

調理効率を徹底追及した4枚刃+業界トップクラスの 全21段階のスピード調節で料理の仕上がりが思いのまま！ スティックミキサー【インフィニーフォース】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:グザビエ・デモウティエ)は、料理の仕上がりを思いのままにするティファールのスティックミキサー【インフィニーフォース】を、2014年3月上旬から発売いたします。

【インフィニーフォース】は、使いやすさが好評のティファールのスティックミキサーをさらに進化させた新モデルです。ティファール独自の4枚刃構造「アクティブフローテクノロジー」と業界トップクラスの全21段階スピード調節機能で、食材のつぶし残しができにくく、思い通りの仕上がりに調理できます。毎日の調理に役立つ「ブレンダー(つぶす/混ぜる)」「チョッパー(きざむ/ミンチ)」「ウイスク(泡立てる)」の3種類のアタッチメントを付属。さまざまなレシピを1台でこなす、コンパクトなのにパワフルでスピーディーなスティックミキサーです。

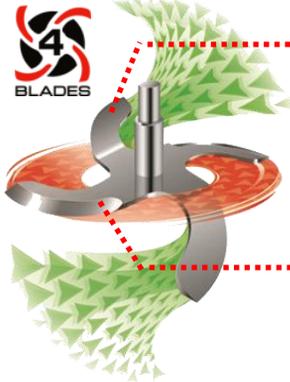


2つの特徴で、料理の仕上がりが思いのままに！

独自の4枚刃構造 アクティブフローテクノロジー

つぶし残しができにくく、
おいしい料理の決め手「均一な仕上がりがカンタンに。

ActivFlow
TECHNOLOGY



斜めの2枚刃
周囲の食材をど
んどん巻き込みなが
らカット

水平の2枚刃
かたまりを残さず、
食材をしっかり
カット

さらに

効率よく短時間でしっかりカットできるので、
時短料理にも役立ちます。

全21段階の スピード調節

業界
トップクラス

20段階 +ターボ ➔ 21段階

仕上げの食感を
カンタンにコントロール！



バーニャカウダ

ガスパッチョ

ヴィシソワーズ

基本のトマトソース



ゴックン期
(5～6ヶ月)



モグモグ期
(7～8ヶ月)



カミカミ期
(9～11ヶ月)



バクバク期
(12～18ヶ月)

離乳食作りにもぴったり！

成長に合わせて、硬さや食感を段階的に変えていく
離乳食作りにも活躍します。

いつもの調理に役立つ3種類のアタッチメント



ブレンダー
つぶす/混ぜる
(野菜・果物)



チョッパー
きざむ/ミンチ
(生の肉、魚・野菜)



ウィスク
泡立てる
(卵白・生クリーム)



飛び散りづらい
アタッチメント設計

ブレンダーの先端部分の形状を工夫することで、食材が飛び散りづらくなっています。



食洗機に対応

アタッチメントは食洗機でも洗えて、
お手入れラクラク。
(チョッパー容器のふた、ウィスクアダプターは除く)



別冊オリジナル
レシピブック付き
(45レシピ)

スープやジュース、離乳食まで、
おいしくカンタンにできる多彩な
レシピを紹介。

■製品概要

| 製品名 品番 | インフィニフォース ルビーレッド HB863GJP | インフィニフォース ホワイト HB8631JP |
|--|---|--|
| 製品画像 |  |  |
| 税抜き希望小売価格 | 19,800円 | 19,800円 |
| 定格消費電力 電源 | 400W 100V 50/60Hz | 400W 100V 50/60Hz |
| 製品サイズ W×D×H | 85×85×400(mm) | 85×85×400(mm) |
| 製品重量 | 740g (ブレンダー装着時) | 740g (ブレンダー装着時) |
| アタッチメント | ブレンダー チョッパー ウISK | ブレンダー チョッパー ウISK |
| コードの長さ | 1.65m | 1.65m |
| このリリース記載の情報(製品価格、製品仕様、サービスの内容、発売日、お問い合わせ先、URL等)は、発表日現在の情報です。予告なしに変更され、情報が異なる可能性もありますので、あらかじめご了承ください。 | | |

「CLUB T-fal」 <http://www.club.t-fal.co.jp>

ティファールの様々な最新情報を掲載しています。

《読者の方のお問い合わせ先》

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

《本件の掲載に関するお問い合わせ先》

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・宮司
TEL 03-3402-5574 / FAX 03-3402-5452
〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷2-7-9 HOUSE2717-301