

## ティファールのほったらかし家電 【アクティブフライ】と【クックフォーミー】の夏レシピ紹介！

株式会社グループセブ ジャパン(本社:東京都品川区、代表取締役社長:グザビエ・デモウティエ)は、ティファールを代表するほったらかし家電である【アクティブフライ】と【クックフォーミー】\*1の便利な使い方と夏にぴったりなレシピを公式ウェブサイト【Club T-fal】に公開しています。

ティファールのほったらかし家電は、操作はすべてワンタッチで簡単にでき、一度ボタンを押してスタートすると、つきっきりでいる必要がなく、お任せ調理ができます。暑い夏でも、火を使わないので熱を気にせずに楽に調理ができ、一台で何役もの調理方法をこなすので、様々なレシピをお楽しみいただけます。

【アクティブフライ】は、独自の特許技術の「羽」を駆使し、99%オイルカット\*2が可能な揚げ物・炒め物をはじめ、煮物などヘルシーで美味しい、多彩な料理が楽しめます。

【クックフォーミーCook4me】は、圧力調理を含む「4」つの調理法をレシピブックなしでカンタンに作る事ができ、美味しい時短調理が楽しめます。

\*1 株式会社QVCジャパン(本社:千葉県千葉市美浜区、ジョン・トーマス代表取締役会長兼CEO)にて限定先行発売中

\*2 当社調べ。当社の従来型電気フライヤー3Lとのオイル使用量の比較

### ヘルシーな揚げ物や時短圧力調理をお任せ！

ほったらかしの間に…



- ✓もう一品おかずを作ろう！
- ✓他の家事をしよう！
- ✓子供と遊ぼう！

オイルカットで  
ヘルシー！

揚げる、  
炒める、焼く、  
煮込む など…



アクティブフライ

加圧調理で  
時短！

加圧調理、  
蒸す、炒める、  
煮込む など…



クックフォーミー



# ティファールのほったらかし家電【アクティフライ】で作る カンタン、美味しい、ヘルシーな 夏にぴったりのレシピをご紹介します。

## くるくるまわって、オイルカット！



美味しい揚げ物やグリル料理が99%オイルカット\* して作ることができると人気の【アクティフライ】は、3つの調理モード(揚げる、炒める、煮込む)で様々なレシピをほったらかしている間に作ることができます。

\*当社調べ。当社の従来型電気フライヤー3Lとのオイル使用量の比較

最大  
99%\*  
オイルカット

## ここがすごい！独自の「羽」で揚げ物から汁物まで

### 独自の「羽」による自動かくはん調理：

特許技術の「羽」による自動かくはん調理で、食材の熱のあたり方が均一になるようにかきまぜます。

### 深さのあるフライパン＆「羽」で多彩な調理に対応：

深めのフライパンに「羽」が付いているので、かき混ぜながらの調理が可能です。汁物や、小さいサイズの食材で両面に焼き色をつけたいものも、お任せで仕上がります。



## 揚げ物料理

ヘルシーだから  
気がねなく食べられる！

### ひよこ豆の唐揚げ

つついっ止まらなくなるおいしさ！

トッピングをお好みで変えて、みんなでやみつき間違いなし！



## 夏の食材

夏バテ防止！  
おいしくヘルシーなビールのお供。

### ゴーヤチャンプル

自分で作ると絶妙な炒め具合が難しい一品も、アク抜きまでおまかせ！



## グリル料理

カリッとジューシーだから  
冷たい飲み物とよく合う！

### 鶏とじゃがいものハーブグリル

ハーブの香りが夏にぴったり！おまかせ調理なのに、味は本格派！



アクティフライで作るビールやジュースとぴったり！夏レシピご紹介中

<http://www.club.t-fal.co.jp/sp/recipes/actifry-summer/>

# ティファールのほったらかし家電【クックフォーミー】で作る 時短・カンタン・美味しい 夏にぴったりのレシピをご紹介します。

これ一台で料理と時間を作り出す！



火を使わず、調理中にその場を離れることができるので、今まで鍋の前にいた時間を自由な時間に変えることができます。圧力調理は、予約設定もできるので、出来上がりの時間を設定しほったらかししていれば、忙しい主婦でも出来たての美味しい料理を簡単に用意することができます。

## ここがすごい！ 簡単3ステップクッキング

【クックフォーミー】は、時短ができる「圧力調理」から、「煮る」「蒸す」「炒める・焼く」の一台4役で、幅広いレシピに対応します。

料理の選択から調理まで、レシピを見ないでボタン一つでカンタンに操作できます。

①レシピを選ぶ ⇒ ②画面に従って調理開始 ⇒ ③ブザーがなったら出来上がり

難しそうな圧力調理も、見やすいカラー液晶画面に沿って進むだけで、火力や圧力調整の心配なく、美味しく仕上がります。



### 加圧調理

短時間で味がしっかりしみ込む！

チキンのバルサミコ煮

調理時間：6分\*

バルサミコのコクと酸味がチキンをよりおいしく、やわらかく。



### 加圧蒸し調理

定番のおつまみもあという間！

枝豆

調理時間：1分\*

短時間でふっくら美味しく蒸しあがります！



### 炒めて+加圧

トマトの酸味が食欲増進！

豚肉ときのこのトマトカレー

調理時間：8分\*

定番のカレーもたっぷりのきのこことトマトの酸味で夏バテ解消！



\*調理時間は予熱時間を含めません。また4人分の調理時間となります。


61の内蔵レシピに加え、ウェブサイトにもマニュアル調理で作れるレシピを随時公開中！

<http://www.club.t-fal.co.jp/recipe/multicooker>

## ■製品概要

製品名 品番	アクティブライ ホワイト FZ205088 家電量販店向け	アクティブライ レッド FZ205588 その他:GMS、百貨店、WEB TVショッピング等向け	クックフォーミー CY7011JP QVCジャパン先行発売
製品画像			
税抜き希望 小売価格	47,037円	47,037円	60,000円
製品サイズ W×D×H	270×400×250(mm)	270×400×250(mm)	380×350×325(mm)
製品重量	3,700g	3,700g	6,500g
内容量	—	—	6.0L
コードの 長さ	1.4m	1.4m	1.5m
定格消費 電力電源	1,150W 100V 50/60Hz	1,150W 100V 50/60Hz	1,200W 100V 50/60Hz
最大圧力	—	—	70kPa(一定)
付属品	オイルスプレー 別冊オリジナルレシピブック	オイルスプレー 別冊オリジナルレシピブック	中かご 計量カップ(白米用) クイックスタートガイド
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る可能性もありますので、あらかじめご了承ください。			

### 《読者の方のお問い合わせ先》

株式会社グループセブ ジャパン ティファールお客様相談センター  0570-077772  
〒141-0022 東京都品川区東五反田3-14-13 高輪ミュージビル

### 《本件の掲載に関するお問い合わせ先》

株式会社ヴィジョン・エイ ティファールPR担当:瀬古・石川・宮司・青木  
TEL 03-3402-5574 / FAX 03-3402-5452  
〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷2-7-9 HOUSE2717-301