

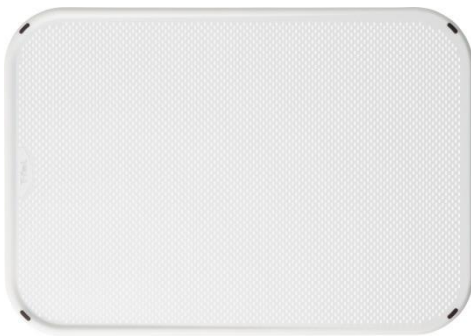
NEW!

調理をもっと便利にするまな板 「インジニオ カuttingボード」新発売！ 食材から出る汁を受け止めるジュースコレクターつき

株式会社グループセブ ジャパン(本社:東京都港区/代表取締役社長:アンドリュー・ブバラ)は、2020年9月、ティファールから初めてのまな板「インジニオ カuttingボード」を新発売いたします。

「インジニオ カuttingボード」は、緩やかに傾斜しており、片側の端にある立ち上がり部分「ジュースコレクター」が食材から出る水分や汁を受け止め、こぼれません。また、もう一方はオープンゾーンとなっており、切った食材をすべらせて鍋やフライパンに直接投入しやすい形状になっています。

本体は両面使えるリバーシブル。片面は肉、魚、もう片面は野菜など使い分けられるので衛生的です。表面は包丁キズが付きにくいデザイン加工が施されており、お手入りに塩素系漂白剤をお使いいただけるので、キレイな状態で長くお使いいただけるのもポイントです。軽くて、家庭のキッチンで使いやすいサイズです。



インジニオ カuttingボード

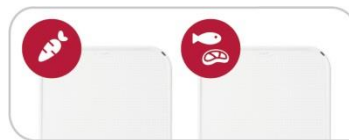
品番: K23803
希望小売価格: 1,400円(税抜)
サイズ: W 335 × D 230 × H 7.5(mm)
重量: 345g



ジュースコレクター
食材から出る水分や汁を受け止めます。



オープンゾーン
切った食材をすべらせて鍋やフライパンに直接投入しやすい。



両面使えるリバーシブル



滑り止めつきの安心設計
表裏の四つ角に滑り止めがついているので、食材をカットするときにまな板が滑りません。



表面は包丁キズが付きにくい
デザイン加工を施しています。

【ティファール】 <https://www.t-fal.co.jp/>
ティファールの製品情報・生活に役立つ楽しいコンテンツやレシピがいっぱい！

※写真、イラストはイメージです。印刷のため、実際の色と多少異なる場合がございます。また、このリリース記載の情報(製品価格、製品仕様、デザイン、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。

《読者の方のお問い合わせ》

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



0570-077-772

《本件の掲載に関する問い合わせ先》

株式会社コスモ・コミュニケーションズ ティファール PR 担当: 野島・辻 Mail: t-fal@comnet.co.jp

〒107-0061 東京都港区北青山 2-5-8 青山 OM-SQUARE4F TEL: 070-4505-3325 FAX: 03-3405-9730