

# TIGER COOKPOTで作った 本日のレシピ

COK-B400

うま圧カレー (調理時間 40~60分)  
・スベアリのオレンジ煮  
・鶏肉と冬瓜の煮物  
・簡単ガトーショコラ



他にもレシピ満載!  
公式サイトで公開中!



難しい料理でも、材料を入れてレシピ通りにセットするだけ! あとはおまかせ!  
そんな【TIGER COOKPOT】を体験してもらったため、ママさんに集まっていただきました。  
体験会ではメーカーさんの説明を聞きながら「簡単!」「これならできる(笑)」と、ママさんの声かきさて空いた時間は何をしますか?

1 材料IN  
2 スイッチON  
3 完成!

感動しました  
魔法瓶ならぬ  
魔法の鍋  
音が静か

圧力をかけている間は  
ボタンを押しても  
蓋が開かないのがいい!  
子どもが間違っ  
て押ししまっても安心

## ママさんたちの感想

調理中に目を離しても  
焦げる心配がないから  
他の用事が出来ますね!

予約機能が便利!  
朝セットをして帰宅時間に  
合わせて完成させられるので  
バタバタ帰ってきてても  
すぐ食事の時間にできる

自動メニュー 42 種類  
プラス応用メニューを加え  
全部で 130 種類以上!  
料理が苦手でも  
レパートリーが増やせる!

COK-B220

COK-B400



容量アップで新登場!

TIGER COOKPOT  
公式サイト



**TIGER** TIGER COOKPOT

※ご使用の際は取り扱い説明書を必ずご確認ください。

圧力鍋ってちょっと怖い...けど興味ある!  
そんなママさんたちに集まってもらいました



ママさんたちが使ってみました

炒め 温め 茹で 炊飯 発酵 無水調理 低温調理 スロー 高速 うま圧

電気圧力鍋

1台11役に進化!

新メニュー「炒め」や「白米早炊き」「濃厚焼きいも」の機能が追加

# TIGER COOKPOT

独自のやさしい圧力  
「うま圧」

煮崩れしにくいホクホク新食感

お手入れかんたん  
洗うパーツは3つだけ



COK-B400

ホートorマニュアル  
選べるモードで  
使い方自由自在

