

新製品情報
「蒸気で調理&親子で料理」の電気スチームフライパン

電気スチームフライパン「くじらドーム」TS-2131(O)/TS-2131(P)を9月1日に発売


**RUJILA
DONE**
■概要

テレビショッピング向け商品の企画・卸販売の株式会社タイムアンドスペース（社長：立花龍 本社：東京都豊島区 資本金：5,000万円）は、蒸気で調理ができる電気スチームフライパンくじらドーム TS-2131(O)/TS-2131(P)を9月1日に全国で発売します。(希望小売価格 税抜：3,300円)

■製品特長

食材をトレーに置き、下のプレートに水を張り熱することで蒸気を発生させる仕組みを採用。ドーム型のフタで蒸気の対流が起き、食材を蒸気で包み込むようなスチーム調理が可能。

142mmのコンパクトなプレートを採用し、一人分の調理が約5分程度で出来上がる。

また、プレートにフッ素加工を施すことで、スチーム調理以外にもプレートに食材を直接置いて熱する、焼き調理も可能。

製品に持ち手となる柄がありフライパンのような形状にすることで、持ち運びやすく、お手入れなどもしやすい。ドーム型のカバーは透明で、調理中でも状態を確認できる。

省スペースの為、食卓に常に置いていても邪魔にならず、お子様と一緒に料理を楽しむ様な使い方も可能。

■仕様

商品名	電気スチームフライパン くじらドーム
品番	TS-2131(O) (オレンジ) / TS-2131(P) (ピンク)
基本構成	本体、ドーム型フタ、蒸し用トレー、計量カップ、電源コード、取扱説明書
電源	100V 50/60Hz
消費電力	400W
外形寸法	幅 295×奥行 148×高さ 55mm
質量	約 406g
希望小売価格	3,300円 (税抜)



中の状態が見えるドーム型フタ



ゆで卵も簡単

■本件に関するお問い合わせ先 (報道関係の方・一般の方)

(株)タイムアンドスペース 家電&生活雑貨事業部 えき晋介

TEL 03-6805-8580 FAX 03-6805-8581 eki@time-space.co.jp

※本ニュースリリースに記載された内容は発表日現在のものです。その後予告無しに変更されることがあります。