

NEW!

**“発酵” & “ベイク”でパンまで焼ける！
人気のラクラ・クッカーが、1台16役にパワーアップ
「ラクラ・クッカー プラス コンパクト電気圧力鍋」新発売！**

株式会社グループセブ ジャパン(本社:東京都港区/代表取締役社長:アンドリュー・ブバラ)は、2021年4月にティファールから、「ラクラ・クッカー プラス コンパクト電気圧力鍋」を新発売します。

「ラクラ・クッカー プラス コンパクト電気圧力鍋」は、昨年発売した「ラクラ・クッカー コンパクト電気圧力鍋」がさらに進化し、「発酵」や「ベイク」機能が加わり、パンまで焼けるようになった新モデルです。ほかにも「無水」調理モードなどが加わり、作れる料理の幅が格段に広がり、1台10役から16役になりました。

調理モードは、「圧力」「蒸す」「煮る」「炒め」「低温」のほかに、「無水」「発酵」「ベイク」が加わり、食材の旨みが凝縮される無水モードで肉じゃがやラタトゥイユを作ったり、22~59℃で温度設定ができる発酵モードでヨーグルトや味噌などの発酵料理を作ることができます。さらに、発酵モードでパンの生地を発酵させてそのままベイクモードでふっくらモチモチのパンを焼くこともできるので、おかず、デザート、パン作りまでレパートリーが広がります。炊飯モードにはこれまでの「白米」「玄米」に加えて「餅米」「お粥」が、レシピモードには人気の定番料理である「カレー」「角煮」に加えて「豆類」「なべ」が新たに増えました。

人気の圧力モードでは、通常の鍋と比べて最大1/3まで調理時間を短縮^{※1}することができ、低温モードでは、60~90℃の低温でじっくり加熱してお肉料理を柔らかくジューシーに仕上げます。

「ラクラ・クッカー プラス コンパクト電気圧力鍋」は、デジタルディスプレイに表示される16種類のモード^{※2}(調理モード:8種類/炊飯モード:4種類/レシピモード:4種類)を選ぶだけで、簡単に美味しい料理が作れる電気圧力鍋です。

最大12時間の予約調理機能や調理後は最大24時間の自動保温機能もあり、食事の時間に合わせて便利に使うことができます^{※3}。容量は3Lあるので、お料理が最大4人分、炊飯は4合まで炊くことができます。また、内ぶたやポット(内鍋)を取り外して洗うことができるので、使用後のお手入れも簡単です。レシピブック(105レシピ)もついて、忙しい平日は時短に、時間のある週末には手の込んだ本格調理に、毎日の調理は「ラクラ・クッカー プラス コンパクト電気圧力鍋」にお任せください。

※1 ラクラ・クッカー プラス コンパクト電気圧力鍋(70kPa)と普通の鍋で調理した場合を比較して。

※2 16種類のモード

調理モード:圧力、蒸す、煮る、炒め、低温、無水、発酵、ベイク/炊飯モード:白米、玄米、餅米、お粥/レシピモード:カレー、角煮、豆類、なべ

※3 予約調理の場合:炒め、低温、発酵、ベイク、保温を除く。保温の場合:炒め、低温、発酵、ベイクを除く。



ラクラ・クッカー プラス コンパクト電気圧力鍋
CY352AJP

参考価格(税込み)* : 30,250 円
製品サイズ W×D×H : 約 260×285×283 mm
製品重量 : 約 4.2kg
内容量 : 3.0L
コードの長さ : 約 1.5m
定格消費電力 : 700W
電源 : 100V 50-60Hz
最大圧力 : 70kPa(一定)
付属品 : 蒸し台(蒸し料理用)、炊飯用カップ、レシピブック

*本リリース記載の価格は参考価格であり、再販売価格を拘束するものではありません。

【新しい機能が加わり、1台16役に！】

調理モード

発酵

NEW



ほら、こんなにしっかりふくらみます！
※40℃30分で発酵した場合

22℃～59℃までの温度設定が可能なので、パン生地の発酵やチーズ、甘酒、ヨーグルトなどの発酵調理ができます。
※パンは、生地を発酵モードで発酵させ、ベイクモードで生地を焼くことで完成します。



甘酒
設定温度 58℃
調理時間 5時間



塩こうじ
設定温度 58℃
調理時間 5時間



クリームチーズ
設定温度 59℃
調理時間 40分

無水

NEW



調理時間
4分

ラタトゥイユ

水を添加せずに、野菜などの食材自体に含まれる水分・油分、最小限の調味料を活用して素材の旨みを引き出します。ビタミンやミネラルを損ないにくいので、おいしさも栄養も逃しません。



調理時間
25分

牛すじこんにゃく



調理時間
6分

豚バラと白菜の
ミルフィーユ

炒め



調理時間
8分

青椒肉絲

ふたを開けたまま、120℃～150℃までの高温で調理ができるので、短時間で、手軽に炒めものができます。

蒸す



調理時間
5分

茶碗蒸し

水蒸気の対流により加熱するので短時間で調理ができ、食材が形崩れせず、柔らかい仕上がりになります。

ベイク

NEW



ソーセージチーズパン
調理時間 1時間45分

パン生地を発酵させたら、あとは具材を混ぜたり、形をととのえて焼くだけで、オーブンがなくても簡単に、モチモチでふわふわのパンやケーキが作れます。
※パンの調理時間は、発酵とベイクの時間を含みます。



