

普通のおなべに比べて調理時間を25%短縮！
はじめて出会う、新しいスピード調理のカタチ！
カンタン便利な、早ワザなべ「クイクック」
12月上旬発売

株式会社グループセブ ジャパン(本社:東京都品川区東五反田、代表取締役社長:パトリック・ロブレガ)は、普通のお鍋に比べて調理時間を25%短縮する新しいタイプの鍋「クイクック」を12月上旬に発売いたします。その名の通りQUICK(早い)+ COOK(調理)を実現する「クイクック」です。短時間で料理ができる調理器具の代名詞といえば圧力鍋ですが、調理時間を短縮できると認識はしているものの「使い方が難しそう」、「重い」、「危険そう」といった先入観を持っている方が多いのが現状です。これらを解決する新しい調理器具が早ワザなべ「クイクック」です。ふたのつまみを回すだけでスピード調理を開始できるから誰でも簡単に使いこなせます。鍋本体はアルミ製で軽く、サイズもコンパクトでかさばらないので扱いやすく、収納にも便利です。イラストでふたの状態を確認できるため、一目で「スピード調理中」だということが分かって安心です。また、内面も外面もふっ素樹脂コーティングだからこびりつきにくく、お手入れも簡単です。圧力鍋でも高いシェアを誇るティファールだからこそできた、圧力鍋の技術を応用したまったく新しいタイプの調理器具です。



圧力鍋を持たない理由

- 1位 使い方が難しそう
- 2位 高価だから
- 3位 使うことがほとんどない
- 4位 重い
- 5位 危険そう
- 6位 収納に場所を取る / かさばる
- 7位 使うとき出し入れが面倒
- 8位 お手入れが面倒



調理時間を25%短縮！スピード調理に革命！

普通のおなべに比べて調理時間を25%短縮できる新しいおなべが「クイクック」です。早ワザふたのつまみを回すだけでスピード調理が始まります。なべを密閉して加熱することで、中の調理温度が100℃以上になり、通常よりも高い温度で調理するため、短い時間で食材に火を通すことができます。



イラスト表示でふたの状態が一目で分かるから安心

ふたに現在の状態が分かりやすいイラストで表示されるので、「スピード調理中」、「蒸気を排出中」、「ふたを開けられる」などふたの状態が一目で確認できます。圧力鍋は怖い、危険そうと敬遠されていた方も圧力鍋を使ったことがない方も、早ワザなべ「クイクック」なら安心してお使いいただけます。

-  スピード調理中
-  蒸気を排出中(開ける準備中)
-  ふたを開けられる
(スピード調理中でもつまみを回せばふたを開けられます)

4.8Lのたっぷり容量なのに軽くてコンパクト

4.8Lとたっぷりサイズなのに鍋本体はアルミ製で軽く、幅30cm、高さが22cmとコンパクトだから限られた収納スペースでもかさばりません。出し入れの面倒くさに頭を悩ませることはもうありません。



こびりつきにくいからお手入れが簡単

内面はティファール独自のエキスパートコーティング(4層)を施し、こびりつきにくくなっています。外面はふっ素樹脂コーティングで汚れが付きにくくすぐ落ちるため、面倒なお手入れが不要で後片付けが楽です。毎日の調理に活躍してくれる使い勝手のよさを実感していただけます。



お料理のバリエーションが広がるレシピブック付き

カレーやシチュー、煮込みハンバーグ、肉じゃがなどの煮込み料理はもちろん、チキンソテーやきんぴらごぼうなどの炒め料理、蒸し料理、ご飯類を炊く、パスタを茹でる、と「クイクック」で作れない料理はないといっても過言ではないくらいどんな料理を作るにも適しています。その中から厳選した約30種のレシピをまとめました。バリエーション豊かなレシピで毎日のお料理が楽しくなります。



使用用途の広がるガラスぶた

パスタを茹でる時やあたため直しに重宝するのが付属のガラスぶた。
調理の仕方を使い分けてどんな料理もスピーディーに。



ティファールIHクオリティ

火を使わないIHヒーターの特性を考え、より使いやすいIH調理のために誕生した規格。ティファールのIH対応シリーズは、IH調理器具に求められる様々な条件を独自のクオリティ規格によりクリアしています。

商品概要

| | |
|-----------|--|
| 品名 | クイクック |
| 画像 | |
| 容量 | 4.8L |
| 製品サイズ(mm) | 幅306 × 奥行216 × 高さ225 (早ワザぶたを含む、ガラスぶた除く) |
| 重量(g) | 2193g (早ワザぶたを含む、ガラスぶた除く) |
| 税込希望小売価格 | 15,750円 |
| 付属品 | ガラスぶた、レシピブック(30種) |