

# 取っ手のとれるティファールに お料理を「カリッ」とこんがり焼き上げる セラミックコーティングの 【インジニオ・ネオ セラミックコントロール】が新登場！

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、お料理を「カリッ」と香ばしくクリスピーに焼き上げる、ティファールのセラミックコーティングの調理器具【インジニオ・ネオ セラミックコントロール】を2014年9月より発売致します。

取っ手のとれるティファールとして親しまれている『インジニオ・ネオ』シリーズは、卓越した収納性と使いやすさが世界150ヶ国以上の消費者に受け入れられロングセラーとなっています。そんな『インジニオ・ネオ』シリーズのラインナップに、初めてのセラミックコーティング素材が登場しました。

セラミックコーティングは、食材との密着度が高いので、食材への熱伝導に優れ、短時間でこんがりと香ばしく焼き上げることができます。

【インジニオ・ネオ セラミックコントロール】は、外は「カリッ」と香ばしく、中はふんわりジューシーに焼き上げるので、ステーキや餃子、お魚のソテーなどの調理に最適です。お料理によって調理器具を使い分けることによって、よりいっそう調理の幅が広がります。

**GOOD  
DESIGN**

『インジニオ・ネオ』シリーズは  
2013年にグッドデザイン賞を  
受賞いたしました。



ティファール認証  
IH対応調理器具



## お料理を「カリッ」と香ばしく、クリスピーに焼き上げる ティファール初のセラミックコーティング調理器具

### ■お手入れのしやすさと耐久性に優れた2層構造のセラミックコーティング

セラミックコーティングは、食材との密着度が高く、食材に熱を伝える力に優れ、短時間でこんがり香ばしく焼き上げます。

ティファールのセラミックコーティングは、耐久性とお手入れのしやすさを追求した独自の2層構造です。



**Ceramic CONTROL**

**2層目**

**さっとラクラクお手入れ**  
高濃度カーボン・セラミック層で、汚れをすっと落とせて、お手入れもカンタンです。



**1層目**

**丈夫で長持ち**  
硬質セラミック層で、キズや摩耗に強く、長くお使いいただける優れた耐久性。



「カリッ」と香ばしく、クリスピーな仕上がり！



チキンソテー

餃子

フレンチトースト

魚のポワレ/ソテー

ハンバーグ

ステーキ

### ■コーティング比較一覧

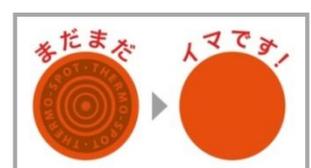
性能	セラミックコーティング	ふっ素樹脂コーティング
「カリッ」とクリスピーな仕上がり	★★★★	☆☆★★
こんがりした焼き色のつきやすさ	★★★★	☆☆★★
キズや摩耗に対する耐久性	★★★★	☆☆★★
こびりつきにくさ	☆☆★★	★★★★
使用する油の量※	☆☆★★	★★★★
汚れの落ちやすさ	☆☆★★	★★★★

※油の量が少ないほうが、★の数が多くなります。

### ■温度の見える「お知らせマーク」付き

マークの模様が消えたら、予熱完了・適温にあたたまった合図。

ティファールだけの特許技術で、食材を入れるベストなタイミングが目で見えて判ります。



## 取っ手のとれる『インジニオ・ネオ』の優れた特性

片手で付け外しできる

「専用取っ手」

カチッとワンタッチで、使いやすく握りやすいデザイン。  
3カ所の固定ポイントで本体としっかりフィット。



パタフライガラスぶた

平らに折りたためるつまみで、すっきり収納。  
ガラス製なので調理中も中身の確認が可能。  
シリコン素材のふちでお鍋やフライパンにしっかりフィット。



## 取っ手のとれる『インジニオ・ネオ』は、使い方いろいろ

コンパクト収納	そのまま 食器洗い機へ	そのまま 冷蔵庫へ	そのまま オープンへ	そのまま テーブルへ

## ■選べる熱源

IH調理器対応・ガス火対応と熱源に合わせてお選びいただけます。

	製品名 製品番号 セット内容	製品画像	コーティング 中面 外面	税抜き 希望 小売価格	製品サイズ W D H	製品 重量
IH 対応 (イエロー)	インジニオ・ネオ IHセラミックコントロール セット7 L25290  フライパン22/26cm ウオックパン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(イエロー)1本		中面 セラミック コーティング (2層)  外面 セラミック加工  汚れが落ちやすく お手入れカンタン	22,000円	280 280 200 ※収納時 (mm)	4,100g
ガス 火 対応 (グリーン)	インジニオ・ネオ セラミックコントロール セット7 L60091  フライパン22/26cm ウオックパン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(グリーン)1本		中面 セラミック コーティング (2層)  外面 エナメル(ホーロー) 加工  熱やキズに強く、 美しい光沢が長持ち	18,500円	280 280 170 ※収納時 (mm)	2,900g

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、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先》

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  0570-077772  
〒141-0022 東京都品川区東五反田3-14-13 高輪ミュージビル

### 《本件の掲載に関するお問い合わせ先》

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・宮司  
TEL 03-3402-5574 / FAX 03-3402-5452  
〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷2-7-9 HOUSE2717-301