ビッグメロンパン
調理時間
1時間45分



ピザパン
調理時間
1時間10分



スポンジケーキ
調理時間
35分

圧力



調理時間
7分

肉じゃが

100℃以上の高温で密閉して加熱するので普通の鍋と比べて調理時間を最大 1/3(※)まで短縮できます。
※ラクラ・クッカー プラス コンパクト電気圧力鍋 (70kPa) で加圧調理した場合を、普通の鍋で調理した場合と比較して。



調理時間
15分

鶏肉の
クリームシチュー



調理時間
8分

ぶり大根

低温



ローストビーフ
設定温度 65℃ | 調理時間 1時間30分

60℃～90℃の低温で温度を一定に保ち調理するので、肉汁を閉じ込め柔らかくジューシーな仕上がりに。最大で22時間調理ができるので、じっくり時間を活用した本格調理が可能です。

煮る



調理時間
26分

煮込みハンバーグ

100℃以下の一定した温度で、食材を焦がすことなく調理するので、味がしっかりしみ込みます。圧力調理や炒め調理の後の仕上げ調理に最適です。

炊飯モード

白米

玄米

餅米

NEW

お粥

NEW



白米

白米・玄米・お粥に餅米など、炊飯モードで圧力調理をすることでお米がふっくら美味しく炊き上がります。



玄米



卵粥



赤飯

レシピモード

カレー

角煮

豆類

NEW

なべ

NEW



豚バラとキムチの韓国チゲ

レシピモードは、細かい設定をせずに調理できるので時間が無い時にぴったり！



カレー



角煮



黒豆

「ラクラ・クッカー プラス コンパクト電気圧力鍋」の4つのポイント

かんたん！ | 手軽にラクラク調理！



はやい！ | 調理時間を最大1/3まで短縮^{※1}



※1 ラクラ・クッカー プラス コンパクト電気圧力鍋(70kPa)で加圧料理した場合を、普通の鍋で調理した場合と比較して。

おいしい！ | おいしさも栄養も逃さない



べんり！ | シンプルな操作で選ぶだけ！



おいしさの秘密は球状ポットにあります！

熱ムラのない均一な仕上がりに

62° のティファール独自のゴールデンアングルを施した球状ポットで均一に熱が広がり、ムラのない仕上がりに。



その他

予約調理

お好みの時間にできあがり

最大 12 時間の予約調理が可能。時間をセットしておけば、食事の時間にできたてを。

※炒め、低温、発酵、ペイク、保温を除く。

お手入れ簡単

洗うのだってラクラク！

ポット（内鍋）はこびりつきにくいふっ素樹脂加工、内ぶたはステンレス製でお手入れもサツと簡単です。ふた、内ぶた、パッキング、ポット（内鍋）を本体から取り外して洗うことができるので、使用後のお手入れもしやすくなっています。

保温再加熱

いつでもサツと温かい料理を食卓に

調理した後は 63°C で最大 24 時間の自動保温。再加熱もできるので、いつでも温かい料理を食卓に。

※炒め、低温、発酵、ペイクを除く。

再加熱（最大 3 分 / 114°C）も可能。

安心

ボタンを押して排気できるから安心！

ボタンを押すだけで簡単に蒸気を排気できるので、やけどの心配もありません。

■ 3L（2～4 人分）のコンパクトサイズで、日本のキッチンにもぴったり。

■ ハイパワーの 700W。

■ 着脱式の電源コード。

○ 付属品：蒸し台、炊飯用カップ、レシピブック（105 レシピ）

ティファール 電気圧力鍋(マニュアル調理タイプ)

製品名 / 品番	NEW ! ラクラ・クッカー プラス コンパクト 電気圧力鍋 CY352AJP	ラクラ・クッカー コンパクト 電気圧力鍋 CY3501JP
製品画像		
参考価格 (税込み) *	30,250 円	26,400 円
製品サイズ W×D×H	約 260×285×283 mm	約 260×285×283 mm
製品重量	約 4.2kg	約 4.2kg
内容量 (満水/調理)	3.0L/2.0L	3.0L/2.0L
コードの長さ	約 1.5m (着脱式)	約 1.5m (着脱式)
定格消費電力 電源	700W 100V 50-60Hz	700W 100V 50-60Hz
最大圧力	70 kPa (一定)	70 kPa (一定)
付属品	蒸し台 (蒸し料理用) 炊飯用カップ、レシピブック	蒸し台 (蒸し料理用) 炊飯用カップ、レシピブック

* 本リリース記載の価格は参考価格であり、再販売価格を拘束するものではありません。

世界中で愛されて 65 年



世界中で愛されて65年

ティファールがフランスで生まれて今年で 65 年を迎えました。世界で初めて「こびりつきにくいふっ素樹脂加工のフライパン」を発売したティファールは、長い歴史の中で調理器具のトップブランドとして培ってきた技術力を駆使し、進化を続けてきました。現在、フライパンなどの調理器具をはじめ、調理家電やアイロンなどの小型家電も展開し、世界約 150 ケ国でご愛用いただいております。

【ティファール】 <https://www.t-fal.co.jp/>

ティファールの製品情報・生活に役立つ楽しいコンテンツやレシピがいっぱい！

※写真、イラストはイメージです。印刷のため、実際の色と多少異なる場合がございます。また、このリリース記載の情報（製品価格、製品仕様、デザイン、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がありますので、あらかじめご了承ください。

《読者の方のお問い合わせ》

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



0570-077-772

《本件の掲載に関する問い合わせ先》

株式会社コスモ・コミュニケーションズ ティファール PR 担当：野島・辻 Mail : t-fal@comnet.co.jp

〒107-0061 東京都港区北青山 2-5-8 青山 OM-SQUARE4F TEL 070-4505-3325 FAX 03-3405-9730