

挟み焼きグリルとして、2面のホットプレートとして、  
毎日使いたいテーブルクッキングの新定番！

クイジナート《マルチグルメプレート たこ焼きプレート付》2019年10月上旬発売



\*\*\* 10月上旬以降発売の媒体に掲載可能 \*\*\*

両面グリルの挟み焼きにも、2面のホットプレートにも！  
デジタル表示とダイヤル式で、使いやすさバツグン！  
クイジナート《マルチグルメプレート たこ焼きプレート付》  
2019年10月上旬新登場！

コンエアージャパン合同会社（Conair Japan G.K./所在地：東京都港区、職務執行者：アンソニー・ヴェルデ）は、同社が展開するキッチン家電ブランド Cuisinart（クイジナート）の《マルチグルメプレート たこ焼きプレート付》を、2019年10月上旬より販売開始します。ライトなカフェメニューも、本格派ステーキも、ユーザーが思い通りのスタイルで楽しめるマルチユースな1台です。

感覚的に使えるダイヤルや油受けプレートなど、  
使いやすさにとことんこだわりました

クイジナート《マルチグルメプレート たこ焼きプレート付》はプレート脱着式で、本体を開いての2面ホットプレート使い、閉じて挟み焼きが可能なサンドイッチ使い、2つの使い方ができる新感覚のホットプレートです。

LCDスクリーンのコントロールパネルとダイヤルで感覚的にも使いやすいだけでなく、一般的な家庭のシンクでも洗いやすいサイズのプレートや、油受けプレートの採用など、使いやすさにとことんこだわりました。



3種類のプレート付属。2面のホットプレートとして使えば、2つの料理を同時進行可能！

片面が平型、もう片面が波型になった『リバーシブルプレート』2枚と、『たこ焼きプレート』1枚、計3枚のプレート付属。本体を開いて2面のホットプレートとして使えば、2つの異なる料理も同時進行で楽しむことができます。別売りの『ワッフルプレート』を使えば、さらに料理の幅が広がります。

短時間仕上げの挟み焼きなら、シマシマ焼き目のジューシーなステーキやホットサンドも！

本体上下を閉じて使えば、挟み焼きが可能です。厚めのステーキなら、肉の旨みを逃さずジューシーに焼くことができ、パニーニやホットサンドイッチをはじめ、グリル料理も短時間で効率よく仕上がります。波型をセットすれば、香ばしいシマシマの焼き目が楽しめるだけでなく、肉の余分な脂もカットし、ヘルシーかつ料理の完成度を高めてくれます。



直径約43mmのたこ焼きプレートで、  
専門店のような大型サイズや様々な料理にも大活躍！

今や家庭に常備したいアイテムの上位にも挙げられるたこ焼き器。本品には、直径約43mmという専門店顔負けの大判サイズたこ焼きを、一度に19個焼くことができる『たこ焼きプレート』付属。たこ焼きづくりに欠かせない「ガイドグリッド」と「ストップポイント」も設けられ、たこ焼きの生地で表面が覆われて見えなくなっても、串をあてた感覚でガイドがわかります。プレートの縁は約6mmの深さがあり、生地をたっぷり入れても安心です。アヒージョやフォンデュ、スイーツなど、たこ焼き以外の料理にも使いやすい大きさになっています。

▶▶▶2ページ目に続きます

▶▶▶ 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: 03-5413-8351 (10:00-18:00 土日、祝日除く)

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

▶▶▶ 喜んで取材をお受けいたします！

▶▶▶ 報道関係者からのお問い合わせ先

**株式会社エフ** PR担当: 佐藤 智彦

E-mail: [sato@ef-inc.co.jp](mailto:sato@ef-inc.co.jp)

毎日のテーブルクッキングからお手軽 BBQ まで、新たなライフスタイルを提案します！

■クイジナート マルチグルメプレート たこ焼きプレート付 GR-5J (2019年10月上旬新発売)

**セット内容**：① 本体 x1 台 ② リバーシブルプレート (平型/波型) x2 枚 ③ たこ焼きプレート x1 枚 ④ スクレーパー (清掃ツール) x1 個  
**オープン価格**



別売パーツ



**製品仕様**：■寸法：W340×D300×H200mm ■製品重量：約 4.5kg (リバーシブルプレート上下装着時)  
■電源：AC100V 50/60Hz ■消費電力：1,300W (650W+650W) ■材質 □本体：フェノール樹脂、ステンレス  
□平型/波型プレート：アルミダイキャスト、フッ素樹脂コーティング □たこ焼きプレート：アルミダイキャスト、フッ素樹脂コーティング □スクレーパー：ナイロン ■電源コード：約 1.5m (有効長) ■温度域：80～240℃設定可能



ハンドブレンダーや画期的なキッチン家電で業界を牽引するクイジナート。今後も新たなライフスタイルを提案する新製品が続々登場します。ご期待ください！

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』ですが、今や辞書 (※2) 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。クイジナートのフードプロセッサは日本で発売されて30年以上になり、現在では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。

※2 『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)』

▶▶▶ 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: 03-5413-8351 (10:00-18:00 土日、祝日除く)  
URL: <http://www.cuisinart.jp>

▶▶▶ 喜んで取材をお受けいたします！  
▶▶▶ 報道関係者からのお問い合わせ先  
**株式会社エフ** PR 担当：佐藤 智彦  
E-mail: [sato@ef-inc.co.jp](mailto:sato@ef-inc.co.jp)