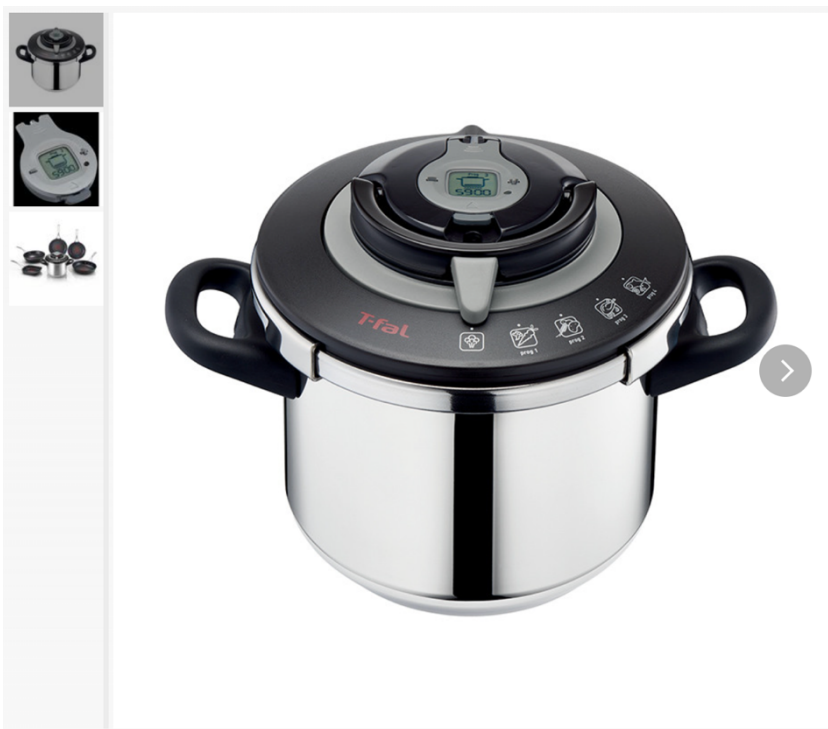


# ティファール エクスペリエンス+ 圧力鍋 6L

【生産終了】

P4220746



**ティファール最高級シリーズ。**

シェフの腕前をあなたに。

素材をよりおいしく、風味豊かに、パーフェクトな仕上がりへ。

## 【4つの調理プログラム】

- ・ティファールだけの特許技術。
- ・食材ごとに最適な圧力レベルで調理することで素材本来の美しさを引き出し、理想の仕上がり。

## 【ソフトスチーム】

- ・加圧調理後の余熱をコントロールすることで、料理の風味や食感をキープ。
- ・また、火加減のタイミングを正確に教えてくれるタイマーで、最高の仕上がり。

### 【栄養キープ】

- ・食材の持つおいしさと栄養を丸ごと引き出す。
- ・食材に合わせた圧力レベルと余熱調理により、パーフェクトな仕上がりへ。
- ・さらに、食材の持つ栄養素も逃しません。

### 【こだわりレシピ】

- ・素材の美味しさを引き出す。
- ・食材ごとに最適な圧力で調理し、美味しさを追及。
- ・さらに風味や食感を活かしたレシピを一台で。
- ・レシピブック付き

### 【短時間で最高の仕上がりを】

- ・密閉して 100℃以上の高温で加熱する圧力調理だから、普通の鍋と比べて調理時間の短縮に。
- ・さらに、電気やガスの使用量も抑えられて、省エネ効果も生まれます。

### 【片手で簡単開閉】

- ・ハンドルを片手で軽く上げ下げするだけで「ロックの解除/ロック」と「ふたの開閉」ができます。

<b>本体サイズ 幅×奥行 き×高さ   深さ (約 cm)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 圧力鍋</li> </ul> 36×25×17   16 ※高さ(ふた込み) : 24 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 圧力鍋用ふた</li> </ul> 25×25×8
<b>本体内径(約 cm)</b>	22
<b>満水容量(L)</b>	6.0
<b>容量 (人数)</b>	4-6 人用
<b>本体重量(約 kg)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 圧力鍋</li> </ul> ふた込み : 3.38 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 圧力鍋用ふた</li> </ul> 1.56
<b>素材</b>	本体・ふた : ステンレス鋼(クロム 18%、ニッケル 8%) 底 : アルミニウム+ステンレス鋼(クロム 16%) 取っ手 : フェノール樹脂 ふたハンドル : ナイロン タイマー : PBT+GF+PET+シリコーン ガラスふた : 強化ガラス ガラスふたつまみ : フェノール樹脂+ナイロン+ステンレス コントロールパネル(おもり) : PBT 樹脂 パッキング : シリコーンゴム 中かご : ステンレス ティファールは PFOA・鉛・カドミウム不使用。 安心してご使用いただけます。
<b>原産国</b>	フランス

<p><b>熱源</b></p>	 <p>ガス</p>  <p>電気プレート コイル</p>  <p>セラミック ヒーター</p>  <p>ハロゲン ヒーター</p>  <p>IH (電磁調理器)</p>  <p>100V- 200V 100V-200V 対応</p>
<p><b>食洗機</b></p>	<p>圧力ぶた(コントロールパネルとパッキングは除く)・ガラスぶた・中かご・中かご台・鍋本体：可 コントロールパネル・パネルフレーム・パッキング・タイマー：不可 食器洗い機をご利用される場合は、食器洗い機、およびご使用される洗剤の取扱説明書や使用上の注意をご確認のうえ、従ってください。</p>
<p><b>付属品</b></p>	<p>ガラスぶた 中かご 中かご台 レシピブック(24種)</p>
<p><b>保証情報</b></p>	<p>あり(10年) ※消耗品等を除く</p>
<p><b>個装サイズ 幅×奥行き×高さ (約 cm)</b></p>	<p>37.0×28.0×31.5</p>
<p><b>使用上の注意</b></p>	<p>IH(電磁調理器)・ガス火を含む、いずれの熱源にも使えます。 金属製のフライ返し等の調理器具は、コーティング面にキズをつけないよう、角の丸いものをご使用ください。 より長くお使いいただくためには、ナイロン樹脂製か木製のものを使用されることをおすすめします。</p>