

# 揚げ物、炒め物、煮込みなど多彩な料理がこれ1台で！ 少量の油で調理でき、世界中で人気のティファールの 【アクティブフライ】日本初上陸！

株式会社グループセブ ジャパン(本社:東京都品川区、代表取締役社長:グザビエ・デモウティエ)は、「揚げる」、「炒める」、「煮込み」など多彩な料理に対応し、脂肪分ひかえめなヘルシー料理が手軽に作れるティファールの【アクティブフライ】を2014年秋に発売致します。

世界で700万台の販売実績を誇る、ティファールの【アクティブフライ】。このたび、日本で発売する【アクティブフライ】は、日本市場向けに開発し機能をさらに強化いたしました。

日本で普段よく食べられているとんかつや唐揚げなどの揚げ物はもちろん、焼きそばやチャーハンなどの炒め物、カレーやビーフストロガノフなどゆっくり火を通す煮込み物なども手軽に調理できる3つの調理モードを搭載いたしました。

ほんの少しの油(オイル)で揚げ物料理をおいしく作ることができ、最大99%\*オイルカット。

【アクティブフライ】なら、脂肪分ひかえめなヘルシー料理が手軽においしく作れます。

\*グループセブ 3Lフライヤーとの比較

**ActiFry**<sup>®</sup>  
アクティブフライ

脂肪分ひかえめな  
おいしい料理を！



## 3つの調理モードで「揚げる」、「炒める」、「煮込み」など 少量の油で脂肪分ひかえめなおいしい料理が楽しめる ティファールの【アクティブフライ】徹底解剖！

【アクティブフライ】なら揚げ物はもちろん、炒め物からおやつまで日本の普通の食卓で好まれる多彩な料理が、これ1台で楽しめます。

少ない油(オイル)で調理できるから最大99%\*オイルカット。  
\*グループセブ 3Lフライヤーとの比較

最大  
**99%\***  
オイルカット

### 熱風循環、自動かく拌調理方式でカンタン調理！

各調理モードには、調理温度・パドル回転数と自動事前設定が組み込まれ、一つ一つの料理を最適に調理。

**熱風循環調理:** 食材をムラなく加熱します。

**自動かく拌調理:** パドルの回転で食材をムラなく混ぜ合わせます。



熱風循環調理 / 自動かく拌調理

### おいしくヘルシーな食事を作るアクティブフライの3つの自動調理モード。

日本の普通の食卓で好まれる多彩なメニューを手軽に作れる3つの自動調理モード。

#### モード① 揚げる 2段階の温度と回転

とんかつや唐揚げなど、仕上がりをカラッとさせた料理に使用。



#### モード② 炒める 高温で常に回転

焼きそばやチャーハンなど、炒める料理に使用。



#### モード③ 煮込み、その他 高温でゆっくり回転

キーマカレー、ビーフストロガノフなど、ゆっくり火を通す料理に使用。



**3in1**



別冊オリジナルレシピブック付き

和洋中、肉・魚・野菜、メイン・サイド・おやつに至るまで、豊富な31レシピ。

### その他の便利な機能



カンタン操作の見やすい**液晶パネル**

取り出せて使いやすいセラミックコーティングの**フライパン**



調理の様子が一目でわかる**透明ぶた**



持ち運びや収納がラクな**軽量(3.7kg)コンパクト設計**



使用後のお手入れがラクな**食洗機対応**  
\*すべてのパーツではありません



■製品概要

製品名 品番	アクティブフライ ホワイト FZ205088 (家電量販店向け)	アクティブフライ レッド FZ205588 (その他:GMS、百貨店、WEB、TVショッピング等向け)
製品画像		
税抜き希望 小売価格	47,037円	
製品サイズ W×D×H	270×400×250(mm)	
製品重量	3,700g	
定格消費 電力 電源	1,150W 100V 50/60Hz	
付属品	オイルスプレー 別冊オリジナルレシピブック	
<p>このリリース記載の情報(製品価格、製品仕様、サービスの内容、発売日、お問い合わせ先、URL等)は、発表日現在の情報です。 予告なしに変更され、情報が異なる可能性もありますので、あらかじめご了承ください。</p>		

《読者の方のお問い合わせ先》  
株式会社グループセブ ジャパン ティファールお客様相談センター  
ナビダイヤル:0570-077772  
〒141-0022 東京都品川区東五反田3-14-13 高輪ミュージビル

《マスコミの方のお問い合わせ先》  
ティファールPR担当/t-fal-pr@groupeseb.com