



あたらしい思いやりのカタチ。

AQUA



あなたを料理上手にする
マルチトースター

AQT-WS14N(H) / AQT-WA11N(W)



あたらしい思いやりのカタチ。

AQUA

WEBサイトで活用レシピ公開中!

<https://aqua-has.com/cp/komono/toaster>

AQT0001



あなたを 料理上手にする マルチトースター

朝・昼・晩のごはんから

3時のおやつ、おつまみまでお手の物。

好きな料理も、インテリアも、

家族のかたちも、人それぞれ違うけど、

どんなスタイルにも心地よくフィットして、

いつもの毎日をほんの少しごきげんに。



4枚焼きトースター
AQT-WS14N(H)



2枚焼きトースター
AQT-WA11N(W)



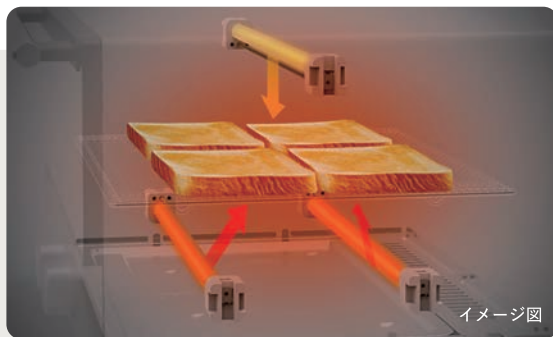


毎日うれしいスペシャルな2つの機能



忙しい朝にうれしいトースト4枚焼き

ファミリーの分を同時に焼ける奥行き約27cmの広い庫内。
食パンだけでなく、グラタン皿やピザもラクらく入る大きさです。
※AQT-WS14N (H) に搭載しています。



中までしっかり焼ける遠赤外線ヒーター

食材の内側までしっかり熱を届ける遠赤外線ヒーターを2本搭載。
焼きムラを抑えて、表面はサクッ、中はしっとり焼き上げます。
※AQT-WS14N (H) に搭載しています。

おいしさにフィット

毎日のおかず、おつまみ、お菓子まで
この1台でどんな料理もお手の物。
誰でも料理上手になれる秘密があります。

調理の幅が広がる30分ロングタイマー

調理に時間のかかる焼きいもやお菓子づくりもおまかせ。
じっくり中まで火が通り、おいしく調理できます。
※AQT-WS14N (H) に搭載しています。

60℃～230℃の温度調整機能

さまざまな調理に適した温度を設定でき、温め直しから
ローストまで多彩に活躍。トーストも簡単に好みの焼き色に。



好みにフィット

どんなインテリアにも合わせやすく
キッチンがオシャレに見えるミニマルデザイン。
使いやすさもちょうどいい。

スタイリッシュなワイドガラスと背面デザイン

ミラーガラス調ですっきりとした見た目の大きな窓とこだわりの
背面塗装デザインで置く場所を選びません。

食材の出し入れがしやすい広々オープンドア

ドアを開くと焼き網が約11cm手前に出てくるスライドオープン
ドアを採用。奥にある料理が取りやすく使い勝手抜群です。



🔥 230°C ⌚ 10~12分 調理時間 15分

アボカドエッグ

「森のバター」と呼ばれるアボカド。
1日のスタートにエネルギーを補給するにはぴったりの食材です。
くり抜いて卵を割り落としトースターで焼けば、
朝の忙しい時間帯でも手間をかけず、
手軽に豊富な栄養素がとれる朝食ができます。



🔥 230°C ⌚ 7~10分 調理時間 20分

シャクシュカ

イスラエルの定番朝ごはん「シャクシュカ」。
ウインナー、ピーマン、玉ねぎをザクザク刻んで、
市販のトマトソースを使えば簡単に作れます。
不足しがちな野菜を朝からたっぷりとれるメニューです。
お好みで、クミン、チリパウダーなどのスパイスを
加えるとより本格的な味になります。



詳しいレシピはWEBサイトへ！
<https://aqua-has.com/cp/komono/toaster>



レシピ監修・タイアップ掲載

サンキュ!

レシピ考案・調理/石黒裕紀
撮影/高杉純



🔥 230°C ⌚ 15~20分 調理時間 30分

焼きビビンバ

ナムルの代わりに、生でも食べられる
野菜を使うことで、料理工程を大幅削減！
トースターで焼くだけの簡単焼きビビンバができました。
野菜も肉もたっぷりの豪華な1品なので、
家族の休日のお昼ごはんにぴったり。



🔥 200°C ⌚ 20~25分 調理時間 40分

なすとベーコンの トマトチーズドリア

みんな大好きなチーズドリアをトースターで作ります。
ポイントは、ごはんに少し多めのバターを混ぜ込むこと。
ごはん自体にコクができるので、
全体の味わいがしっかり、食べ応えのある料理に。



