

## 初めてでも迷わない!! 圧力なべの調理手順をガイドしてくれる「お知らせタイマー」付き ティファール圧力なべ【アクティクック】新登場

株式会社グループセブ ジャパン(本社:東京都品川区、代表取締役社長:パトリック・ロブレガ)は、「お知らせタイマー」付き圧力なべ【アクティクック】を9月上旬より発売いたします。

圧力なべは、短時間で美味しい料理が作れるだけでなく、加熱時間が短く、ガス、電気代を節約できるなど、非常に家事に役立ち、家事をラクにしてくれる調理器具です。しかし、圧力なべの所有率は約40%<sup>※1</sup>で、実は持っていない人の方がまだ多い調理器具です。持っていない理由の多くは、「使い方が難しそう43%<sup>※2</sup>」というイメージがあるからです。(※1、2データは2010年当社調べ)

そこで、ティファールがこの「難しそう」というイメージを、がらりと変える画期的な圧力なべ【アクティクック】をお届けいたします。

圧力なべは、材料をいれて密閉し、圧力をかけて高温で調理するので、短時間で素材にしっかり火が通るのが特徴です。使い方は、加圧が始まり蒸気が出てきたら弱火にし、タイマーで時間をはかって火を止めるというシンプルな操作です。それでも使ったことがない人には、調理手順が全くわからなかったり、蒸気の具合だけでは、そのタイミングの判断がつきにくく、これが「難しそう」と思わせてしまう要因です。

今回新発売する【アクティクック】は、圧力なべの調理手順をガイドしてくれる「お知らせタイマー」付きで、初めてでも簡単に使える画期的な圧力なべです。



アクティクック



お知らせタイマー



# 圧力なべ【アクティクック】大解剖

「**時短**のうえに**省エネ**に便利」と大人気の圧力なべは、とろけるような煮込み料理も、ふっくら柔らかな蒸し料理も、わずか数分の加圧と余熱で調理ができます。

ティファールの新圧力なべ【アクティクック】は、圧力なべの調理手順をガイドしてくれる「お知らせタイマー」付きで、初めてでも迷わず調理ができます。



ビーフカレー  
加圧時間**6分**(高压)



フイヤベース  
加圧時間**2分**(高压)



茶碗蒸し  
加圧時間**1分**(低压)



白米  
加圧時間**3分**(高压)

## 画期的機能！<タイマーで簡単調理>

お知らせタイマーが、圧力なべの調理手順をガイドしてくれる

圧力なべでの調理は、蒸気が絶えず出るようになった時が加圧開始の合図で、弱火に調節する必要があります。

このタイミングが解りづらい、または、調理手順がよく分からないという声を反映し、圧力なべの調理手順をガイドしてくれる「お知らせタイマー」を開発いたしました。

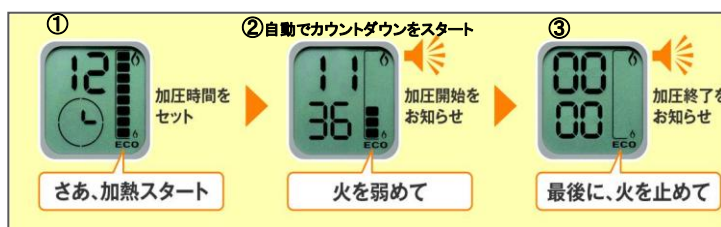
「お知らせタイマー」に加圧時間をセットし火にかけると、火を弱めるタイミングや火を止めるタイミングをお知らせします。(自動でカウントダウンをスタート)

### <“初めてでも迷わない!” 調理手順>

- ① 圧力なべに食材を入れてふたを閉め、低压か高压が選び、レシピ通りの加圧時間をタイマーにセットします。この時、強めの中火で加熱します。
- ② 1回目のタイマーが鳴り、これが加圧開始の合図です。ここで火加減を弱火にします。
- ③ 加圧が終わると、2回目のタイマーが鳴ります。ここで火を止め、そのままにして蒸らし時間をとります。このような使い方なので初心者でも迷うことはありません。



便利な「お知らせタイマー」機能で  
加圧のタイミングや火加減が  
一目でわかります。



# 圧力なべ【アクティクック】大解剖

## セクターを左右に動かすだけ<軽くて簡単なふたの開閉>

力を入れずに、セクターを左右に動かすだけでふたを開閉できるのも、大きな特徴です。  
また、360度どの位置にセットしてもしっかり閉められるので安心して使えます。



## 高圧/低圧セクターをマークに合わせるだけ<圧力の調整もラクラク切り替え>

セクターを左右に動かすだけで、高圧(85kPa)、低圧(55kPa)の切り替えも簡単にできます。  
低圧は、野菜などデリケートな食材やレシピに。  
高圧は、かたまりの肉など時間のかかる食材やレシピに。






## 適切な水分量が一目でわかる<付属のエコカップ>

適切な水分量が分かるエコカップ。  
圧力なべは、加圧時間に応じた適切な水分量も時間短縮の要です。  
付属のエコカップには、蒸し料理の際の「最適な水分量」がマークで分かりやすく表示されています。1つのマークがエコカップ1杯分を表し、マークが2つなら2杯分です。  
※1杯=250ml。エコカップは「アクティクック プラス」のみに付いています。



### エコカップの表示例

1つの  マーク=エコカップ1杯分

加圧時間	水分量
1~9分	
10~15分	

※蒸し料理の場合

## 圧力なべ、蒸し器、普通なべ、付属品を使って<1台で3役>

ガラスふたとバスケットがついているので、普通のなべとしてはもちろん、蒸し器としても使えます。



**自動空気排出  
システム**

自動空気排出システム付きで加圧前に内部の空気を強制的に排出。こうして真空に近い状態にすることで、熱の伝わり方をより良くします。

\*【アクティクック シンプルー】はグリーン部分が黒1色



**多彩な料理が楽しめる  
レシピブック**

【アクティクック プラス】は130種類のレシピを掲載したオリジナルレシピブック付き。多彩な料理をお作りいただけます。

\* 【アクティクック シンプルー】は80種類のレシピを掲載。



**5つの安全設計と  
信頼の10年保証付き**

ティファール独自の5つの安全設計と、信頼と安全を提供する10年保証付き。

※消耗品、部品交換等は除く。




※消耗品、部品交換等は除く

**家族構成に合わせて選べる3サイズ**  
**<アクティクック プラス> <アクティクック シンプルー>**

	製品名	製品番号	製品サイズ(mm) 幅×奥行×高さ	重量(g)	税込希望 小売価格 (円)
	アクティクック プラス 3L	P4294031	335×236×182	2590	31,500
	アクティクック プラス 4L	P4290431	335×236×212	2660	33,600
	アクティクック プラス 6L	P4290731	350×257×248	3410	35,700
	アクティクック シンプルー 4L	P4330475	335×236×212	2625	31,500
	アクティクック シンプルー 6L	P4330775	350×257×248	3370	33,600

**《読者の方のお問い合わせ》**

株式会社グループセブ ジャパン ティファールお客様相談センター  0570-077772  
〒141-0022東京都品川区東五反田3-14-13高輪ミュージズビル

**《本件のご掲載に関するお問合せ先》**

株式会社ヴィジョン・エイ ティファールPR担当 : 瀬古・石川・湯川・飯島  
TEL 03-3402-5574 FAX 03-3402-5452  
〒151-0051 渋谷区千駄ヶ谷2-7-9 301