

THAT!

熱伝導を利用した様々な商品を開発、アメリカから世界へ発信するザット。

SCOOP THAT!

スcoop ザット アイスクリームスcoop

手の温もりがハンドル内の支柱とジェルに伝わり、そこからすくう部分の縁へ熱が伝わります。冷凍庫から出したばかりの固いアイスクリームも簡単にすくえます。

BEN&JERRY'Sの社長も使って絶賛したアイスクリームスcoopです。



international home +housewares show 2015

march 7 - 10, chicago · usa

2015年、アメリカ、シカゴのHousewares Showでプロダクト賞を受賞。



品番	商品名
SCO21S	スcoop ザット アイスクリームスcoop (シルバー)
SCO22B	スcoop ザット アイスクリームスcoop (ブラック)

JANCode
0855143005241
0855143005258

希望小売価格： ¥3,000 (税抜)

材質： アルミニウム PP 食器洗浄機： 不可 ロット： 12

サイズ： 17×3×5.5 cm 178 g パッケージサイズ： 6.5×3.5×21.2cm 208 g

生産国： 台湾



総輸入発売元： コーンズ・アンド・カンパニー・リミテッド
港区芝3-3-9 TEL 03-5730-1609



 [動画チェック](#)

THAT!

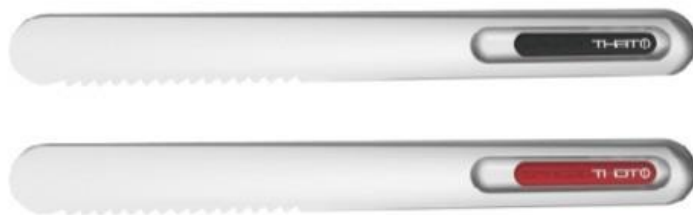
熱伝導を利用した様々な商品を開発、アメリカから世界へ発信するザット。

SPREADTHAT!™ II

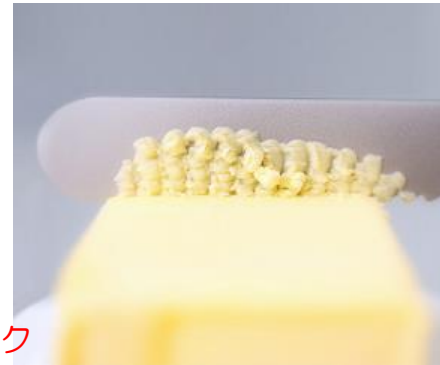
スプレッド ザット バターナイフ

バターを食べごろに溶かすナイフ。

熱伝導で冷たいバターを **あっという間にすくい**、塗ることができます。
バターの他にチーズ、ピーナッツバター、チョコレート、クリームチーズ等にも使えます。バターを塊に切るのもよし、糸状に削るのもよし、今までの硬いバターを塗るストレスから解放されます。



 [動画チェック](#)



品番	商品名
SPR21R	スプレッド ザット バターナイフ (赤)
SPR22B	スプレッド ザット バターナイフ (黒)

JANCode
0855143005227
0855143005234

希望小売価格： ¥3,000 (税抜) ロット： 12

材質： 銅合金 (チタン加工)、シリコン
サイズ： 17.6×1.7cm 85g
パッケージサイズ： 4×3×23.7cm 115g
生産国： 台湾 食洗機使用可



総輸入発売元： コーンズ・アンド・カンパニー・リミテッド
港区芝3-3-9 TEL 03-5730-1609

2015.10.15

熱伝導を利用した様々な商品を開発、アメリカから世界へ発信するザット。



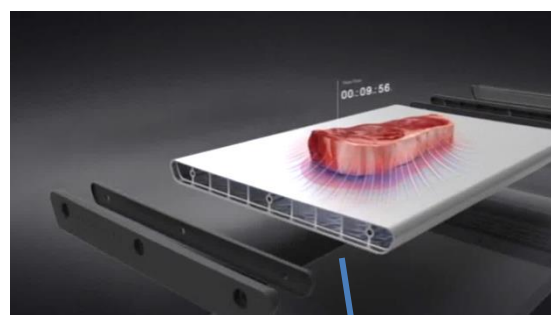
THAWTHAT!™ II

ソーザット 解凍ボード

冷凍した食品をのせるだけで、すばやく解凍。流水や電子レンジによる解凍はいりません。



斜めになっていることで水分が流れる（水受けつき）



ポイント!
アルミやステンレスは熱を吸収しやすいのが特徴。THAWTHAT!の解凍ボードは板の中に熱を吸収する液が入っていることによってただのアルミ板では吸収する温度に限界があるところ、さらに冷たい温度を吸収し、裏面のギザギザから冷気を放出することによって解凍速度を早くしている。

品番 THW21S 商品名 ソーザット 解凍ボード JANCode 0855143005203

希望小売価格： ¥8,000（税抜）

材質： 本体：アルミニウム、ステンレス、ABS樹脂、ゴム
ドリップトレイ： PC

サイズ： 20×33.5×H2.5cm 1,470g
パッケージサイズ： 21.8×36.2×H3.1cm 1,625g
生産国： 台湾



動画チェック

6 Minutes to Defrost a Filet of Fish

	ICE	CHICKEN	STEAK	PORK	TOFU	FISH
(L)x(W)x(H)	2g/0.07oz 2.5x2.5x1cm 0.98"x0.98"x0.4"	121g/4.2oz 10x5.4x3.2cm 3.9"x2.1"x1.2"	255g/9oz 18.3x8.7x3.5cm 7.2"x3.4"x1.3"	103g/3.6oz 11.5x6.5x1cm 4.5"x3.3"x0.4"	33g/1.1oz 3x3x3.3cm 1.2"x1.2"x1.3"	64g/2.3oz 17x8x1.5cm 6.7"x2.3"x0.6"
THAWTHAT!™ II	1.5mins	21mins	27mins	10mins	8mins	6mins
Kitchen counter top	19mins	50mins	66mins	23mins	14mins	15mins

- All test pieces are manually flipped at the 5 minute mark
- In our tests, fully defrosted is defined as being able to cut the ingredients easily
- Room temperature 25°C/77°F
- The above Average Defrost Time is for reference only. Actual results may vary depending on cut of meat, temperature, humidity, fat content, water content, and size of ingredient.

※メーカー解凍実験結果例
氷（同条件下で凍らせた氷を使用）
ソーザット 1.5分
台所台 19分



総輸入発売元：コーンズ・アンド・カンパニー・リミテッド
港区芝3-3-9 TEL 03-5730-1609