

NEW!

使いはじめのこびりつきにくさが長続き コーティングの耐久性がグレードアップ！ ティファール「キャストライン アロマ プロ」新発売！

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、2022年3月、ティファールから「キャストライン アロマ プロ」を新発売いたします。

ティファール「キャストライン」シリーズは、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人気のシリーズです。アルミキャスト製法で底面を厚く成型しているため、すばやく全体をムラなく包み込むように加熱し、煮込み料理も時短で美味しく調理ができます。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役立ちます。また、アルミ素材なので軽くて扱いやすい特長もあります。

この度、「キャストライン アロマ」の4アイテムがリニューアルして、頑丈なチタンコーティングになり、「キャストライン アロマ プロ」として新たに発売いたします。模様が消えて適温をお知らせする「お知らせマーク」のデザインも新しくなり、食材を入れるタイミングがより分かりやすくなりました。「エッグロースター 14x18cm」は卵液を流し入れても、蓄熱力が高いので温度が下がりにくく、ふんわりきれいに焼き上がります。「ライスポット 18cm」は鍋全体にムラなく熱が伝わり、お米がふっくらおいしく炊き上がります。「シチューポット 20cm」は素材の味を活かしてじっくり煮込み、味わい深い仕上がりになります。「シャローパン 28cm」は冷めにくく、卓上でのおなべ料理等にもおすすめです。「シチューポット 20cm」「シャローパン 28cm」には、茹でこぼしができる自立式のふたがついて調理中も便利にお使いいただけます。

中でも、焼く・炒めるなどの調理で使用する頻度の高い、「エッグロースター 14x18cm」と「シャローパン 28cm」は、中面にさらに耐久性の高いティファール独自のチタンフォースコーティングを採用し、従来品に比べてこびりつきにくさが圧倒的に長く続きます。使いはじめのこびりつきにくさが長く続き、食材本来の美味しさを引き出す新しい「キャストライン」シリーズをぜひお試しください。



キャストライン アロマ プロ
エッグロースター 14x18cm



キャストライン アロマ プロ
ライスポット 18cm



※オーブンウェア、鍋、フライパン、圧力鍋を含む総称



キャストライン アロマ プロ
シチューポット 20cm



キャストライン アロマ プロ
シャローパン 28cm



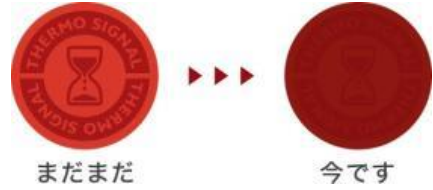
「キャストライン アロマ プロ」リニューアルポイント

①コーティングが進化

全ての製品が頑丈なチタンコーティングになりました。中でも、焼く・炒めるなどの調理で使用する頻度の高い、「エッグロースター 14x18cm」と「シャローパン 28cm」は、チタンフォースコーティングになり従来品に比べてびりつきにくさが圧倒的に長く続きます。

②新「お知らせマーク」

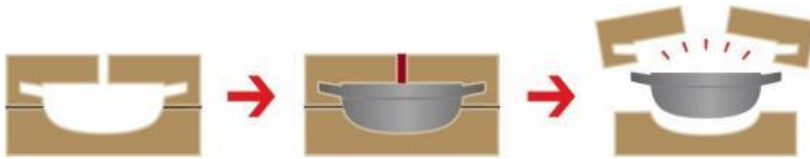
模様が消えて適温をお知らせする「お知らせマーク」で、食材を入れるベストなタイミングが分かります。デザインを一新して、より分かりやすくなりました。



※イメージです。火加減・照明等により見え方が異なる場合があります。

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製法

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。



1. アルミの優れた熱伝導性で、熱ムラがなく、全体をすばやく加熱します。
2. 高い蓄熱性で、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、アルミキャスト製法だから軽くて使いやすい。



鉄に比べて
約65%
も軽い

熱伝導率
鉄の約3倍
ステンレスの
約13倍

軽くて使いやすく、熱伝導・蓄熱性に優れ、 素材の風味を活かしておいしさを引き出すラインナップ

美味しさの理由は、底面 5.5mm の厚みにあります。(※シチューポット 5.0mm)

高い蓄熱効果を発揮し、全体をムラなくじっくり加熱。

火加減が難しい調理も熱がソフトに伝わるので、素材の風味を活かした仕上がりになります。

■ エッグロースター 14x18cm

すばやい熱伝導で、
ふっくらとした玉子焼きが完成！

蓄熱性も優れているから、卵液を流し込んでも温度が下がりにくく、熱をじんわり伝えるので、ふっくらおいしく焼き上がります。



■ ライスポット 18cm

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。



■ シチューポット 20cm

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。優れた蓄熱性で、素材の味を活かしてじっくり煮込み、味わい深く仕上げます。ふたは、ゆでこぼしができる便利な自立式。



■ シャローパン 28cm

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」もおいしく仕上がります。蓄熱力が高いので、冷めにくく、卓上 IH コンロを使えば家族で囲むすき焼きもおいしく楽しめます。ふたは、ゆでこぼしができる便利な自立式。



「キャストライン アロマ プロ」ラインナップ

製品画像	製品名	品番	サイズ (mm)	製品重量 (g)	希望小売 価格 (税込み) *
	キャストライン アロマ プロ エッグロースター 14x18cm	E25118	W:350 D:147 H:80	630	6,050 円
	キャストライン アロマ プロ ライスポット 18cm	E25195	W:245 D:200 H:162	1,000	8,250 円
	キャストライン アロマ プロ シチューポット 20cm	E25144	W:302 D:230 H:180	1,575	8,470 円
	キャストライン アロマ プロ シャローパン 28cm	E25172	W:395 D:308 H:173	2,450	9,790 円

* 本リリース記載の価格は参考価格であり、再販売価格を拘束するものではありません。



ティファールは安心・安全の PFOA フリー。
※PFOA：有機フッ素化合物の一種であるペルフルオロオクタン酸。

【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



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：野島・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