

レンジで簡単に自分の好みのゆでたまごが作れる！ 忙しい朝に大活躍な時短ツール「レンジでゆでたまご」 2024年2月1日（木）発売開始

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社(本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤 浩彰)は、レンジでチンして待つだけでゆでたまごが作れる「レンジでゆでたまご」を2024年2月1日(木)より貝印公式オンラインストアをはじめ、全国の専門店、百貨店、ホームセンターなど※にて発売いたします。※店舗によって入荷日が前後いたします。



今回登場する「レンジでゆでたまご」は、レンジでチンして待つだけで失敗なく、簡単にゆでたまごができる時短ツールです。朝食やお弁当には欠かせないゆで卵をお湯を沸かさず、レンジにかけるだけで作ることができるので、忙しい朝にも、火加減に手間取ることなく調理することができます。また、調理時間を調整することにより半熟から固ゆでまで、自分の好みのゆで具合に設定することができます。

貝印は、今後も皆様の調理シーンを楽しく豊かにするアイテムをお届けし、充実したキッチンライフを提供してまいります。

「レンジでゆでたまご」商品概要

レンジでゆでたまご

価格：2,300円（税抜）／2,530円（税込）

＼お好みの調理具合に／



レンジでチンして待つだけで失敗なく、簡単にゆでたまごができます。調理時間を調整することで半熟から固ゆでまでお好みのかたさにつくることができます。



■材質

フタ : ポリプロピレン（耐熱温度120℃）（耐冷温度-20℃）
アルミニウム（アルマイト加工）
受け皿 : アルミニウム（アルマイト加工）
受け容器 : ポリプロピレン（耐熱温度120℃）（耐冷温度-20℃）
満水容量 : 410ml（水位線：110ml）

「レンジでゆでたまご」使用方法



①受け容器の水位線まで水を入れる。

②受け容器に受け皿をセットし
たまごをのせる。③フタして両側のストッパーを
確実にロック。

④取扱説明書に記載の調理時間目安表を参考に電子レンジで加熱。加熱後にフタをしたまま放置（余熱）。

調理時間を調整することで半熟から固ゆでまで作れます！

加熱6分
+
余熱4分加熱7分
+
余熱7分加熱9分
+
余熱9分

基本の調理時間は本体フタにプリントされています。



⑤ハンドルを持って容器を取り出します。



⑥フタを外し、水で冷やす。



完成

貝印株式会社

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っているグローバル刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5

代表取締役社長兼COO 遠藤 浩彰

<https://www.kai-group.com>

本件に関する読者の皆様からのお問い合わせ先

貝印株式会社 お客様相談室

〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5

TEL：0120-016-410

(フリーアクセス・ひかりワイド)

<https://www.kai-group.com>