

シンプルで美しいデザインの 高機能なステンレスフライパン フィスラー【カターニャ 24cm】 新発売

170年以上の歴史を持つドイツのキッチンウェアブランド、「フィスラー」の日本法人、フィスラー・ジャパン株式会社(住所:東京都中央区、代表取締役社長:林 聡)は、美しいデザインと高機能を兼ね備えた、手の届きやすい価格帯が魅力のステンレスフライパン【カターニャ 24cm】を10月中旬に新発売します。

お肉なら外はカリッと中はジューシーに。
フィスラーより、美しいデザインのステンレスフライパンが新登場。

【カターニャ 24cm】は、底が6.2mmと厚いため、まるでシェフが分厚い鉄板で焼いたような美味しい料理が楽しめます。フィスラー独自の「底厚三層カプセル構造」を採用し、熱伝導に優れたアルミ合金素材を、保温性の高い最高級ステンレスでカプセル状に包み込まれている設計です。熱を底全体にムラなく効率よく伝え、高い保温性を実現します。

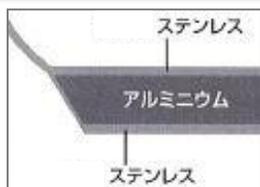
傷や汚れが目立ちにくいヘアライン加工されたステンレスです。ハンドルは人間工学に基づき、持った際の重さを軽減させるようにデザインされています。また、丸みをもたせた形状のため、手に馴染み、握りやすい特徴も併せ持っています。

高機能な上、耐久性が高く美しいデザインの【カターニャ 24cm】。品質の良さを保ちつつ、キッチンを美しく彩り、料理をより楽しくするフィスラーの新商品です。
フィスラー直営店(アウトレットを除く)、またはフィスラー取扱いの一部全国百貨店にて展開します。



フィスラーのステンレスフライパン 「カターニャ 24cm」

熱さのための底の厚さ「底厚三層カプセル構造」



フライパンの底は厚さ6.2mmの「底厚三層カプセル構造」。

熱伝導の高いアルミ素材を、保温性の優れたステンレスで包み込んだ三層構造です。さらにアルミ素材は底に隙間なく詰まっているために熱を効率よく、ムラなく均一に伝えます。例えば揚げ物なら材料を入れた際に温度変化が少ないため、少量の油でカラッと揚がります。

熱伝導、保温性、共に優れるため中火～トロ火で調理可能です。

耐久性に優れたサーミックベース



フライパンの裏底は、アルミ素材をステンレスでカプセル状に包み込んだ形状のため、アルミ素材がむき出しにならず、耐久性に優れています。

また、底が平らのため洗いやすいのも特徴です。

ガスやIH含む、すべての熱源に対応します。

液だれ防止設計のフチ



フライパンのフチはソースや料理を器などに移す際に、液だれしないように設計されています。ソースを注ぎやすいのはもちろん、外側が汚れることもないのでお手入れが楽になります。

オールステンレスで、外面とハンドルは美しいヘアライン加工



ハンドル含めオールステンレスのため、オープンでの使用も可能です。

外面とハンドルはフィスラーが得意とする高級感のあるヘアライン加工。ステンレスの目に沿って洗うことで、傷が目立ちにくく、変わらぬ美しさを保ちます。

フィスラーのステンレスフライパン 調理法

フィスラーのステンレスフライパンで料理を美味しくヘルシーに。

使用の際は、油の膜をつくってから調理に入ると食材が焦げつかず調理ができます。

少しのコツで食材本来の旨味をそのまま楽しめます。

<使用方法>

- 1: 濡れ布巾を用意します。
- 2: フライパンに何も入れない状態で3～4分ほど中火にかけます。
- 3: 水を数滴垂らし、水滴が鍋の上で玉のように転がるまで熱します。
- 4: 火を止め、油を入れキッチンペーパーなどで全体になじませます。
(ステーキなど脂のある食材は、そのままいれます。)
- 5: フライパンを約10秒ほど濡れ布巾にのせ、温度を下げます。
- 6: 料理に応じて、中火～とろ火で調理をはじめます。
- 7: フタを使うとより早く火が通ります。



水滴が鍋の上で玉のように転がる状態

フィスラーとは・・・



ドイツのキッチンウェアブランドとして世界に名を馳せる「フィスラー」は、1845年の創業以来、170年余りの長きにわたり、たゆまぬ技術革新とクラフトマンシップ、そしてデザインの美しさにより、「Made in Germany」の代表格たるキッチンウェアブランドとして世界中で愛されつづけています。ロングセラーの圧力鍋を筆頭に、料理やシーンに合わせた様々なステンレス鍋やフライパンなどの製品を提供しています。その優れた品質とシンプルで美しいデザインは、料理を一段と美味しくし、日々の暮らしを豊かにします。

「カターニャ 24cm」概要

製品画像	
製品名	カターニャ 24cm
品番	081-353-24-100
希望小売価格	10,000円(税抜)
径/容量/重さ	24cm / 2.03L / 1.019kg
対応熱源	ガス・IHを含むすべての熱源
このリリース記載の情報(お問い合わせ先、URL等)は予告なしに変更される可能性もありますので、あらかじめご了承ください。	

【商品の問合せ先】(クレジット表記)

フィスラー・ジャパン株式会社 カスタマーサービス  0570-00-6171
〒104-0033 東京都中央区新川1-2-12
URL www.fissler.jp

《本件のご掲載に関するお問い合わせ先》

株式会社ヴィジョン・エイ フィスラーPR担当: 瀬古篤子、平井里奈、岩井枝利香
TEL 03-3402-5574 FAX 03-3402-5452
〒151-0051 渋谷区千駄ヶ谷2-7-9 301