

PRESS LETTER

報道関係各位

2014年7月17日
株式会社ディノス・セシール～中が見えるコンベクションオープン、ピザも切れるキッチンばさみなど～
ディノスが、あると調理がラクになるキッチン家電や雑貨を発売

株式会社ディノス・セシール（本社：東京都中野区）は、「ディノス」より、エアフライもできるガラス製のコンベクションオープンや、ピザや鶏肉の薄皮も切れるキッチンばさみなど、キッチンにあると調理がラクになる家電製品や雑貨を、2014年7月18日発行のカタログおよびディノスオンラインショップ（<http://www.dinos.co.jp/>）で新発売します。

調理の過程が見える！
エアフライもできるコンベクションオープン

コンベクション機能に加えカーボンヒーターを搭載することで、赤外線調理も可能にした多機能調理器。油を使わないヘルシーなエアフライ料理や、赤外線による炭火感覚のオープン料理、温め直しや解凍調理まで幅広く使えます。また、上下2段で同時調理も可能なので、時短料理にもお役立ちです。

調理のプロセスが見える透明のガラス仕様なので、テーブルに置いてもお楽しみいただけます。ガラス容器は取り外し可能で、簡単にお手入れできます。

●カーボンコンベクションオープン「corobo」/16,952円（税抜）
『ココロにきく、カタログ。2014年秋冬号』より

ピザのカットにも！
食材が切りやすいキッチンばさみ

滑りやすい食材も確実にとらえる形状と切れ味で、料理の下ごしらえから食卓の切り分けまで活躍するキッチンばさみ。刃物メーカー貝印と、料理家・祐成陽子さんのコラボレーションで考案されました。

ギザギザの刃先が食材を逃がさずキャッチするので、小口ネギのカットはもちろん、包丁では滑りやすく切りにくい鶏肉の皮も簡単に切ることができます。ピザなどのカットにもオススメのカーブはさみと、屋外でのバーベキューの時など、携帯に便利なハンディはさみの2点セットです。



●<貝印>祐成陽子考案キッチンはさみセット/5,000円（税抜） 『ココロにきく、カタログ。2014年秋冬号』より

作ってそのまま持ち運べる！
タンブラータイプのブレンダー

ジュースやスムージーを、作ってそのまま持ち運べるタンブラータイプのブレンダー。

付属のアイスチューブを凍らせてセットすれば、保冷剤となるので外出先でもフレッシュなおいしさをキープできます。携帯しやすい300mlサイズです。

●タンブラーブレンダー/3,800円（税抜）
『ココロにきく、カタログ。2014年秋冬号』より

手作り生麺が10分で！
本格派の麺を楽しめるヌードルメーカー

材料を入れてスイッチを押すだけで、生パスタやうどん、ラーメン、そばなど、自家製の生麺が約10分で作れるヌードルメーカー。

4種類のキャップを取り替えるだけで、麺の細さや形状を自在に変えられます。

●フィリップス ヌードルメーカー/32,200円（税抜）
『ディノスリビング '14-'15 秋冬号』より

<本資料に関する報道機関からのお問い合わせ先> 株式会社ディノス・セシール 広報室 山口、秋山 Tel：03-6743-1114/e-mail：pr@dinos-cecile.co.jp
<お客様からのお問い合わせ先> ディノス ハートコールセンター Tel：0120-343-774（9時～21時、携帯・PHS可）

Dinos Cecile Co., Ltd.