



世界中で愛されて65年

PRESS RELEASE
2021年8月吉日

NEW!

香る緑茶から、果実たっぷりのフルーツティーまでこれ一台で 温度コントロールタイプの電気ケトル 「テイエール 1.5L」新発売！

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:アンドリュウ・ブバラ)は、2021年10月にティファールから、温度コントロールタイプの電気ケトル「テイエール 1.5L」を新発売します。

「テイエール 1.5L」はティファール初、お茶や紅茶を淹れることができる温度コントロールタイプの電気ケトルです。付属の“茶こし”を使えばいつもの緑茶を、煮出し機能を使えば果実たっぷりのフルーツティーも作ることができます。“テイエール”とは、フランス語でティーポットを意味します。お湯を沸かすだけでなく、お湯を沸かした後、ティーポットのように緑茶や紅茶をそのまま淹れることができることから名付けられました。

「テイエール 1.5L」は、取り外しができる“茶こし”に緑茶や紅茶などの茶葉を入れて、そのままティーポットとして使うことができます。さらに、1~10分まで1分単位での煮出し時間を設定できる“煮出しボタン”を使って、紅茶などを淹れたあとにフルーツを加えて煮出し、フルーツティーなどを手軽に作ることができます。

タッチパネル式の電源プレートで、7段階(60、70、80、85、90、95、100℃)の温度設定ができる人気の温度コントロールタイプ。好みの温度に設定してお湯を沸かした後は、5~60分間まで5分単位で保温ができます。取り外しができるロック式のフタや、底を簡単に外すことができる“茶こし”で、使用後のお手入れもしやすく、すみずみまで清潔に保つことができます。

本体は、割れにくい耐熱強化ガラス(耐熱温度 170℃)を採用。中が見えるので湯量がわかりやすく、食材を入れてもにおい移りがしにくくなっています。その他、オリジナルのレシピ 12種類を紹介したレシピブック付き。12種類のうち、3レシピは、「クスミティー(KUSMI TEA)※」とコラボしたレシピです。湯沸かしとティーポットの機能が一つになった「テイエール 1.5L」で、ティータイムをお楽しみください。

※クスミティー(KUSMI TEA): 150年以上の歴史をもつ、フランス・パリに本店をおくプレミアムティーメゾン(<https://www.kusmitea.jp/>)。



テイエール 1.5L

BJ813DJP

参考価格(税込み)* : 15,813 円

製品サイズ W×D×H : 約 160×225×270 mm

製品重量 : 約 1,920g

内容量 : 1.5L

コードの長さ : 約 1.3m

定格消費電力 : 1,250W

電源 : 100V 50-60Hz

付属品 : 茶こし、レシピブック

*本リリース記載の価格は参考価格であり、再販売価格を拘束するものではありません。

「テイエール 1.5L」 製品特長



取り外しができる茶こし

取り外しができる茶こしがついて、ティーポットいらず。さらに茶こしの底が取れるので、お手入れも簡単です。



取り外しができるフタ(ロック式)

フタを取り外せるので、ケトル内側の手入れがしやすく清潔に保つことができます。



耐熱強化ガラス

割れにくい耐熱強化ガラスを使用
※耐熱温度は 170℃



タッチパネル式電源プレート

飲み物に合わせて7段階の温度設定ができます。

(4) 保温ボタン

5~60分まで5分単位で、好きな温度で保温時間を設定できます。

※100℃で温度設定した場合は、95℃で保温されます。

(3) 煮出しボタン

1~10分まで1分単位での煮出し時間を設定できます。



(1) 電源ボタン

電源ボタンを押す。

(2) 温度設定ボタン

7段階で温度設定が可能です。
設定温度：60/70/80/85/90/95/100℃

その他の機能

余裕のある容量 1.5L

空焚き防止機能

ハイパワーの 1250W



「ティエール 1.5L」 使い方

【基本の使い方：お湯を沸かす】

お湯を沸かすときは、茶こしを取り出して温度コントロールができる電気ケトルとして7段階(60、70、80、85、90、95、100℃)からお好みの温度に設定します。

