

## 卓上で気軽に揚げ物を味わえる『テーブルフライヤー』新発売 作るのも食べるのも楽しい、便利家電 ～鍋やチーズフォンデュとしての活用も～

ピーコック魔法瓶工業株式会社（本社：大阪市、社長：山中千佳）は、卓上で揚げ物を気軽に調理できる『テーブルフライヤー』を8月下旬より順次発売いたします。揚げ物は外食で食べるイメージが強い料理ですが、こちらのフライヤーなら油はねを軽減する設計なので、食卓で安心してお使いいただけます。お店で味わうような特別感ある逸品を、ぜひご家庭でもご賞味ください。



### TABLE FRYER

テーブルフライヤー

WEBサイト：<https://www.the-peacock.co.jp/pickup22.php>

▼オンラインでのお求めは、こちらの楽天ショップにアクセスください。

楽天URL：<https://item.rakuten.co.jp/the-charme/10000113/>

#### ■開発にかけた想い

シンプルな食材がおいしくいただける揚げ物ですが、いざ自宅で作ってみようと思うと、油はねに気を使ったり、調理器具の後片付けが面倒だったり、調理のハードルが高い料理だと言えます。さらに、家族で揚げたてを食べようとする、キッチンで揚げ物を作る人と、食卓で食べる人とで、分断されてしまうこともしばしば…。手間を省くためにも、揚げ物は外食にするという方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

そこでピーコックは、作る人も食べる人も分け隔てなく揚げ物を楽しめる『テーブルフライヤー』の開発に乗り出しました。油はねにくく、お手入れも簡単な設計で、ご自宅での揚げ物調理のハードルがぐんと下がる調理器具です。おうち時間のお楽しみに、ぜひご活用ください。

【お客様からのお問い合わせ先】

ピーコック魔法瓶工業株式会社 お客様相談室

0570-094891（受付時間：平日9:00～12:00、13:00～17:00）

## ■油はねしにくく洗やすい 安心設計

油はねが起きにくいよう、鍋は深く設計し、さらに油はね保護カバーを取り付けました。保護カバーには8つの溝があり、付属のフォークを立てかけることができます。



ふた・油はね保護カバー・なべ・本体が分解できるので、お手入れが簡単です。なべの内側はセラミックコーティングを施し、焦げ付きにくくなっています。



## ■高温設計で揚げ物がよりおいしく

揚げ物をおいしく調理するには高温でカラッと揚げるのが大切です。『テーブルフライヤー』は約80～200℃の温度設定が可能なので、油の温度を高温に保ちながら調理することができます。



## ■フォンデュや鍋料理など、使い道は色々

揚げ物以外にも、チーズフォンデュや鍋料理、アヒージョなど、様々な使い方が可能です。



火鍋



チーズフォンデュ



アヒージョ

【お客様からのお問い合わせ先】

ピーコック魔法瓶工業株式会社 お客様相談室

0570-094891 (受付時間：平日9:00～12:00、13:00～17:00)

## ■スペック表

|           |                           |
|-----------|---------------------------|
| 品名        | テーブルフライヤー                 |
| 品番        | WCT-90                    |
| 定格電圧      | 100V(50/60Hz)             |
| 消費電力      | 900W                      |
| 本体寸法(約)   | 幅28.4cm×奥行21.5cm×高さ25.7cm |
| 質量(約)     | 2.3kg                     |
| コードの長さ(約) | 1.8m                      |
| 温度調節範囲    | WARM~HIGH(約80~200°C)      |



※専用フォークは8本付属されています。

## ■会社概要

商号 : ピーコック魔法瓶工業株式会社  
代表者 : 代表取締役 山中 千佳  
所在地 : 〒553-0002 大阪府大阪市福島区鷺洲5-12-20  
設立 : 1950年9月  
事業内容 : ガラス製魔法瓶、ステンレスボトル、電気ポット、キーパー、調理家電などの製造・販売  
資本金 : 3,000万円  
URL : <https://www.the-peacock.co.jp>

【お客様からのお問い合わせ先】

ピーコック魔法瓶工業株式会社 お客様相談室

0570-094891 (受付時間: 平日9:00~12:00、13:00~17:00)