

NEW!

## 初心者でも安心 カンタンに使える圧力鍋 「セキユア トレンディ」リニューアル発売！

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:アンドリュー・ブバラ)は、2023年3月、ティファール圧力鍋「セキユア」シリーズより「セキユア トレンディ」をリニューアル発売いたします。

使いやすさを追求し続けてきたティファールの圧力鍋から、初心者でも安心してカンタンに使える「セキユア トレンディ」をリニューアル発売します。

圧力鍋は普通の鍋と比較して、最大1/3まで調理時間を短縮できるので、省エネになり光熱費が節約できる調理方法です。また、加熱に弱いビタミンCなどを逃しにくく、栄養たっぷりの料理を作ることができます。

「セキユア トレンディ」は、調理する食材によって低圧(50kPa)と高圧(80kPa)の2段階に圧力の切り替えが可能です。煮崩れしやすい野菜や魚などは低圧で調理することでふっくら仕上げ、かたまり肉や豆は高圧で調理し、短時間で食材を柔らかくするなど、2段階の圧力を使い分けることで料理をおいしく仕上げることができます。

ハンドル部分には、「ふたの開閉方法」のイラストが付いているので、圧力鍋に慣れていない方でもふたの開閉がスムーズにできるうえ、ティファール独自の5つの安全設計で、初めて圧力鍋を使う方でも毎日のお料理でカンタンに、安心してお使いいただける圧力鍋です。



- セキユア トレンディ 3.2L
- 品番: P2584000
  - オープン価格
  - 製品サイズ(W×D×H): 420×225×160(mm)
  - 製品重量: 1,960g
  - 作動圧力: 低圧 50kPa、高圧 80kPa
  - 付属品: 中かご、中かご台、レシピブック(20種)

- セキユア トレンディ 6.2L
- 品番: P2580704
  - オープン価格
  - 製品サイズ(W×D×H): 445×250×215(mm)
  - 製品重量: 2,970g
  - 作動圧力: 低圧 50kPa、高圧 80kPa
  - 中かご、中かご台、レシピブック(20種)

## 製品特長

### 1) 2段階圧力で料理をおいしく

煮崩れしやすい野菜や魚などは低圧(50kPa)、かたまり肉や豆には高圧(80kPa)に切り替えて調理できます。食材に合わせて低圧と高圧を使い分けることで料理がおいしく仕上がります。



低圧: 野菜や魚などに



高圧: かたまり肉や豆などに

### 時短クッキングができて栄養たっぷり

圧力調理は、普通の鍋と比較して最大1/3まで調理時間を短縮できるので、省エネになり光熱費が節約できます。また、加熱に弱いビタミンCなどを逃しにくく、栄養たっぷりの料理を作ることができます。

健康志向の高まりやエネルギー負荷をかけない生活への関心が高まる中、圧力鍋は健康に配慮し、環境にやさしい調理器具と言えます。

※ティファール圧力鍋(65kPa)で加圧調理した場合を普通の鍋で調理した場合と比較して。



### 2) イラスト付きで、ふたの開閉方法が分かりやすい

「左にスライドさせるとふたが閉まり、右にスライドさせると圧力鍋のふたが開く」イラストがハンドル部分に付いて、ふたの開閉方法が分かりやすく、初めて圧力鍋を使う方でもふたの開閉がスムーズにできます。



### 3) 5つの安全設計



ティファール独自の安全設計により、初めて圧力鍋を使う方でも安心してお使いいただけます。

- 1) 圧力調整弁: 余分な蒸気を排出します。
- 2) 安全ロックピン: 内部に圧力がかかるとロックピンが上がり、ふたが開かない仕組みになっています。
- 3) 安全弁: 圧力がかかりすぎると蒸気を逃がします。
- 4) 開閉ロック: ロックがかかっていると圧力がかからず、圧力がかかっているときにはロックを外せない仕組みになっています。
- 5) 特別設計のパッキングと圧力ふた: 圧力がかかりすぎるとふたと鍋本体の間から蒸気を逃がす仕組みになっています。

## 5つの安全設計だから安心



## ティファール「圧力鍋」ラインナップ

スライド開閉式 圧力鍋	製品名 製品番号	希望小売価格(税込み) *	製品サイズ (W×D×H) (mm)	製品重量	作動圧力	内容物	保証	アクセサリ (別売)
<b>NEW!</b> 	セキュア トレンディ 3.2L P2584000	オープン 価格	420×225×160	1,960g	低圧: 50kPa (111℃) 高圧: 80kPa (117℃)	中かご 中かご台 レシピブック	10年	—
<b>NEW!</b> 	セキュア トレンディ 6.2L P2580704	オープン 価格	445×250×215	2,970g	低圧: 50kPa (111℃) 高圧: 80kPa (117℃)	中かご 中かご台 レシピブック	10年	—

ワンタッチ開閉式 圧力鍋	製品名 製品番号	希望小売価格(税込み) *	製品サイズ (W×D×H) (mm)	製品重量	作動圧力	内容物	保証	アクセサリ (別売)
 写真は 4.2L	クリプソ ミニット デュオ ルージュ 4.2L P4704231 5.2L P4705132	4.2L 27,500円 5.2L 28,600円	4.2L 370×250×171 5.2 390×280×182	4.2L 2,440g 5.2L 2,900g	65kpa (114℃)	レシピブック	—	専用タイマー 専用ガラスぶた 専用パッキング
 写真は 4.5L	クリプソ ミニット イージー ルビーレッド 4.5L P4620669 6L P4620769	4.5L 30,800円 6L 33,000円	4.5L 370×250×180 6L 370×250×220	4.5L 2,200g 6L 2,300g	65kpa (114℃)	中かご 中かご台 レシピブック	10年	専用タイマー 専用ガラスぶた 専用パッキング
 写真は 4.5L	クリプソ ミニット パーフェクト (タイマー付き) 4.5L P4620635 6L P4620735	4.5L 37,400円 6L 39,050円	4.5L 370×250×190 6L 370×250×230	4.5L 2,250g 6L 2,350g	65kpa (114℃)	専用タイマー 中かご 中かご台 専用ガラスぶた レシピブック	10年	専用パッキング
<b>百貨店・専門店</b> 	エクスペリエンス+ 圧力鍋 P4220746	42,350円	6L 360×250×240	3,380g	最大 76kpa (116℃)	専用タイマー 中かご 中かご台 専用ガラスぶた レシピブック	10年	専用パッキング

※IH(電磁調理器)・ガス火を含む、いずれの熱源にも使えます。

\* 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。

T-fal

安心してお使いいただけます

PF0A・鉛・カドミウム不使用

【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》

株式会社博報堂 Gravity ティファール PR 担当: 野島・辻 Mail: t-fal@h-gravity.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