1 フタを開ける。



2 茶こしを取り出す。



3 水を入れ、電源プレートにセットする。



電源ボタンを押し、温度設定ボタンで好みの温度に設定します。

【応用の使い方：アレンジティー】

お湯を沸かした後は、茶こしを使ってティーポットのように使うことができます。さらに、フルーツティーや麦茶などは「煮出しボタン」で適切な時間(1~10分)を設定して、煮出すことも可能です。

4 茶こしをセットし、茶葉を茶こしの中に入れる。



お好みで煮出しボタンを押し、煮出し時間を設定する

5 抽出完了



お好みで保温ボタンを押し、保温時間を設定する。

※お茶の種類によっては、煮出しに向かないものもあります。煮出し機能を使わずに4の手順後そのまま好みの濃さになるまでお待ちいただくことも可能です。

※抽出完了後は茶こしを外してください。

「ティエール 1.5L」のオリジナルレシピブック

オリジナルのレシピ 12 種類を紹介したレシピブック付き。
そのうち 3 レシピは、「クスミティー(KUSMI TEA)」とコラボしたレシピです。



フルーツティ

【材料】4 人分

アールグレイ (茶葉) 8g パイン 100g
りんご 1/2 個 キウイ 1 個
オレンジ 1/2 個 水 650mL

【作り方】

- 1) 本体に水を入れ、90°Cに設定する。
- 2) 沸いたら、茶こしをセットし茶葉を入れ、2分蒸らす。
- 3) 茶こしを取り出し、フルーツを加え、10分煮出し、カップに注ぐ。



煎茶



ほうじ茶



黒豆茶



麦茶



ローズヒップベリーティー



ホットレモネード



ホットスパイスジンジャー



枸杞棗 (クコナツメ)
ジャスミン茶

KUSMI TEA
PARIS

クスミティー
コラボレシピ

※150年以上の歴史をもつ、フランス・パリに本店をおくプレミアムティーメゾン。
<https://www.kusmitea.jp/>



KUSMI TEA
アナスタシアとフレッシュ
オレンジのティー



KUSMI TEA
アクアローザとフレッシュ
アップルのティー



KUSMI TEA
チャイオブザタイガーの
ラテ

世界中で愛されて 65 年



世界中で愛されて65年

ティファールがフランスで生まれて今年で 65 年を迎えました。世界で初めて「こびりつきにくいふっ素樹脂加工のフライパン」を発売したティファールは、長い歴史の中で調理器具のトップブランドとして培ってきた技術力を駆使し、進化を続けてきました。現在、フライパンなどの調理器具をはじめ、調理家電やアイロンなどの小型家電も展開し、世界約 150 ヶ国でご愛用いただいております。

ティファール 電気ケトル ラインナップ

温度コントロールタイプ			
 <p>NEW !</p> <p>ティエール 1.5L</p>	 <p>アプレシア エージー・プラス コントロール 0.8L</p>	 <p>ジャスティン プラス コントロール 1.2L</p>	
軽量シンプルタイプ			
 <p>NEW !</p> <p>ジャスティン プラス 1.2L</p>	 <p>アプレシア・プラス 0.8L</p>		
あんしんタイプ			
 <p>ウオッシュابل 0.8L</p>	 <p>アプレシア エージー・プラス ロック 0.8L</p>	 <p>ジャスティン プラス ロック 1.0L</p>	 <p>セーフ・トゥ・タッチ 1.0L</p>
デザインシリーズ			
 <p>マチネ 1.0L</p>	 <p>メゾン 1.0L</p>	 <p>パレ 1.0L</p>	

※写真は、各製品の代表的なカラーです。



NEW !

電気ケトル洗浄剤

■品番:085XA0JP ■参考価格(税込み)*:605円 ■正味量:45g(15g×3包)

ティファールのすべての電気ケトルに使用できます。

*本リリース記載の価格は参考価格であり、再販売価格を拘束するものではありません。

【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