



—TIGER NEWS—

軽い・割れない・たっぷり容量のステンレス製カップ。
新たにホイップ機能を搭載して、お子様に安心な手作りおやつを。

マイコンフードプロセッサー SKF-G型

2015年6月2日



ボルドー〈V〉



ブラウン〈T〉

SKF-G型



© 2003 TIGER CORPORATION

タイガー魔法瓶株式会社

〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号 TEL.06-6906-2114

概要

タイガー魔法瓶株式会社(社長:菊池嘉聰、本社:大阪府門真市、資本金:8,000万円)は、軽い・割れない・扱いやすいと好評をいただいているたっぷり容量のステンレス製カップを備えたマイコンフードプロセッサーに、新たにホイップ機能を搭載。お子様に安心な食材を使って、手作りおやつが楽しめるSKF-G型を6月21日に発売いたします。

開発背景

お料理の下ごしらえ用調理器具の、近年の業界出荷本数は、2014年度は増税後の反動により業界本数はやや減少したものの、根強い手作りニーズによりフードプロセッサーの平均単価はアップしており、好調に推移しております。

フードプロセッサーは1台でマルチな機能を搭載し、たっぷり容量の家族分の下ごしらえがすばやく一気にできて、時短クッキングに役立つことが魅力。

食の安全問題や健康志向の高まりから今後も食の手作りニーズはますます高まって行くと思われますが、さらにこれに加えて食の楽しさもプラス。「ホイップ機能」を新たに追加し、生クリームの泡立てやアイスクリームの生地混ぜができるようになりました。

お子様に安心な食材を使った手作りおやつで、食卓を囲み楽しんでいただけるようご提案いたします。

製品特長

■マイコン搭載。用途に応じて適した設定ができる「4つの調理コース」

レバー操作でコースの切り替えができ、用途に応じて適した調理を行います。



豚肉のソテー・
サルシッチャ風



簡単ビスク風
スープ



いちごの
シュークリーム



揚げたて!
スパイシーカレーパン



「ホイップコース」では付属のアタッチメント「ホイップブレード」を使って生クリームの泡立てやアイスクリームの生地混ぜができ、安心・安全な食材で手作りデザートが楽しめます。



■ 4人分のハンバーグも一度に作れるたっぷり容量650gサイズ

容量たっぷりの650gサイズだから4人分のハンバーグのたねが一度に作れます。下ごしらえが一気にできるので時短クッキングに役立ち、家族みんなのお料理を一度に手軽に作ることができます。



■ スープやジュースの液体対応もOK

スープやジュースなどの液体も調理できます。
1台で効率的に調理がこなせてメニューバリエーションも広がります。
(液体の場合の容量は600mL)



■ 軽くて丈夫、清潔に使える「ステンレス製カップ」

大容量のステンレス製カップは軽くて丈夫なステンレス製。まる底の形状なので洗いやすくお手入れも簡単。内側壁面にディンプル加工を施して食材が周囲にはりつきにくくなっています。調理物の取り出しやお手入れに便利なヘラつきブラシとカッターブラシを付属しています。



■ ふたを閉めないと回転しない安心設計

ふたをきっちり閉めてから運転ボタンを押さないと回転しない構造です。



■ アタッチメントを本体と一緒に収納できる「収納プレート」つき

おろしカッター、ホイップブレード、パンこねブレードが収められる収納プレート。本体に取りつけてコンパクトにまとめられます。ひとつにまとめられるのでアタッチメントの収納に困ったり紛失防止に役立ちます。
(チョッパーカッターはカップに取りつけて収納します。)



■ いつもよりワンランク上のこだわりレシピを掲載した「クックブック」つき

すこし凝ったお料理も手軽にこなせるレシピをご紹介。その他に取扱説明書にもスタンダードなお料理のレシピを掲載しています。





製品仕様

品名	マイコンフードプロセッサー
品番	SKF-G100
希望小売価格	オープン価格*
消費電力(W)	150
定格時間	30分
容量(約)1回にできる最大量	650g:ハンバーグのたねの場合 600mL:液体の場合
サイズ(約)cm	28.7×17.9×21.0
本体質量(約)kg	2.6 ※1
色柄	ボルドー〈V〉 ブラウン〈T〉
発売日	2015年6月21日

*オープン価格の製品は希望小売価格を定めていません。

※1 すべての部品を含む(ヘラつきブラシ、カッターブラシを除く)



ボルドー〈V〉



ブラウン〈T〉

【アタッチメントのセット内容】



SKF-G100

*製品写真は実際の色とは若干異なる場合があります。あらかじめご了承ください。

この件に関するお問い合わせ先

タイガー魔法瓶株式会社 広報室 富永 正／木谷 千鶴
TEL.06-6906-2114(大阪)