:チャイナテーブル　ソウル良才本店

飲食店でも

調理時間が短く放射熱が無いので、飲食店での使用時、早い調理が可能、
暑い夏でも室内温度が高くなる心配がありません。

・

市場性

2006年クッキングヒーター市場は12万6000台を記録し、2010年には19万3000台に増えた。
そして昨年(2012年)には30万台へと激増した。"最近はガスレンジをクッキングヒーターに交換する需要が増えた。
販売率は毎年12～25%の成長率を見せている"と説明した。
＜毎日経済　2013.02.24＞

家電製品全体の売り上げが11%増加した点を考えると6倍も高い数値だ。
それこそ家電製品の新しいトレンドとしてクッキングヒーターが注目を集めているということだ。
業界ではクッキングヒーター市場は2016年に120万台が販売されると予想している。
昨年の販売推定量40万台と比べても、3倍も多い数字だ。
＜国際新聞　214.01.15＞

・

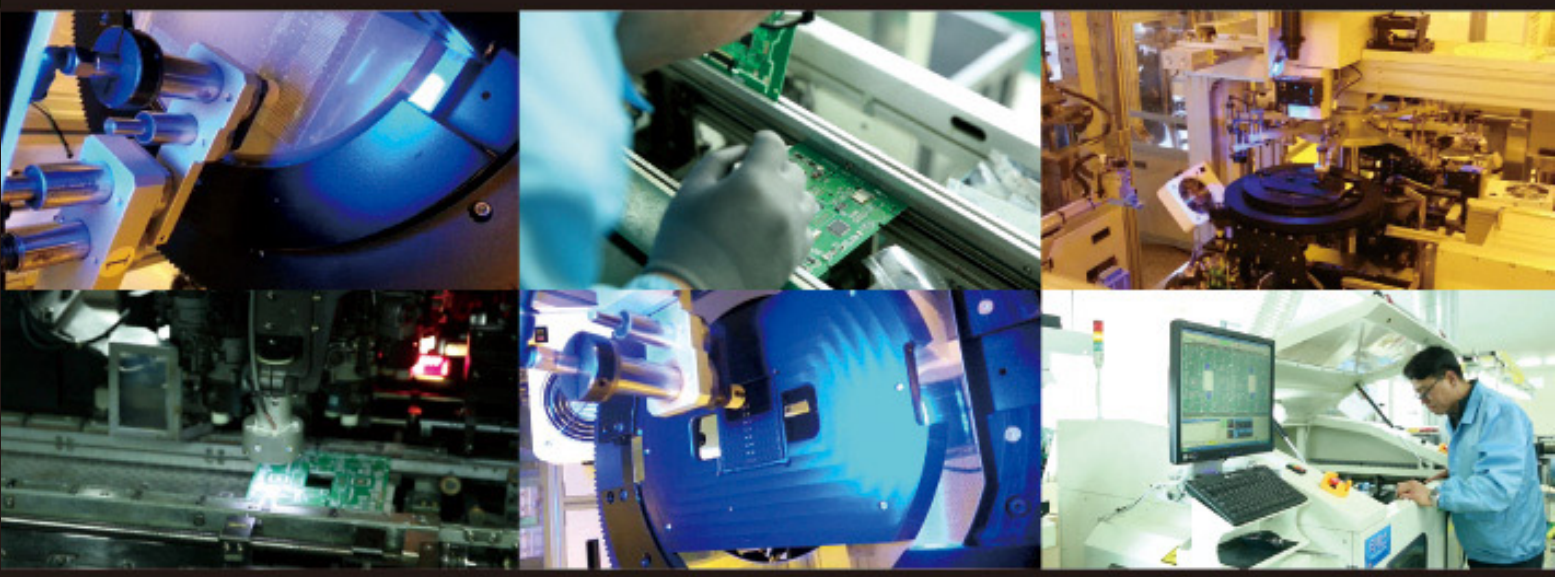
事業範囲

電磁誘導加熱システムは高効率、クリーンエネルギー使用を基本としており、
化石燃料の代わりに、またエネルギー節約効果で産業用(産業用乾燥機、ボイラーなど)、
家庭用(　クッキングヒーター、暖房ヒーター)として応用分野が無限です。

アンダーレンジ
UNDER RANGE

SUPER GT KOREA

SUPER GT！スーパーカーの最先端メカニズムの技術力と最先端の自動車システムで、ハイクオリティー製品を生産。
世界初の新技術である電磁誘導加熱通過システムを開発、クッキングヒーターが普遍化されたヨーロッパなどの先進国が賞賛。
徹底した品質管理と顧客中心の経営哲学、最高の技術開発チームとデザインチームの合作品
持続的な研究開発で、多様な製品ライン業を構成。



飲食店での使用時
空間活用とPR効果

ホテル、ペンション、
リゾートへの大量出庫

レジャー業など
B2Bビジネス

＊出庫先：ヒョンデ産業開発、サムソンレミアン、ポスコ建設、デリム建設、ウリム建設、ウォーカーヒルホテルなど

SAKURA UNDER RANGE

●日本総輸入元

SAKURA-U•PLUS

SAKURA-U・PLUS 株式会社

□本　　社　〒 812-0011
福岡県福岡市博多区博多駅前 3 丁目 9-5
TEL: 092-477-3204　FAX : 092-477-6681
URL http://www.sakura-u-plus.com/
E-mail info@sakura-u-plus.com

□大阪支社　〒 550-0012
大阪府大阪市西区立売堀 4 丁目 3-16
TEL: 06-6441-3755　FAX: 06-6441-3756

●日本総販売元

株式会社 栄和商会

□本　　社　〒 543-0024
大阪府大阪市天王寺舟橋町 10-18
TEL: 06-6191-7291　FAX : 06-6191-7292
URL http://www.eiwa-s.jp/
E-mail info@eiwa-s.jp

□東京支店　〒 160-0004
東京都新宿区四谷 2-8　新一ビル 701
TEL: 03-5366-6635　FAX : 03-5366-6636

●韓国取扱商社

株式会社 ウィセル

□本　　社　ソウル特別市龍山区漢江大路 205