

**NEW!**

**調理に、食卓に、最高の感動を。  
フランス料理の巨匠 ピエール・ガニエール氏監修  
最高級シリーズ「ティファール エクスペリエンス+」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、2020年9月、ティファールの最高級シリーズ「ティファール エクスペリエンス+(プラス)」を百貨店・専門店限定で発売いたします。

「ティファール エクスペリエンス+」は、フランス料理を代表する3つ星シェフのピエール・ガニエール氏が監修したティファールの最高級シリーズです。ピエール・ガニエール氏は現在、世界中のレストランでミシュランの16の星を獲得し、東京のレストランも2つ星を獲得したシェフです。料理の芸術家であり、調理器具にもこだわりを持つガニエール氏が監修した「ティファール エクスペリエンス+」の使い心地をぜひお試しください。

「フライパン」と「ウオックパン」には、すばやく熱を伝えるアルミニウム合金を採用し、ティファール独自の新コーティングには「ハードクリスタル」素材を表面に近い層に施し、ティファール史上最高峰のこびりつきにくさとその耐久性を実現しました。さらに、「エッグロースター」はふっくらした理想的な玉子焼きに最適なアルミキャスト製。「圧力鍋」は、ティファール最高級シリーズならではの4つの調理プログラム(※)を搭載し、“野菜類、豆・米穀類、肉類、魚介類”の食材に合わせて設定するだけで食材毎に最適な圧力で調理でき、食材の美味しさを引き出すことができます。

高級感のあるブラックカラーで統一され、スタイリッシュなフォルムの「ティファール エクスペリエンス+」は、味も美しさも最高の仕上がりを追求する人におすすめのワンランク上のシリーズとなっています。

(※)特許 2012513854 (A)号



ピエール・ガニエール氏  
1950年、フランス生まれ。  
ポールボキューズなど、ミシュラン星付きレストランで修業したのち、1981年に自身のレストランをオープン。翌年にはミシュラン1つ星を獲得。  
現在では世界中にレストランを持ち、フランスが誇る3つ星シェフとなり、「世界のベストシェフ」(2015)にも選ばれる。既成概念を超える料理を次々と生み出し、「料理の芸術家」と評される。



最高だけを、求めたい。

「料理はひとつの芸術であり、人に感動をもたらすものでなければならない」

そのためには最高の食材、最高のアイデア、最高のレシピ、

そして最高の調理器具が必要だ、と私は考えます。

私と同じフランス生まれのティファール。

世界が認めた実用的かつ高品質なプロダクトに興味を惹かれ、

その価値をさらに高めたいと思いました。

『ティファール エクスペリエンス+』はその厚い底面、

高性能のコーティングにより、

パーフェクトな仕上がりを可能にしたティファール最高峰シリーズ。

感動的な料理を生み出すにふさわしい、

私たちの自信作です。

ティファール最高級シリーズ「ティファール エクスペリエンス+」リニューアル登場！



## ティファール史上最高峰の耐久性とこびりつきにくさ

コーティング4層目のフィニッシュ層に、「ハードクリスタル」素材を採用。従来品の約2倍の耐摩耗性を実現し、耐久性が飛躍的に向上しました。ティファールのIH対応製品で最高ランクの耐久性とこびりつきにくさを誇ります。

「ハードクリスタル」とは  
硬度の高い炭化ケイ素（SiC）を使用し、ふっ素樹脂とSiCを独自のバランスで配合することにより、進化した耐久性とこびりつきにくさを実現した素材です。（特許申請中）





## 食材の美味しさを引き出す高い熱伝導

底面のディスクを従来品より大きくすることで、熱伝導がより効率的になり、食材の旨味を封じ込めます。

## 美味しさに必要な温度がわかる

食材を入れるベストなタイミングがわかる「お知らせマーク」付き。



エッグロースター 15x20 cm



## 保温性に優れたキャスト（鋳物）製で ふっくらとした理想的な玉子焼きに！

熱伝導に優れたアルミニウム合金を、キャスト（鋳物）の製造法で成形。蓄熱力が高いため均一に熱が伝わり、加熱ムラがなくきれいな焼き色で、食材の風味を生かして美味しく仕上げます。コーティングは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。こびりつきにくく、きれいな焼き色で理想の玉子焼きが完成します。汚れがサッと落ちるので、お手入れも簡単です。

圧力鍋 6L



## 最適な圧力で、食材の隠れた魅力を引き出す！ 食材に合わせた「4つの調理プログラム」と 「ソフトスチーム」を搭載。

“野菜類、豆・米穀類、肉類、魚介類”の4つのプログラムを食材に合わせて設定するだけで、食材毎に最適な圧力をかけ、より美味しく仕上げることができます。



### ソフトスチーム

加圧調理後の余熱をコントロールすることで食材の風味や食感をキープ。タイマーで加圧時間とソフトスチームの時間を正確にコントロール。最高の仕上がりを追求します。



## ピエール・ガニエール氏監修レシピ



ブラントラウトのムニエル  
ジロール茸のポワレ、ミスカワインの香るグリーンピースとグリーンパプリカ



ヒメジのポワレ  
野菜のミネストローネピストゥ風味、レモンジェルを添えて



マッシュルームのクリーム  
(カレー風味)



地鶏のフリカッセ  
ハチミツの効いた甘酸っぱいフヌイユ、ほうれん草、オゼイユ、マスタードヴルーテ



イカのペルシャード、レッドビーツ



オープンオムレツ  
シャクシューカ

製品画像	製品名	税抜希望 小売価格 (円)	製品サイズ W×D×H(mm)	製品重量 (g)	圧力 レベル	付属品 内容物	製品 保証
	フライパン 22 cm (11月発売予定)	10,000	W:405 D:238 H:123	970	—	—	—
	フライパン 24 cm (10月発売予定)	11,000	W:445 D:258 H:123	1,100	—	—	—
	フライパン 26 cm	12,000	W:465 D:278 H:128	1,245	—	—	—
	ウオックパン 28 cm	14,000	W:486 D:286 H:125	1,225	—	—	—
	エッグロースター 15×20 cm	7,000	W:380 D:158 H:90	780	—	—	—
	圧力鍋 6L	35,000	W:360 D:250 H:240	3,380	40kPa / 107°C 52kPa / 112°C 64kPa / 114°C 76kPa / 116°C	中かご 中かご台 ガラスぶた レシピブック	10年

※取り扱い店舗:一部全国有名百貨店。

【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: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