

## 新しくなった【取っ手のとれるティファール】でつくる ～春から初夏のおもてなしレシピ～ ウェブサイトに公開

株式会社グループセブ ジャパン(本社:東京都品川区、代表取締役社長:グザビエ・デモウティエ)は、ティファールの代名詞で、今春に一新した【取っ手のとれるティファール】でつくる～春から初夏のおもてなしレシピ～を公式ウェブサイト『CLUB T-fal』に公開いたしました。

【取っ手のとれるティファール】はこの春、4年半ぶりに取っ手・コーティング・収納性を一新し、更にグレードアップいたしました。“取っ手”がとれることにより、収納性だけでなく、調理の利便性も大幅に向上します。取っ手ははずしてそのままオープン調理ができたり、お皿に移し替えることなく出来たてをそのままテーブルにサーブすることも可能です。また、付属のシールリッドを使えば、冷蔵庫に一時保存ができるので、冷やして固めるお料理も簡単にできるなど、料理の幅が広がります。

【取っ手のとれるティファール】の新しいレシピ～春から初夏のおもてなしレシピ～は、人気料理家・山脇りこさんが提案する旬の素材を生かしたカンタンでおしゃれなオープン料理、煮物、炒め物、デザートレシピです。

公式ウェブサイト『CLUB T-fal』には、ティファールの最新情報、製品特集、ティファール独自のオリジナルレシピなど情報満載です。

「CLUB T-fal」

<http://www.club.t-fal.co.jp/>

「取っ手のとれるティファールでつくる ～春から初夏のおもてなしレシピ～」

<http://www.club.t-fal.co.jp/sp/recipes/spring-party/index.html>



公式ウェブサイト『CLUB T-fal』には、ティファールの最新情報、製品特集、ティファール独自のオリジナルレシピなど情報満載です。

「CLUB T-fal」  
<http://www.club.t-fal.co.jp/>

「取っ手のとれるティファールでつくる ～春から初夏のおもてなしレシピ～」  
<http://www.club.t-fal.co.jp/sp/recipes/spring-party/index.html>

「取っ手のとれるティファール」でつくる  
春から初夏のおもてなしレシピ  
料理・スタイリング 山脇りこ

“取っ手”がとれるから、そのままオープン・テーブル・冷蔵庫へ  
カンタンでおしゃれにお料理が広がります。

この春新しくなった  
取っ手のとれるティファール  
新設計で安定感のある取っ手が、  
握った瞬間に「あ、使いやすい」と実感！  
新設計  
3点固定システム

