

～ 内側からキレイになろう～
毎日の健康・からだづくりには蒸し料理！
『ティファール スチームクッカー』
新発売

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、ジェネラルマネジャー:ペア・ラスムセン)は、電気蒸し器「ティファール スチームクッカー」の販売を開始いたしました。「スチームクッカー」は、面倒なガス式では実現できなかった手軽さ・早さを可能にしました。従来のようにガスコンロをふさぐ必要がないため、ヘルシーな蒸し料理が火を使わずに短時間でできます。また、タイマーがついているので一度食材を入れてしまえば調理中は安心して目を離すことができ、効率的な調理が可能です。また透明バスケットなので調理の過程を確認でき、失敗しづらいのも嬉しいポイント。効率よくビタミンが摂取できる蒸し料理、毎日の健康を気にするすべての方におすすめする自信の商品です。



タイマーでお任せ調理

素材に合わせた調理時間にタイマーを設定すればあとは出来上がりを待つのみ。設定した調理時間が経過すると自動的に停止し、タイマーが鳴って知らせてくれます。蒸し加減を気にすることなく安心して目を離すことができるので、調理中に着替えたり、雑誌を読んだりして時間を有効活用することが可能です。



透明バスケットで失敗しない

透明バスケットなので調理の過程を確認でき、失敗しづらいのも嬉しいポイント。今まで「蒸し料理は難しい」と感じていた方でも、簡単に、安心して作れます。



超コンパクト収納

収納スペースは最小限に抑えたいもの。スチームクッカーは、使用していない時は約半分の高さに収納できます。コンパクトにまとまって軽いので棚の上に収納しても安心です。



ターボリング構造が早さの秘密！

ターボリング構造で効率よくお湯を沸かせ、立ち上がり時間に時間がかかりません。ガスは立ち上がりに約10分かかるところ、スチームクッカーは約40秒と圧倒的な早さを誇ります。蒸し料理 = 時間がかかるという概念をひっくり返す早さです。



ティファール独自のふっ素樹脂加工プレート()

ティファールのフライパンでお馴染みのふっ素樹脂加工をスチームクッカーの中敷プレートにも採用。ノンスティックなので具材がくっついてしまう心配がありません。プレートを取り外して水洗いもできるのでお手入れも楽々です。

「イージースチーム」はプラスチックプレートになります。



ガスより安くて経済的

30分使用した場合、電気代はわずか9.9円。ガスは14.5円。

毎日使っても安心の電気代です。

電気代は、900Wモデルで計算

バリエーション豊かな100種類のレシピ本()

蒸し料理の代表例といえば蒸し野菜に蒸し鶏、点心など。通り一遍のメニューしか思い浮かばない方が多いのではないのでしょうか。ティファールの全てのスチームクッカーには、レシピ本がついていますので、お買い求めいただいた日から様々な蒸し料理をお楽しみいただけます。ロールキャベツやチョコレートケーキ、ようかん等、意外なレシピから、茶碗蒸しやお赤飯など基本の蒸し料理、野菜たっぷりのヘルシーレシピまで、おいしい蒸し料理レシピが満載。

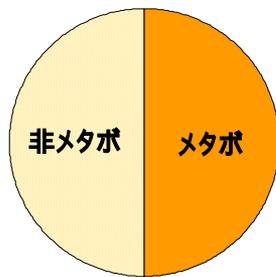
「イージースチーム」は50種類のレシピ本となります。



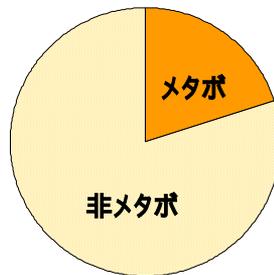
商品概要

品名	シンプルスマート	ウルトラコンパクト	イージースチーム
			
製品サイズ使用時 (cm)	幅32.5 × 奥行23.5 × 高さ32.5	幅32.5 × 奥行24.0 × 高さ33.0	幅30.5 × 奥行23.5 × 高さ33.5
製品サイズ収納時 (cm)	幅32.5 × 奥行23.5 × 高さ21.0	幅32.5 × 奥行24.0 × 高さ20.5	幅30.5 × 奥行23.5 × 高さ23.0
重量 (g)	1.8kg	1.8kg	1.8kg
タンク容量	1.5L	1.5L	1L
税込希望小売価格	¥15,750	¥12,600	¥10,500
付属品	付属容器、100種レシピ本	付属容器、100種レシピ本	付属容器、50種レシピ本

メタボ人口はこんなに多い！！



男性(40～74歳)
半数がメタボ

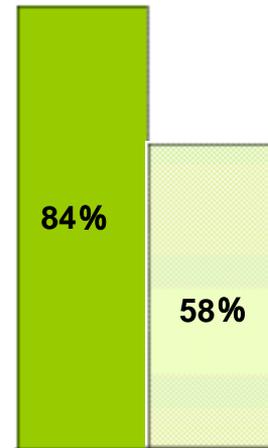


女性(40～74歳)
5人に1人がメタボ

「メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)が強く疑われる者
または予備軍と考えられる者」

厚生労働省 平成17年国民健康・栄養調査

ブロッコリービタミンC残存率テスト



蒸す 茹でる

グループセブジャパン調べ