

日本限定！待望のエッグロースター新登場  
取っ手のとれるティファールだからできる  
四角いふっくらした玉子焼き  
ティファール「インジニオ サファイア エッグロースター」  
3月1日発売

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、取っ手のとれるシリーズで大人気のインジニオ サファイアから日本限定商品として、待望のエッグロースターを3月1日に発売いたします。

お子さんのお弁当はもちろんのこと、不況によりお弁当人口が増える中、玉子焼器は一般家庭にかかせない調理器具です。

取っ手のとれるシリーズにおいて、玉子焼器の要望は以前から非常に高いものでしたが、安定感の問題から製品化が大変難しくありました。長年にわたりサイズ、デザインに試行錯誤を重ねる中で、収納性、機能性、汎用性に優れたデザインの取っ手のとれる玉子焼器を可能にしました。

深めのデザインで、玉子焼きはふっくらと仕上がりに、玉子焼き以外の料理にも大活躍する商品です。



**ふっくらきれいな玉子焼きを簡単に作れます**

家庭の75%以上(1)で所有されている「玉子焼器」ですが、ティファールのエッグロースターは深めのデザインなので、安定感があり、ひっくり返すのが簡単です。

これさえあればふっくらと理想の四角い玉子焼きを作ることができます。

(1)グループセブ調べ



## 玉子焼き以外にも最適！重宝する優れもの

深めなので、スパニッシュオムレツにも最適です。フレンチトーストのバケットを卵液に浸して、そのまま焼くこともできるなど玉子焼き以外の料理にも重宝します。  
さらに最大の特徴である取っ手が取れるデザインは、オープン料理にも適している優れものです。



オープン料理も可能ースパニッシュオムレツ



フレンチトースト



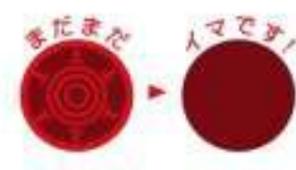
ナスのミートソース焼き



りんごのケーキ

## 予熱完了がわかる「お知らせマーク」

なべ内側中央にはティファールだけの赤い「お知らせマーク」つき。  
卵を入れるタイミングが目で見えてわかるので、空だきの心配がありません。



## 熱伝導のよい「オプティマル」加工

底面は熱伝導のよい「オプティマル加工」仕上げなので、卵を均一に熱し、ふっくらと焼くことができます。



## 4層エキスパートコーティング

優れた4層のエキスパートコーティングにより、少量の油でひっくり返すのも簡単です。ヘルシーでふっくらきれいな玉子焼きが仕上がります。



## 商品概要

品名	インジニオ サファイア エッグロースター
画像	
品番	L52018
製品サイズ(mm)	幅146×奥行201×高さ47
重量(g)	330
税込希望小売価格	3630円