

フィスラーの新生活スタートキャンペーン
コンパクトサイズながらも幅広い料理が楽しめる
【ミニミニセット】を期間・数量限定で発売開始

ドイツのキッチンウェアブランド、フィスラーの日本法人、フィスラー・ジャパン株式会社(住所:東京都中央区、代表取締役社長:林 聡)が、使用頻度の高い深型両手鍋と片手鍋のコンパクトサイズをセットにした【ミニミニセット】を2016年2月5日~3月31日までの期間、数量限定で発売いたします。

【ミニミニセット】は新生活をスタートするにあたり、カレーやシチュー、煮物など使用頻度の高い深型の両手鍋と、お弁当やお味噌汁、スープ料理など、料理の幅が広がる片手鍋をセットにいたしました。ひとり暮らしの方や単身者だけではなく新婚家庭などの少人数の家族に最適なコンパクトサイズです。

品質の良さを保ちつつ、キッチンを美しく彩り、料理をより楽しくするフィスラーならではの限定アイテムです。

フィスラー直営店(アウトレットを除く)、またはフィスラー取扱いの一部全国有名百貨店でのお求めいただけます。

コンパクトながら本格派。

Mini Mini Set

ガス・IH 対応

オープン対応

深型
両手鍋
16cm

片手鍋
14cm



セット詳細

ミニシリーズ シチューポット16cm・ソースパン14cm

Fissler

充実した機能



時短 & 省エネ



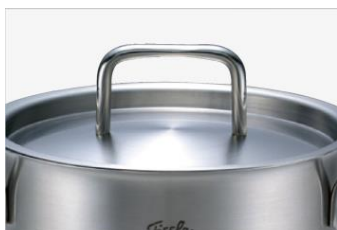
コンパクトだから
短時間で手早く調理

1: 軽量でコンパクト、使い勝手抜群

- ・シチューポットは780g、ソースパンは560gの軽量設計。
- ・高級感のあるサテン仕上げで傷や汚れが目立ちません。
- ・コンパクトサイズだから省スペース収納。
- ・短時間で手早く調理。
- ・鍋内の熱をキープするフタがそれぞれ付属。
- ・シチューポットのフタは、取っ手にかけられる仕様で、置き場所に困りません。
- ・ミニソースパン14cmはこのセットのための限定アイテム。

2: 多様な調理法にヘルシーな無水調理も可能

- ・シチューポット、ソースパン共に素材のうま味、栄養分を逃がさないヘルシーな無水調理が可能。
- ・ステンレス製だから、煮る、揚げる、茹でる、沸かす、オーブンで焼くなど、多様な調理に対応。



無水調理が可能な
ステンレスフタ

3: 優れた底厚三層構造

- ・鍋底は、熱伝導の高いアルミ合金素材を保温性の高いステンレスで包み込んだフィッスラー独自の底厚三層構造。
- ・ムラなく効率よく加熱することが可能。
- ・高い保温性はエネルギーの節約になります。



熱伝導・保温性に
優れた底厚三層構造

4: 液だれしない気配り設計

- ・鍋のフチは、液だれせずに注げる特殊な設計。
- ・おたまですくったり、ジョウゴを使わなくても鍋の中身を移すことができ、鍋側面やキッチンを汚しません。



おたまなしでも
液だれしません



ミニミニセットはこんなに便利！

使用頻度の高い深型両手鍋「シチューポット」と、レパートリーの幅が広がる片手鍋「ソースパン」は少人数の家庭で大活躍します。

ミニ シチューポット 16cm

- ・素材のうま味や栄養素を逃さない無水調理。
- ・コンパクトサイズだから揚げ物やてんぷらは少量の油で作れ、ヘルシー。
- ・少人数のご家庭のカレーや煮物づくりに。



16cm 深型両手鍋

容量約1.9L。
二人分の煮込み料理に
十分なサイズ。



無水調理



煮込み料理に

ミニ ソースパン 14cm

- ・お弁当のおかずに。
- ・おかゆなどの離乳食に。
- ・味噌汁などのスープ料理や、パスタソースづくりに。
- ・プリンやゼリーなどデザートづくりに。

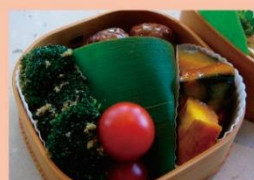


14cm 片手鍋

容量約1L。
二人分のスープ料理に
適したサイズ。



スープ作りに




お弁当作りに

製品名	品番	製品画像	サイズ	熱源	価格
ミニミニセット	05-MINMIN		16cm	ガス・IH対応 (電磁調理器200V対応)	16,200円 (税込)
			14cm		15,000円 (税抜)

このリリース記載の情報(製品価格、製品仕様、サービスの内容、発売日、お問い合わせ先、URL等)は、発表日現在の情報です。予告なしに変更され、情報が異なる可能性もありますので、あらかじめご了承ください。

【商品の問合せ先】(クレジット表記)

フィスラージャパン株式会社 カスタマーサービス  0570-00-6171
〒104-0033 東京都中央区新川1-2-12
URL www.fissler.jp

《本件のご掲載に関するお問合せ先》

株式会社ヴィジョン・エイ フィスラーPR担当 : 石川・宮司
TEL 03-3402-5574 FAX 03-3402-5452
〒151-0051 渋谷区千駄ヶ谷2-7-9 301