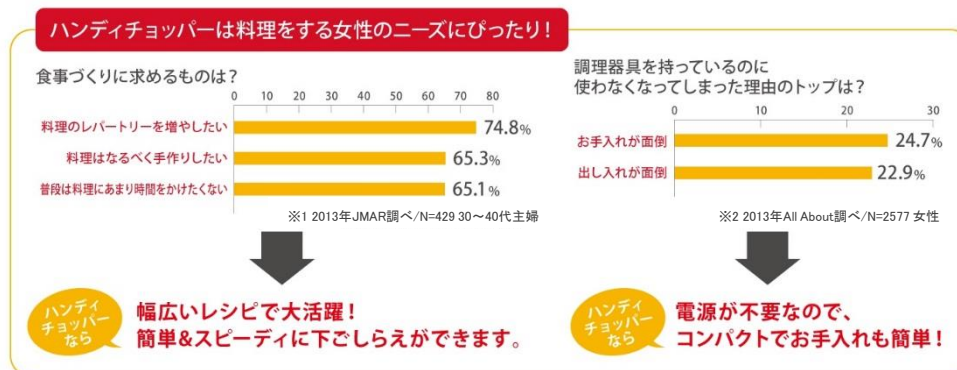


“引くだけ！！” 「きざむ」「つぶす」「まぜる」を手早く、簡単に。 マルチみじん切り器【ハンディチョッパー】新登場！

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、料理を簡単・スピーディにサポートするマルチみじん切り器【ハンディチョッパー】を2015年3月より発売いたします。

毎日の食事づくりでは、65%以上の主婦が「レパートリーを増やしたい」、「なるべく手作りしたい」と考えているのと同様に、「時間をかけたくない」という要望も抱えています。

しかしながら、「お手入れや出し入れが面倒」という理由で、料理を効率良くするために購入した調理器具を使わなくなってしまったという方が多くいらっしゃいます。



今回ティファールから登場する【ハンディチョッパー】は、ハンドルを引くだけのシンプル操作で「きざむ」から、「つぶす」、「まぜる」までこれ1台で可能。電源不要で、お手入れも簡単です。短時間で下ごしらえをできるだけでなく、ソースや離乳食づくりにも便利に使えるので、レパートリーの幅も広がります。



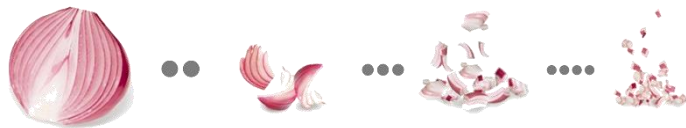
「きざむ」、「つぶす」、「まぜる」の1台3役 ハンドルを引くだけのシンプル操作 マルチみじん切り器【ハンディチョッパー】徹底解剖

面倒なみじん切りを簡単・スピーディに。
「きざむ」「つぶす」「まぜる」で料理のレパートリーの幅が広がります。

○ ハンドルを引くだけのシンプル操作で、スピーディに食材をカット



ハンドルを引く回数で、仕上がりを自由に調整

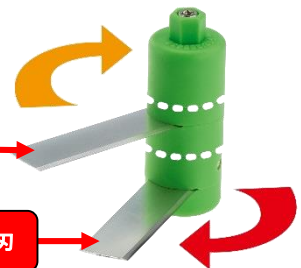


○ 別々に動く2枚刃が実現する、簡単&スピーディカット！

- ・2枚の刃が別々のタイミングで動き始めるので、刃に食材が引っかかりにくく、**ハンドルを引く力が軽減されスムーズにカット。**
- ・2枚の刃を揃えれば、**食材を容器に入れやすく、また一度にたくさん入れられます。**

軸に固定されていない上の刃

軸に固定された下の刃



- ・軸に固定されていない上の刃が、下の刃より高速で回転することで、**食材をよりスピーディにカットします。**

○ 「きざむ」はもちろん、「つぶす」「まぜる」も！

野菜、ナッツ、葉物、魚の切り身など幅広い食材に使え、下ごしらえだけでなく、ソースや離乳食づくりにも便利。いろいろな食材に使えて、幅広いレシピに大活躍！

きざむ

たまねぎ、にんじん、
キャベツ、ナッツ類など



つぶす

じゃがいも、かぼちゃ、
アボカド、エビなど



まぜる

タルタルソース、サルサソース、
バジルソース、ガーリックバターなど



○ 使いやすさと安心を追求



コンパクトで使いやすく、お手入れもラクラク

電源不要なので、使う場所を選びません。
コンパクトなので収納の出し入れも簡単。
刃も取り外せて、お手入れラクラク。



回転力を上げるギア内臓

ふた内部のギアがハンドルを引く力を軽減。回転数、回転スピードが向上し、早くラクにカットできます。



安心のロック付きふた

調理中に開かないよう、ふたにロックを付けた安全設計です。



すべり止め付きの容器底

安定して使用できるよう、容器の底にすべり止めを付けました。



握りやすいハンドル

人間工学に基づいてデザインされた、こだわりのハンドルです。



効率を高めるストッパー付き

容器内側の突起が食材を固定し「空回り」を防止。カットの効率をアップさせます。



**少量カットもしやすい
羽根&ブースター付き**

ハーブなど少なく薄いものをカットする際に便利な羽根&ブースター付き。ふた側にながった食材を下におろし、底に沈んだ食材は上に持ち上げカットします。
(900mlのみ)

■製品概要

製品画像	製品名 製品番号	希望 小売価格	製品サイズ W×D×H	製品 重量
	ハンディチョッパー 900ml K09306	オープン 価格	137×137×142 (mm)	455g
	ハンディチョッパー 500ml K09304	オープン 価格	120×120×106 (mm)	230g

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。

《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 〒141-0022東京都品川区東五反田3-14-13高輪ミュージビル



0570-077772

《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・宮司・青木

TEL 03-3402-5574 FAX 03-3402-5452

〒151-0051 渋谷区千駄ヶ谷2-7-9 301