



Cuisinart
SAVOR THE GOOD LIFE®

2016/11/18

Press release

「トレーに置いてタイマーをセットするだけ」でバリエーション豊富なヘルシーメニューが完成する水蒸気調理
上から出る蒸気噴射が食材をスピーディに美味しく仕上げ
ガラスポットだから調理の様子が見え、完成したらそのまま食卓へ

クイジナートから 「ヘルシークッカー」 STM-1000Jを新発売

コンエアージャパン合同会社 (Conair Japan G.K.) は、水蒸気を使った調理器具「ヘルシークッカー」を2017年1月にテレビ・雑誌などの通信販売にて発売いたします。「ヘルシークッカー」は、上部から出る水蒸気の噴射で、食材をむらなく・素早く・美味しく調理します。和・洋・中・パーティメニューとバリエーション豊富な料理が、プログラムモードやタイマーのセットなど、簡単な操作で完成します。ガラスポットは、お料理が完成したら、そのままテーブルに出せ、冷めてしまったら温め直しができ、食器洗浄乾燥機での洗浄も可能です。



品名：ヘルシークッカー / 品番：STM-1000J
発売日：2017年1月 / 価格：オープン (想定販売価格 税抜34,800円)

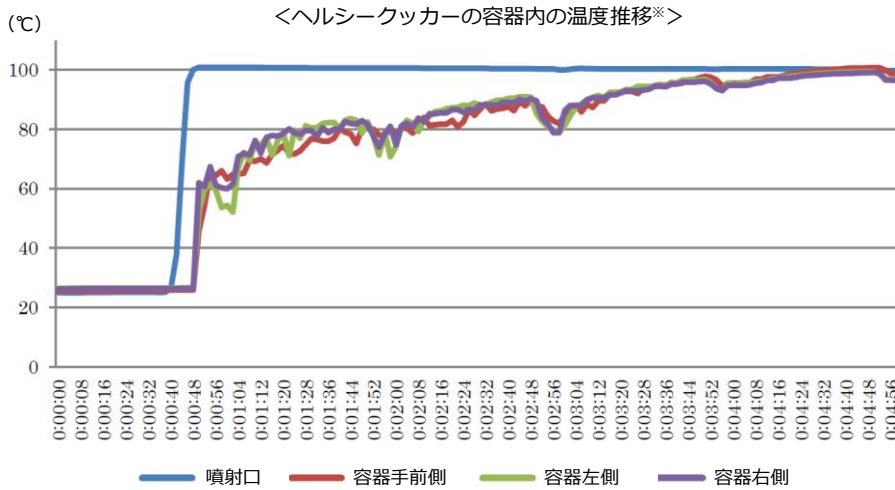
【製品の特長】

- ・ **上部からの蒸気噴射で食材を、むらなくスピーディに美味しく調理**
- 蓋に蒸気口を取り付け、上から全体にスチームが広がる構造。
- スタートから約5分でほぼ100℃に到達。容器内の温度のばらつきも少ない。
- ・ **耐熱製ガラスポットは、くもりにくく、調理加減が確認でき、そのままテーブルへ**
- 食材の色やにおいが付きにくく、洗浄が簡単。
- ・ **和・洋・中・パーティメニューとバリエーション豊富な料理で毎日おいしくヘルシーに**
- リバーシブルトレーで、どんな食材も置くだけ調理。料理の幅が広がる豊富なレシピ付き。
- ・ **4つのプログラムモードや保温・再加熱機能を搭載**
- マニュアルで時間をセットするほか、食材によって時間が設定されているプログラムモードも搭載。最大60分の保温も可能。
- ・ **着脱式の水タンク (容量1.2L) で注水が簡単**
- 水の補充は、表示とアラームでお知らせ。



ポイント1 上からの水蒸気と下からの加熱で、むらなくスピーディーに食材をおいしく調理

蓋に蒸気口を取り付け、上から下へと全体にスチームが広がりやすい構造。
蒸気の立ち上がりも早く、食材の隅々まで万弁なく水蒸気がスピーディーに広がり、食材をおいしく調理します。
(動作開始から約5分でほぼ100℃に到達し、容器内の温度のばらつきが少なく、均一な加熱が可能。)



※動作開始後から5分間の容器内の蒸気による温度推移。(当社調べ)

