

料理好きなあなたにこそ、選んでほしい1台！

本当に必要な機能だけを厳選した、クイジナート《電気圧力なべ》・2019年10月中旬新発売！



**圧力による時短効果と、電気ならではの手軽さが嬉しい！  
お料理が好きな方にこそ選んでいただきたい《電気圧力なべ》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《電気圧力なべ》CPC-400KJを、2019年10月中旬より販売します。

コンロの火加減を調節するときの感覚で選んでいただける、シンプルで基本的な機能を厳選。いつもの料理をより快適に楽しめる製品が完成しました。

必要な機能だけを厳選したシンプル設計だから、いつもの料理感覚で快適に使用可能！

圧力鍋は、密封した鍋に圧力を加えて加熱調理をすることで、通常時間のかかる煮込み料理や、スジ肉や根菜などの硬い素材を柔らかくする調理を短時間で仕上げることができます。その圧力鍋をより使いやすい電気の鍋へと進化させたのが、クイジナートの《電気圧力なべ》です。

クイジナート《電気圧力なべ》は、必要な機能のみを厳選しました。温度設定が不要で調理内容をイメージしやすいから、日常的なコンロ調理の感覚で使用できます。コントロールパネルには各機能を一目でわかりやすく配置し、使いたいモードを選んで使用可能。使えば使うほどその良さを実感できます。



感覚的に使いやすい  
コントロールパネル



下ごしらえや仕上げ  
もこれ1台でOK！

#### 【各機能の説明】

- \***高圧力**：魚の骨まで柔らかくしたい時や、肉をトロトロに煮込みたい時に。
- \***低圧力**：歯ごたえを残したい時や煮崩れをさせたくない時に。
- \***強火**：焼き色をつけたい時に。
- \***弱火**：サッと炒めたい時や下ごしらえの加熱に。
- \***煮込み**：もう少しコトコト煮込みたい時や仕上げの作業に。
- \***保温**：調理後は自動的に24時間保温に切り替わり、手間いらず。作りおき料理や、来客時のおもてなしにも活躍します。

一般的なMサイズフライパンと同等のサイズながら4Lの大容量！



6人分の料理も作れる  
余裕のサイズ！



蓋が取り外しできるので、  
お手入れもラクラク！

下ごしらえや煮込みもこれ1台でOK！6人分の調理も可能な大容量で、快適時短料理を実現！



炊飯器やフライパン、鍋などの調理器具を使用しなくとも、これ1台で下ごしらえの炒め作業から煮込みまで可能。内なべ直径約25.5cmと一般的なフライパンと同等の直径ながら、4.0Lの大容量で、6人分の料理も作れる余裕のサイズです。毎日の食事はもちろん、ここぞという時のおもてなし料理やスイーツまで、さまざまな料理を時短で実現することができます。面倒だと思っていた圧力鍋料理も、毎日快適に使える《電気圧力なべ》でお楽しみください。

#### クイジナート 電気圧力なべ CPC-400KJ (2019年10月中旬新発売)

- 製品仕様：■寸法：W330xD280xH305mm ■製品重量：約4.07kg
- 電源：100V 50/60Hz ■消費電力：800W ■電源コード：約1.5m ■調理容量：2.6L
- 呼び容量：4L ■使用最高圧力：89kPa ■オープン価格

■圧力鍋研究家・さいとうあきこさん開発のレシピも公開中！ <http://www.cuisinart.jp/recipe/category/pressurecooker/>

**Cuisinart**  
SAVOR THE GOOD LIFE®  
Cuisine (料理) & Art (芸術)

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へ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)