

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の必要がないので、省エネ&手間短。

調理鍋は3層ふつ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サイズを開発しています。

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)

火からおろして余熱で煮込む！



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



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



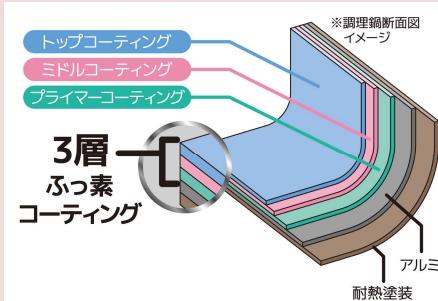
保温容器フタ

調理鍋フタ

調理中に中身が見える強化ガラス製

調理鍋

●3層ふつ素コーティング
こびりつきにくく、お手入れカンタン



- 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

保温容器

ステンレス製魔法びん構造で高い保温力

※熱を閉じ込め煮込みます

◆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。

カレー・シチューの場合



■できあがりまでの時間は同じ
■火にかける時間は約1/3!
だから
省エネ・経済的!

『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/>