

# 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。

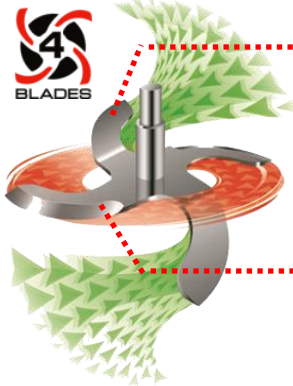


## 2つの特徴で、料理の仕上がりが思いのままに！

### 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 〒141-0022 東京都品川区東五反田3-14-13 高輪ミュージズビル



0570-077772

《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