

料理をしながら塩・コショウをボタン一つで挽ける！
クイジナートから
2in1のスタンド充電式「ソルト&ペッパーグラインダー」を
2018年3月上旬新発売

NEW



ソルト&ペッパーグラインダー
品番：SG-3J
発売日：2018年3月上旬
価格：オープン
(販売想定価格 税抜10,000円)

粗挽きから細挽きまで、挽きたての味と香りで
料理をより手軽に、より本格的に

コンエアージャパン合同会社（Conair Japan G.K）は、スタンド充電式「ソルト&ペッパーグラインダー」を2018年3月上旬に発売いたします。今回発売する「ソルト&ペッパーグラインダー」は、塩とコショウを1本に収めた2in1で、ボタンを押すだけの簡単操作。料理をしながら片手でさっと味付けができ、5段階の挽き具合で料理に合わせた本格的な味と香りを楽しめます。

製品の主な特徴

1. 電動だから料理をしながら片手で挽ける
2. 塩・コショウの 2in1で省スペース
3. スタンド充電式だからキッチンや食卓に置いて、いつでもすぐに使える
4. 粗挽きから細挽きまで料理に合わせた5段階の挽き方で、本格的な味と香りを楽しめる

製品詳細

～本体～



カバー

充電スタンドに置かないときは、上下ミルのいずれかに取り付け可能。1TSP(ティースプーン1杯分)の目盛り付き。



ミル

コンテナ

中身が見える透明コンテナ。グラインドしたいコンテナを下に向けて使用。



グリップケース

人間工学に基づいた快適で使いやすい設計。

ON/OFFボタン

押し続けている間だけ作動するON/OFFボタン。



コンテナ

ミル

～充電スタンド～

本体を置いて充電。
(フル充電時の作動時間は約20分)



スパイスキャッチャー

スタンド底部から取り外して、スタンド底部に残ったスパイスを楽々清掃。



充電ランプ

充電中は赤色、充電が完了すると青色に点灯。

～ミルの底部～



ミル底部にあるグラインドダイヤルは、時計回りに回すとより細かく、反時計回りに回すとより粗く挽ける5段階設計。



煮込み料理などの調理中に片手で楽々グラインドできます！



ステーキやグリルには、粗挽きの塩・コショウで、より本格的な美味しさを引き出します！

製品仕様



製品名	ソルト&ペッパーグラインダー
品番	SG-3J
製品サイズ(約)	[本体]直径60×高250(mm) [充電スタンド]幅91×奥107×高130(mm)
製品重量(約)	535g *AC/DCアダプター、充電スタンドを除く
電源	100-240V 50/60Hz AC/DCアダプター
電池種類	ニッケル水素電池
動作時間	最大20分(フル充電時)
充電時間	8～13時間 *バッテリーの充電が完全になくなった場合
材質	[本体]ステンレス、ABS樹脂、ポリアセタール [容器]AS樹脂 [ブレード]セラミック

定番商品のご紹介

クイジナートといえばハイパワーのフードプロセッサー

軽くてスリムで持ちやすい！毎日のお料理にぴったり



1台5役の多機能1.9 L
DLC-191J



1台5役のコンパクト1.0 L
DLC-101J



コンパクトでハイパワー
単機能 0.5 L DLC-050J



スリム＆ライト
マルチハンドブレンダーHB-500WJ

「混ぜる・泡立てる・こねる」
でお菓子からパン作りまで対応

ベジパスタやベジチップスが
お家でも簡単に！

挟んで両面に焼き目をつけた
縦型だからキレイな丸型ワッ
り、開いてホットプレートに！

フルが2～3分で出来上がり！



スマートパワーハンドミキサー
プラス HM-060SJ



ベジパスタ スパイラル
スライサー SSL-100J



マルチグリルプレート
GR-4NJ



縦型ワッフルメーカー
WAF-V100J

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。

高性能と利便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、
フードプロセッサー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ー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）』



ヌーベル・キュイジーヌの第一人者として知られた、フランス料理界の巨匠、故ポール・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ーが活躍し、芸術と称される彼の一品一皿を、クイジナートが支えていました。

<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