

2種類のフィルターでレシピの幅が広がる！ 素材のおいしさと栄養を逃さないスロージューサー 【インフィニープレス レボリューション】いよいよ発売

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、2種類のフィルターで食感の異なるジュースやスープを作るティファールのスロージューサー【インフィニープレス レボリューション】を2014年9月中旬に発売いたします。

【インフィニープレスレボリューション】は、ティファール独自の2種類のフィルターを使い分けることにより、サラサラとした口当たりの良いフレッシュジュースだけでなく、食感が残るスープなども手軽に作ることができるスロージューサーです。野菜やフルーツの素材のおいしさをそのままに、栄養価の高い様々なレシピが楽しめます。



ティファール初のスロージューサー 【インフィニープレス レボリューション】徹底解剖

①2種類のフィルター

ジュースフィルター(黄色)

目の細かいフィルターで口当たりの良いサラサラのジュースが作れます。

スープフィルター(赤色)

大きめの目のフィルターで食感を楽しみたいスープなどを作るのに便利です。



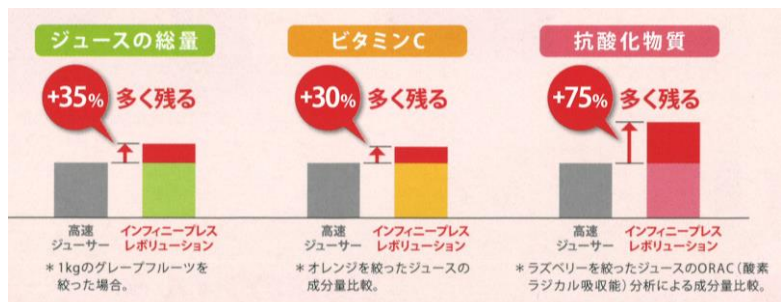
②独自の3つの投入口

ティファール独自の3つの投入口で、多量の食材を一度に絞れます。複数の食材で作るミックスジュースも、分離することなく素早くミックスして作ることができます。



③低速圧縮絞りで、栄養価の高いフレッシュジュースが作れる！

低速で食材を押し潰す「低速圧縮」で絞るスロージューサー【インフィニープレス レボリューション】は、高速回転するジューサーに比べ、空気の混入が少なく、栄養素の酸化を抑えられるので、栄養価の高いフレッシュジュースが作れます。



全てグループセブグループが欧米を中心に販売している高速ジューサー Tefal ZN650と、インフィニープレスレボリューション(欧米仕様)との比較試験において、CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles)、2012年調べ。

④洗いやすくお手入れカンタン

本体以外は食洗機対応。排出口カバーも取り外して洗えるのでお手入れがカンタンです。

⑤別冊レシピブック

健康・美容に良い様々なジュースの作り方や、ジュースを絞った後残った食材の繊維を使ったレシピを掲載。

⑥便利なジャグ付き


ジュースと食材の繊維を分ける2つジャグがついています。絞った際に発生する泡を一緒に注がないための泡切れ付き(1個)



■製品概要

製品名 品番	インフィニープレス レボリューション ZC500HJP
製品画像	
税抜き希望小売価格	44,000円
製品サイズ W×D×H	225×210×444(mm)
製品重量	約4,300g
定格消費電力 電源	300W 100V 50/60Hz
コードの長さ	1.5m
アタッチメント	ジャグ2個、プッシャー1個、泡切れ1個、お掃除ブラシ1本
<p>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。</p>	

《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・湯川・宮司
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