

PRESS RELEASE

2016年12月7日
株式会社 デイノス・セシール

～調理の手間暇を省くアイデアグッズでもっと家事上手に～ セシールが「グリルドーム焼き」などの便利キッチンアイテムを新発売

株式会社 デイノス・セシール（本社：東京都中野区）は、食材を活かしながら調理の手間を省くアイデアや機能を備えたキッチンアイテムを、セシールで展開するインテリアカタログ『暮らしがすきになる本2017 vol.1』、およびセシールオンラインショップ（<http://www.cecile.co.jp/>）で2016年12月1日に新発売しました。

魚焼きグリルを使って、簡単に美味しいメニューのレパートリーを増やす！



中までしっかり火を通したいチキン料理も、ジューシーに仕上がります



焼き魚は焦がさずふっくら焼き上げます



ピザトーストや窯焼き風ピザもふっくらきれいに焼きます



熱くなったフタの開閉に便利なリフター付

■グリルドーム焼き
価格:2,700円(税抜)

キッチンコンロに付いてる魚焼きグリル。魚を焼く以外にはなかなか使い道がなかったこのグリルに入れて焼くだけの、スチール製のトレー&フタのセットです。通気穴の付いたフタをすることで熱が均一に回り、ふっくらジューシーな本格蒸し焼き料理が気軽に作れます。また、フッ素コート加工で油汚れも受け止めるので、調理の後はトレーとフタを取り出してさっと洗うだけ。面倒だったグリル内のお掃除も簡単に済んでしまうので、毎日の調理での活用範囲がぐんと広がります。

Dinos Cecile Co.,Ltd.

PRESS RELEASE

ハチミツのダラダラ垂れをストップ

すくう時、液だれして周辺がベタベタしてしまいがちなハチミツをすっとすくえる、専用のスプーンです。V字の形状でたっぷりすくえて、くるりと回せば液だれがピタッとおさまります。忙しい朝の食事のヨーグルトやパンケーキにも慌てずたっぷりハチミツをかけることができます。



■くるりとハチミツスプーン
価格:1,200 円(税抜)

作り置き強い味方

休日にまとめて野菜玉や味噌玉を作って冷凍ストックするのにぴったりのシリコン製の容器です。野菜はカットしてレンジで加熱したらそのまま冷凍室へ。使う時にはポンと投入するだけ。忙しい平日の調理の時間短縮を助けます。



(左) 味噌玉タイプ (右) 野菜玉タイプ

■作り置き玉ポン! (2 個組)
価格 1,000 円(税抜)
セット内容:味噌玉タイプ2個組、野菜玉タイプ2個組、味噌玉1個野菜玉1個より選択

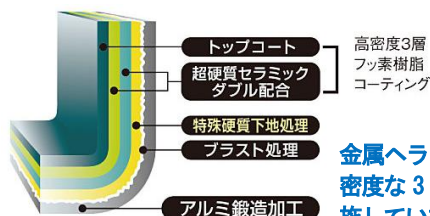
つるつるサラサラが長持ちのフッ素コーティング2年保証付フライパン



テフロン™ブランド最上位のコーティングである高密度3層フッ素樹脂コーティングを内側に施したフライパンです。耐久性に優れキズに強いので、フライパン料理で手間取りがちなこびりつきや焦げつきを防ぎ、少ない油でも調理がスムーズに進みます。表面がつるんサラッとしているのでお手入れも簡単です。フッ素コーティング2年保証書付で安心して長く愛用いただけます。



まとめて買うと3~8%
お得な割引サービス
があります



金属ヘラも使える耐久性のある高密度な3層フッ素コーティングを施しています。

■2年保証フライパン
フライパン 22 cm 価格 2,980 円(税抜)
フライパン 26cm 価格 3,480 円(税抜)
フライパン 28cm 価格 3,980 円(税抜)
深型 24 cm 価格 3,480 円(税抜)
深型 28cm 価格 4,280 円(税抜)
卵焼き器 価格 2,980 円(税抜)

<本資料に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ディノス・セシール 広報部 田丸・秋山 Tel : 03-6743-1114 / e-mail : pr@dinos-cecile.co.jp

<お客様からのお問い合わせ先>

セシール Tel : 0120-70-8888 (9時~21時、携帯・PHS可)

Dinos Cecile Co., Ltd.