

**NEW!** すばやい【熱伝導性】と余熱調理できる【蓄熱性】を兼ね備えた  
**アルミキャストの「キャストライン アロマ」が新登場!**  
～シチューポットが新登場! アルミならではの軽さも魅力～

株式会社グループセブ ジャパン（本社：東京都港区／代表取締役社長：アンドリュー・ブバラ）は、2019年9月、すばやい熱伝導性と余熱調理できる蓄熱性を兼ね備えた調理器具シリーズ「キャストライン アロマ」全4アイテムを新発売いたします。

この度新発売する「キャストライン アロマ」は、溶解したアルミを型に流し込むキャスト（鋳物）製法を採用し、鉄の約3倍、ステンレスの約13倍というアルミの熱伝導性と、しっかりした厚みのある鋳物ならではの優れた蓄熱性を兼ね備えたシリーズです。すばやく熱が伝わるためムラなく火が通り、また底面を厚く成型しているため包み込むように加熱して料理をおいしく仕上げます。さらに、蓄熱性が高いので、冷めにくく、調理時間や光熱費の節約にもなります。しっかりとした厚みと蓄熱性を保ちながら、鉄製の鋳物と違い、アルミ素材ならではの軽さが魅力の女性にも扱いやすい製品です。

ティファールは「キャストライン アロマ」シリーズとして、3合のお米がおいしく炊ける「ライスポット」、お弁当や朝食の玉子焼きがもっとおいしくなる「エッグロースター」、煮込み料理に最適な「シチューポット」、ほどよい深さですき焼きなどにも使いやすい「シャローパン」の4アイテムを発売します。



※フライパン、鍋、圧力鍋、オープンウェア、ベイクウェアを含む。



ティファール認証  
IH対応調理器具



ガス火  
対応



*Aroma*

ライスポット 3合炊き



エッグロースター 14×18 cm



シチューポット 20 cm



シャローパン 28 cm

## すばやい熱伝導性と優れた蓄熱性を兼ね備えたアルミキャスト(鋳物)

加熱して溶かしたアルミを型に流し込み、冷えて固まった後、型から取り出して成型する方法で製造します。溶かした金属を使用するので複雑な形状にしたり、底面だけ厚くすることができます。そのため全体をムラなく熱で包み込んで、やわらかく加熱することができます。

1. アルミのすばやい熱伝導性で、熱ムラがなく、全体をすばやく加熱します。
2. キャストならではの優れた蓄熱性で、温度が下がりにくいため、素材の味をじっくり引き出します。
3. 鉄製の鋳物と違い、アルミキャストならではの軽さが扱いやすい。



## アルミキャストが実現！おいしさを引き出すラインナップ

### ■ ライスポット 3合炊き

2~3合のお米が短時間で  
おいしく炊きあがる！

抜群の熱伝導性ですばやく沸騰。お米が対流する丸みのある形状と調理中に水分を循環させるふた裏の突起でムラなくふっくら炊き上げます。ふちが立ち上がった深型なので、吹きこぼれにくいのもポイントです。



短時間でムラなく  
ふっくら炊き上げます



### ■ エッグロースター 14×18 cm

すばやい熱伝導で、朝の忙しい時間も  
ふっくらとした玉子焼きが完成！

蓄熱性に優れているから、卵液を流し込んでも温度が下がりにくく、熱ムラなく調理ができて、焦げ付かずふんわりした玉子焼きができあがります。



### ■ シチューポット 20 cm

キャストが得意な余熱調理で  
煮込み料理がプロの仕上がりに！

煮込み料理にぴったりのシチューポットが新登場です。優れた蓄熱性で、素材の味を活かしてじっくり煮込み、簡単にプロ並みの仕上がりに！



### ■ シャローパン 28 cm

煮るも焼くも自在な  
人気の中深タイプはマルチに活躍！

ほどよい深さのシャローパンは、さまざまな調理にマルチに活躍。「煮る」も「焼く」もおいしく仕上がるアルミキャスト製だから、卓上 IH コンロを使えば、家族で囲むすき焼きも安心しておいしく楽しめます。



注ぎ口



自立式の蓋は  
菊でこぼし穴付き

## ティファールならではの使いやすい機能

### お手入れカンタン！

#### 中面は5層プロメタル・コーティング

中面は5層のプロメタル・コーティングでこびりつきにくさがさらに長持ち。中面も外面もふっ素樹脂加工なので汚れがさっと落ちてお手入れも簡単です。

※シャローパンのみ5層チタン・コーティングです。



### 丈夫で長持ち！

#### IH対応の厚い底面

アルミキャスト製法ならではの厚い底面。底部分はステンレスを組み合わせた2層構造で、耐久性も抜群です。

※エッグロースターはデザインが異なります。



### 便利なお知らせマーク付き！

#### 炎の见えないIHでも安心

調理面中央にあるマークの模様が消えたら、予熱完了の合図。食材を入れるベストなタイミングが目で確認できるティファールだけ※の特許技術です。

※ティファールブランドを保有するグループセブ社。



## キャストライン アロマ ラインナップ (2019年5月現在)

製品画像	製品名	品番	サイズ (mm)	税抜希望小売価格	製品重量 (g)
	キャストライン アロマ ライスポット 3合炊き	E22195	W 245 D 200 H 162	7,000 円	1,030
	キャストライン アロマ エッグロースター 14×18 cm	E22118	W 350 D 147 H 80	5,000 円	665
	キャストライン アロマ シチューポット 20 cm	E22144	W 302 D 230 H 180	7,200 円	1,530
	キャストライン アロマ シャローパン 28 cm	E22172	W 395 D 308 H 173	8,400 円	2,430

【ティファール】 <https://www.t-fal.co.jp/>

ティファールの製品情報・生活に役立つ楽しいコンテンツやレシピがいっぱい！

※写真、イラストはイメージです。印刷のため、実際の色と多少異なる場合がございます。また、このリリース記載の情報（製品価格、製品仕様、デザイン、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がありますので、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



0570-077-772

### 《本件の掲載に関する問い合わせ先》

株式会社コスモ・コミュニケーションズ ティファール PR 担当：松戸・辻 Mail: t-fal@comnet.co.jp

〒107-0061 東京都港区北青山 2-5-8 青山 OM-SQUARE4F TEL: 070-4505-3325 FAX: 03-3405-9730