MADE IN FRANCE

## 【取っ手のとれるティファール】でつくる～春から初夏のおもてなし～

詳しいレシピは公式ウェブサイト『CLUB T-fal』のレシピ特集よりご覧いただけます。

<http://www.club.t-fal.co.jp/sp/recipes/spring-party/index.html>

### ■フライパン・・・そのままオープンへ！ オープン料理にも重宝する定番アイテム



焼きトマトと新玉ねぎのドリア

4月から5月に旬を迎えるトマト。焼くことで濃厚なソース代わりに。



桜えびとくるみ、絹さやの和風パエリア

絹さやを使うことで下ゆでなしで、手軽に、さらに春っぽく。



アボカドと野菜のラザニア風

春らしい鮮やかな野菜ラザニア

### ■ソースパン・・・冷蔵庫で一時保存！ スープ・煮物・スイーツまで、毎日の定番料理に



黒糖豆乳プリン

お鍋ひとつで超簡単スイーツ



スペアリブと春人参のビール煮込み

びっくりする柔らかさ。



焼き新たまねぎのシンプルスープ

シンプルだけど、味が凝縮しておいしい。

### ■ウォックパン・・・量の多い炒めものも！ 炒め物や大人数の料理も簡単



春キャベツとオイルサーデインのマスタード炒め

簡単さはそのままに。組み合わせで、いつもの野菜炒めがちょっとあかぬけます。



菜の花とほたるいか（あるいはシラス）の Pasta

菜の花も一緒に茹でて、最後までひとつの鍋で春のごちそう Pasta に。

### ■マルチパン・・・マルチに活躍！ 煮物、揚げ物、炒め物。マルチに活躍するボール型お鍋



新ジャガの明太グリル

ほくほくの新ジャガを皮ごといただけます。



キャベツと新たまねぎ、豚バラの重ね焼き

春キャベツのおいしさを堪能

## 進化した『インジニオ・ネオ』ガス火対応製品一覧

製品名	セット製品		
	セット名	セット内容	税込希望 小売価格(円)
インジニオ・ネオ ストロベリー (専用取っ手:モカ) 	セット6	フライパン 26cm ウォックパン 26cm ソースパン 18cm パタフライガラスぶた 18cm シールリッド 18cm 専用取っ手 1本	オープン 価格
インジニオ・ネオ サファイア (専用取っ手:ナイトブラック) 	セット3	フライパン 26cm エッグロースター 専用取っ手 1本	オープン 価格
	セット6	フライパン 24cm ウォックパン 24cm ソースパン 18cm パタフライガラスぶた 18cm シールリッド 18cm 専用取っ手1本	オープン 価格
	セット9	フライパン 26cm ウォックパン 26cm ソースパン 16cm,20cm パタフライガラスぶた 16cm,20cm シールリッド 16cm,20cm 専用取っ手 1本	オープン 価格
インジニオ・ネオ ノーブルレッド (専用取っ手:ブラックファイヤー) 	セット10	フライパン 22cm,28cm ウォックパン 28cm ソースパン 18cm,20cm パタフライガラスぶた 18cm,20cm シールリッド 18cm,20cm 専用取っ手 1本	オープン 価格
インジニオ・ネオ ココーン (専用取っ手:ナイトブラック) 	セット8	フライパン 26cm マルチパン 26cm ソースパン 16cm,18cm パタフライガラスぶた 26cm シールリッド 16cm,18cm 専用取っ手 1本	オープン 価格
	セット9	フライパン 22cm,26cm マルチパン 26cm ソースパン16cm,20cm パタフライガラスぶた 26cm シールリッド 16cm,20cm 専用取っ手 1本	オープン 価格
インジニオ・ネオ フィグノワール (専用取っ手:ナイトブラック) 	セット5	フライパン 26cm ソースパン 16cm パタフライガラスぶた 16cm シールリッド 16cm 専用取っ手 1本	10,500
	セット6	フライパン 26cm ウォックパン 26cm ソースパン 18cm パタフライガラスぶた 18cm シールリッド 18cm 専用取っ手 1本	15,750
	セット10	フライパン 26cm ウォックパン 26cm ソースパン 16cm,20cm パタフライガラスぶた 16cm,20cm,26cm シールリッド 16cm,20cm 専用取っ手 1本	21,000

単品製品	
インジニオ・ネオ サファイア インジニオ・ネオ ノーブルレッド	
製品名	税込希望 小売価格(円)
フライパン 22cm	3,150
フライパン 24cm	3,465
フライパン 26cm	3,780
フライパン 28cm	3,990
ウォックパン 24cm	3,675
ウォックパン 26cm	3,990
ウォックパン 28cm	4,200
ソースパン 16cm	3,150
ソースパン 18cm	3,465
ソースパン 20cm	3,780
エッグロースター	3,630

単品製品	
インジニオ・ネオ フィグノワール	
製品名	税込希望 小売価格(円)
フライパン 22cm	3,465
フライパン 26cm	4,305
ウォックパン 26cm	4,830
ソースパン 16cm	3,255
ソースパン 18cm	3,675
ソースパン 20cm	4,035
エッグロースター	3,990