ポイント2 耐熱性ガラス容器で、くもりにくくその場で調理加減が確認でき、プレート代わりにそのまま食卓へも

出来上がりがわかる

調理中も中の食材がとても見やすく、蓋を開けずに出来上がりの確認が可能



プレート代わりに

ガラスポットは、出来上がったら食器に移さずそのまま食卓へ



使用後も簡単洗浄

食材の色やにおいが付きにくく、食器洗浄乾燥機にも対応

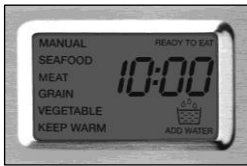
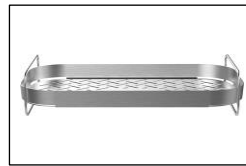


ポイント3 和食～洋食、パーティーメニューまでバリエーション豊富で毎日の健康管理に最適

日常よく料理する和食や、中華、洋食などや、パーティメニューからデザートまで、幅広い料理が水蒸気で調理可能なため、毎日の献立に美味しく、よりヘルシーなメニューを取り入れることができます。取扱説明書のレシピに加え、別冊レシピブックも同梱。



■4プログラムモードなどの機能搭載

■着脱式の水タンクで簡単注水
(容量：1.2L)■ボタンとデジタルLCDパネルで
見やすい簡単操作■食材によって使い分けられる
リバーシブルトレイ■取扱説明書にスチームガイドや
料理の幅が広がるバリエーション豊富な
レシピを収録■火を使わず電気で調理するから
ガスコンロをふさがずに安心調理

【仕様】



製 品 名	ヘルシークッカー	サ イ ズ	約幅415mm×奥行335mm×高さ295mm
品 番	STM-1000J	消 費 電 力	1400W
質 量	約5.6Kg	電源コード	1.5m (有効長)
タンク容量	約1.2L	付 属 品	スチームトレイ


Cuisinart
 SAVOR THE GOOD LIFE®

Cuisine (料理) とArt (芸術)。

料理を芸術の域まで高めたいという願いが、Cuisinartというネーミングに込められています。

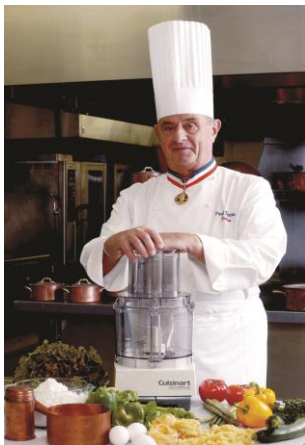
1973年にアメリカで生まれたクイジナートは、発売以来、世界中のプロの厨房、家庭のキッチンで絶大な支持を受けてきました。

高性能と便利さを追求したクイジナートの『Food Processor』は、
今や辞書※で“Cuisinart”を検索すると“Food Processor”と出てくるように、
フードプロセッサの代名詞として広く世界にその名を知られています。

クイジナートフードプロセッサは日本で発売されて30年以上になります。

30年以上に渡り、料理を愛するすべての方々の有能なアシスタントとして活躍しています。

※『ランダムハウス英和大辞典(小学館)』 『リーダーズプラス(研究社)』



©Paul Bocuse

ヌーベル・キュイジーヌの第一人者として知られる、フランス料理界の巨匠、ポール・ボキューズ氏。

彼の厨房でもクイジナートフードプロセッサが活躍し、芸術と称される彼の一皿一皿を、クイジナートが支えているのです。

社 名	コンエアージャパン合同会社 (Conair Japan G.K.)
設 立 年 月 日	平成25年6月21日
所 在 地	〒107-0062 東京都港区南青山1-15-41
電 話 番 号	03-5413-8350 (代表)
職 務 執 行 者	キャスリーン・ドロシー・フォング
業 務 内 容	1. クイジナート、コンエアー、ワーリング、ベビリス、ベビリスプロの各ブランド家電製品の輸入・販売 2. ヴィダルサスーンブランド理美容家電製品のマーケティング・販売サポート

<一般の方からのお問い合わせ先>

コンエアージャパン合同会社

〒107-0062 東京都港区南青山1-15-41

TEL : 03-5413-8353 (10:00-18:00 土日、祝日除く)

URL : <http://www.cuisinart.jp>

<報道関係者の方からのお問い合わせ先>

オフィスアッシュ 担当: 関根

TEL : 03-3487-1027 FAX : 03-3487-1748

E-mail : assh.sekine@mx2.ttcn.ne.jp