🔥 220℃ ⌚ 30分 調理時間 40分

グレープフルーツのクラフティ

フランス中部に伝わる家庭的なお菓子のクラフティ。
2種のグレープフルーツを使ってつくる
色どり鮮やかなおもてなしデザート。
耐熱容器に子房にむいたグレープフルーツを並べて
生地を流し入れて焼くだけでできるのでとても簡単です。
グレープフルーツがさわやかに香ります。



🔥 230℃ ⌚ 1分～1分30秒 調理時間 3分

トースタースモア

アメリカやカナダでキャンプのときに
よく作られるデザートをとースターで作ります。
短時間で手軽にできるので、
お子さまと一緒に作っても楽しいです。



🔥 230℃ ⌚ 25～30分 調理時間 40分

アクアパッツァ

イタリア南部ナポリ地方の郷土料理のアクアパッツァ。
魚介を使った豪華な料理もトースターでできます。
材料をすべて耐熱容器に入れた後に焼くだけ。
魚介の旨味たっぷりのスープを
パンに浸して食べるのも絶品です。



🔥 230℃ ⌚ 12～15分 調理時間 20～25分

豚肉とりんごのロースト

赤外線で素材の内側までしっかり焼ける
アクアのトースターの特性を生かして、
豚肉とりんごと一緒にじっくり焼きます。
りんごが少しとろっとして肉汁と相まっておいしいソースに。
ふっくらジューシーに焼けた豚肉に
りんごの甘みと酸味がたまりません。

 230℃
  20分
 調理時間 35分（マリネ時間含む）

鶏手羽の黒こしょう焼き

鶏手羽先に下味をつけて、天板に並べれば、
 遠赤外線ヒーターが表面はパリッと、
 中はふっくらジューシーに焼いてくれます。
 ビールがさらにおいしくなる一品です。



 230℃
  6～7分
 調理時間 10分

のりしらすピザ

あまった餃子の皮で作るおつまみメニュー。
 餃子の皮に具材をのせて焼くだけの簡単おつまみ。
 おいしく作るコツはしらすと黒こしょうを多めに。
 ビールはもちろん、白ワインもすすみます。



4枚焼きトースター
AQT-WS14N(H)



2枚焼きトースター
AQT-WA11N(W)



●仕様

品番(色)	AQT-WS14N(H)	AQT-WA11N(W)
電源	交流 100V 50-60Hz	交流 100V 50-60Hz
消費電力(W)	1200	1200
温度調節(℃)	60～230	60～230
調理タイマー	30分(報知音付き)	15分(報知音付き)
外形寸法(約mm)	幅370×奥行343×高さ220	幅370×奥行289×高さ220
庫内寸法(約mm)	幅312×奥行274×高さ80	幅312×奥行220×高さ80
メッシュ網	○	○
質量(Kg)	4.2kg(付属品除く)	4.0kg(付属品除く)
付属品	受け皿1枚	受け皿1枚
JANコード	4582678510181	4582678510174

⚠ 安全に関するご注意

- ご使用前に取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- 火災の原因になるので、消費電力が1kW以上の機器は、定格15A・交流100Vの電源コンセントを単独でお使いください。
- ご使用場所については、壁や家具から離してお使いください。前面と側面の片一方は開放し、側面・後面4.5cm以上、上面を10cm以上離してご使用ください。

★ 長年ご使用の調理器具の点検を！ ★

このような症状はありませんか

- 電源コード、プラグが異常に熱い。
- 熱くなったり、コゲくさいにおいがする。
- 製品に触れると、ビリビリと電気を感じる。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中止

このような症状のときは、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点検・修理をご相談ください。

【保証書に関するお願い】●商品には保証書がついています。ご購入の際、必ず記入事項をご確認のうえ、大切に保管ください。尚、店名、ご購入期日の記載のないものは無効となります。
 ●商品の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後5年です。

【その他使用上のご注意】●日本国内専用です。また、業務用としては使用しないでください。

●製品の定格およびデザインは改善等のため予告なく変更する場合があります。

●製品の色は印刷物ですので実際の色とは多少異なります。

お客さまご相談窓口		修理サービスご相談窓口	
受付時間(365日)9:00～18:30		受付時間 月曜日～金曜日 9:00～18:30	
固定電話 からは		土曜・日曜・祝日 9:00～17:30	
携帯・スマホ・FAXからは		固定電話 からは	
0120-880-292		0120-778-292	
0570-040-292(有料)		0570-030-292(有料)	
0570-013-790(有料)			

●ご相談窓口でお受けした、お名前、ご住所、お電話番号などの個人情報、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせの対応のみを目的として適切に管理いたします。なお、この目的のためにアクア株式会社および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。また、お客さまが当社にお電話でご相談、ご連絡いただいた場合には、お客さまのお申し出を正確に把握し、適切に対応するために、通話内容を録音させていただきます。詳しくは、当社ホームページをご覧ください。

アクア 株式会社 aqua-has.com

〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町1丁目11番12号



- お求めは、信用とアフターサービスのゆきとどいた当店で
- このカタログの記述内容は2022年8月現在のものです。

●このカタログは環境に配慮した植物油インキを使用しています。