

News Release

ヘルシーで簡単に調理ができ、料理上手になれる鍋 『桜甫のキレイDELI ヘルシー美彩鍋』発売

株式会社ポーラ(本社：東京都品川区、社長：鈴木弘樹)は、料理研究家・栄養士の中山桜甫氏が監修した、こだわりの便利な工夫が満載の鍋『桜甫のキレイDELI ヘルシー美彩鍋』（¥18,500（税込¥19,980））を2015年3月3日に発売します。

『桜甫のキレイDELI ヘルシー美彩鍋』は、「ヘルシーに調理ができ、多機能で便利」「料理の時間が短縮できる」「料理が美味しくつくれる」の3つにこだわって開発したポーラオリジナルのマルチ鍋です。

- ①鍋には深さがあり、蓋には高さがあるため、野菜を切らずに丸ごと調理ができるので、食材の本来の旨みや栄養分を逃がさずヘルシーな料理がつけれます。また、「煮る」「炒める・焼く」「茹でる」「蒸す」「揚げる」の5つが1台でできて便利です。
- ②4層コーティングのテフロン加工を施しているのでお手入れが簡単にできます。また、熱に強い5層のステンレス・アルミニウム構造なので、熱伝導が高く素早く調理でき、料理の時間が短縮できます。
- ③保温性にすぐれ、火を止めてからゆっくり温度が下がるため食材に味がしみ込みやすく、料理が美味しくつくれます。全国のポーラレディ、コスメ&エステショップ「ポーラ ザ ビューティ」約620店を含む全国約4800店舗のポーラのお店で、カタログ販売にてお取り扱いします。百貨店でのお取扱いはございません。



2015年3月3日発売

おうほ 桜甫のキレイDELI ヘルシー美彩鍋

¥18,500（税込¥19,980）

サイズ：26cm

<素材>

- 本体：5層クラッド材
- 便利プレート：ステンレス
- 表面加工：フッ素樹脂塗膜加工（本体：便利プレート）
- 取手・ツマミ：フェノール樹脂
- 蓋：強化ガラス蓋
- *日本製
- *IH・ガス対応

ヘルシー、便利

- 野菜を切らずに丸ごと調理ができて“ヘルシー”
鍋は深さがあり、蓋は高さがあるため野菜を切らずに丸ごと調理ができ、食材の本来の旨みや栄養分を逃がしません。
- “煮る、炒める・焼く、茹でる、蒸す、揚げる”の5つが1台で5つの調理が1台でできて便利です。
- 便利なプレートで楽しく調理
蒸し料理、揚げものの受け皿、パスタの軽量、煮物の落とし蓋、蒸し卵用エッグスタンドなど様々な用途に役立てて便利です。

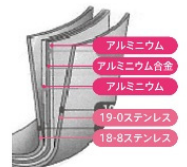


時短

- お手入れが簡単に素早くできる4層コーティングのテフロン加工
傷に強く耐久性を誇るテフロンブランド、デュポン社のテフロン『プラチナプラス』を4層に塗り加工しています。
- 熱効率がよいドーム型の蓋
ドーム型の蓋は熱効率がよく、すぐに温まるので時間が短縮できます。
- 少ない水で茹でられる楕円形の底
底が楕円で丸みがある形なので、水や油が少ない量で調理可能。沸騰時間が短縮できます。

美味しい

- 5層構造で熱伝導を高めて美味しさアップ
ポーラオリジナルの熱に強い5層のステンレス・アルミニウム構造で、熱伝導が高く美味しさがアップします。
- 味がしみ込みやすい
保温性に優れているため、火を止めてからゆっくりと温度が下がるので、味がしみ込み美味しくなります。



大根の味のしみ込みの違い



【報道関係のお問い合わせ先】

株式会社 ポーラ 宣伝部 TEL 03-3494-7119 / FAX 03-3494-6198 〒141-8523 品川区西五反田2-2-3

【お客さまのお問い合わせ先】

ポーラお客さま相談室（フリーダイヤル）TEL 0120-117111