

火からおろして余熱で煮込む！！保温調理で人気のシャトルシェフがカラーを一新

『サーモス 真空保温調理器シャトルシェフ (KBJ-3001/4501) 』

2021年9月1日(水) 新発売

魔法びんのグローバル企業として、人と社会に快適で環境にもやさしいライフスタイルを提案するサーモス株式会社(本社：東京都港区 社長：片岡有二)は、ステンレス製魔法びんの高い保温力を生かし、余熱でじっくり煮込む『サーモス 真空保温調理器シャトルシェフ (KBJ-3001/4501)』を、2021年9月1日(水)より発売します。



『サーモス 真空保温調理器シャトルシェフ(KBJ-3001/4501)』は、余熱で火を通す「保温調理」ができる調理器です。調理鍋に材料を入れ、短時間煮立てたら保温容器に入れるだけ。ステンレス製魔法びん構造の高い保温力を持つ保温容器が、調理鍋ごと料理を高温に保ち、とろ火にかけたようにじっくり煮込みます。保温調理中はガスや電気を使わず、コンロにつきっきりが必要がないので、省エネ&手間短。

調理鍋は3層ふっ素コーティング加工で、こびりつきにくく、お手入れも簡単です。フタは調理中に鍋の中が見える強化ガラスを採用。サイズは3~5人用の2.8Lと、4~6人用の4.3Lの2サイズを展開しています。

このたび、製品のカラーを一新。光沢があり高級感あふれる、レッドとクールグレーの2色をご用意しました。

NEW COLOR

サーモス 真空保温調理器シャトルシェフ (KBJ-3001/4501)



KBJ-3001

R：レッド、CGY：クールグレー



KBJ-4501

R：レッド、CGY：クールグレー



火からおろして余熱で煮込む！

テレワークにも
おすすめ！

◆シャトルシェフの使用方法



①加熱する

調理鍋を加熱し、
所定時間沸とうさせる。



②入れる

保温容器に入れフタを閉め、あとはシャトルシェフにおまかせ。



③保温調理中

つきっきりになる必要がないので、ゆとりの時間が生まれます。



④できあがり

所定時間でできあがり。保温調理後はそのまま保温OK。

◆製品特長



- 両手鍋 19.5cm
(調理鍋最大内径)
- ガス火、IH はもちろん
多彩な熱源に対応。
- 熱が伝わりやすい
厚さ 2.9mm の底
※はり底 (ステンレス製) を含む

◆シャトルシェフのメリット



●**ゆとりの時間が生まれます**
短時間加熱した後、保温容器に入れるだけなので、コンロにつきっきりになる必要がありません。



●**安全で安心、そして経済的です**
保温中は火を使わないので、小さなお子様のいるご家庭でも安心。しかもガス代、電気代の節約になります。



●**素材のおいしさを生かします**
余熱で煮込むので、じっくりと味がしみこんでいきます。また素材の風味や香りを逃がしません。



●**料理をそのまま保温できます**
高い保温力を持っているので、食事時間がバラバラのご家庭でも、できたてのおいしさが楽しめます。



『サーモス 真空保温調理器シャトルシェフ (KBJ-3001/4501)』 仕様一覧

品番	KBJ-3001	KBJ-4501
色	R : レッド, CGY : クールグレー	
希望小売価格 (税込)	19,800 円	22,000 円
調理鍋容量 (ℓ)	2.8	4.3
調理鍋最大内径 (約 cm)	19.5	19.5
本体寸法/幅×奥行×高さ (約 cm)	30×24×19	30×24×24
本体重量 (約 kg)	2.3	2.6

製品に関するお問い合わせ先

サーモスお客様相談室

TEL (ナビダイヤル) : 0570-066966 <https://www.thermos.jp/>