## 進化した『インジニオ・ネオ』IH対応製品一覧<ガス火も可>

製品名	セット製品		
	セット名	セット内容	税込希望小売価格(円)
インジニオ・ネオ IHステンレス (専用取っ手:プレミアム) 	セット6	フライパン 22cm,26cm ソースパン 18cm パタフライガラスぶた 18cm シールリッド 18cm 専用取っ手 1本	オープン価格
	セット9	フライパン 26cm ソテーパン 24cm ソースパン 16cm,20cm パタフライガラスぶた 16cm,20cm シールリッド 16cm,20cm 専用取っ手 1本	オープン価格
インジニオ・ネオ IHロゼブラウン (専用取っ手:ブラックファイヤー) 	セット6	フライパン 22cm,26cm ソースパン 18cm パタフライガラスぶた 18cm シールリッド 18cm 専用取っ手 1本	オープン価格
	セット9	フライパン 22cm,26cm ソースパン 16cm,20cm パタフライガラスぶた 16cm,20cm シールリッド 16cm,20cm 専用取っ手 1本	オープン価格
インジニオ・ネオ IHスカーレット (専用取っ手:ブラックファイヤー) 	セット6	フライパン 22cm,26cm ソースパン 18cm パタフライガラスぶた 18cm シールリッド 18cm 専用取っ手 1本	オープン価格
	セット9	フライパン 22cm,26cm ソースパン 16cm,20cm パタフライガラスぶた 16cm,20cm シールリッド 16cm,20cm 専用取っ手 1本	オープン価格
インジニオ・ネオ IHブロンズ (専用取っ手:ブラックファイヤー) 	セット7	フライパン 22cm,26cm ソースパン 18cm パタフライ ガラスぶた 18cm シールリッド 18cm 専用取っ手 2本	18,900
	セット10	フライパン 26cm ソテーパン 24cm ソースパン 16cm,20cm パタフライ ガラスぶた 16cm,20cm シールリッド 16cm,20cm 専用取っ手 2本	25,200
インジニオ・ネオ IHステンレスEX (専用取っ手:プレミアム) 	セット8	フライパン 26cm ソースパン 14cm,20cm パタフライガラスぶた 14cm,20cm シールリッド 14cm,20cm 専用取っ手 1本	31,500
	セット10	フライパン 26cm ウオックパン 26cm ソースパン 14cm,20cm パタフライガラスぶた 14cm,20cm,26cm シールリッド 14cm,20cm 専用取っ手 1本	42,000

インジニオ・ネオ IHステンレス単品	
製品名	税込希望小売価格(円)
フライパン 22cm	5,670
フライパン 24cm	6,090
フライパン 26cm	6,510
フライパン 28cm	6,930
ウオックパン 26cm	6,930
ソテーパン 24cm	6,510
ソースパン 16cm	2,730
ソースパン 18cm	3,150
ソースパン 20cm	3,570

インジニオ・ネオ IHロゼブラウン単品	
製品名	税込希望小売価格(円)
フライパン 22cm	4,830
フライパン 26cm	5,460
フライパン 28cm	5,880
ウオックパン 26cm	5,460
ソテーパン 24cm	5,460
ソースパン 16cm	4,830
ソースパン 18cm	5,460

このリリース記載の情報(製品価格、製品仕様、サービスの内容、発売日、お問い合わせ先、URL等)は、発表日現在の情報です。予告なしに変更され、検索日と情報が異なる可能性もありますので、あらかじめご了承ください。

### 《読者の方のお問い合わせ》

株式会社グループセブ ジャパン ティファールお客様相談センター

〒141-0022東京都品川区東五反田3-14-13高輪ミュージビル



0570-077772

### 《本件のご掲載に関するお問合せ先》

株式会社ヴィジョン・エイ ティファールPR担当 : 瀬古・石川・湯川

〒151-0051 渋谷区千駄ヶ谷2-7-9 301 TEL 03-3402-5574 FAX 03-3402-5452