



ZWILLING

## ツヴィリングから新調理器具『ZWILLING Pico』シリーズ10/10(木)新発売

少ないポーションの料理を、より早く、より美味しく！



世界で最も古いブランドだと言われている、ツヴィリング(日本:ツヴィリング J.A. ヘンケルスジャパン/岐阜県関市、代表取締役: Andrew Hankinson)は、ハイクオリティなステンレス調理器具をそのまま小さくした新シリーズ『ツヴィリング ピコ』を10月10日(木)より発売します。少人数のご家庭や、離乳食・お弁当作りなどちょっとした料理も機能的なツールで楽しみたい方におすすめのシリーズです。

### ■ツヴィリング・ピコの3つ特徴

#### ①ハンディサイズで、少量の料理作りをより手早く

小さいサイズだから、大きな鍋やフライパンに比べ短い時間で全体に熱が伝わります。

1-2人分の料理や、仕上げのソース作り、離乳食、ちょっとした温めや野菜などの茹でに最適です。



#### ②均一な熱伝導と優れた蓄熱性で、料理をおいしく

底面には、アルミニウムコアをカプセル構造にした「SIGMA Classic」を採用。

均一に熱が伝わるのでむらなく焼付けできます。また、ステンレス製で蓄熱性が高いので、煮物やスープなど弱火での煮こみにも最適です。付属のガラス蓋を使うと、蒸気を逃しにくい構造のため、少ない水分での調理も可能に。

#### ③長く使えて実用的

ステンレス製で耐久性に優れ、傷が付きにくく、目立ちにくいサテン仕上げ。鍋やフライパンのふちは液だれしにくいデザインです。



## ■ラインナップ



Pico ストックポット 14cm(ガラス蓋付) ¥5,000



Pico シチューポット 14cm(ガラス蓋付) ¥4,500



Pico ソースパン 14cm ¥3,000



Pico フライパン 16cm ¥3,000



Pico フライパン 16cm コーティング ¥4,500

※税抜価格

## ■仕様詳細

Item Code	製品名	商品サイズ (幅×奥行×高さ・蓋除く)	商品重量 (蓋除く)	満水容量
66653-140	Pico ストックポット 14cm (ガラス蓋付)	15cm x 21.5cm(ハンドル部含む) x 9.5cm	550g	1.5L
66652-140	Pico シチューポット 14cm (ガラス蓋付)	15cm x 21.5cm(ハンドル部含む) x 7.5cm	500g	1L
66655-140	Pico ソースパン 14cm	15cm x 29cm(ハンドル部含む) x 7.5cm	500g	1L
66658-160	Pico フライパン 16cm	17cm x 32cm(ハンドル部含む)	520g	-
66659-160	Pico フライパン 16cm コーティング	17cm x 32cm(ハンドル部含む)	520g	-

### ■鍋本体:ステンレス、アルミニウム、

フッ素樹脂コーティング「Duraslide Ultra」加工(フライパン1種のみ)

蓋:強化ガラス(全面物理強化)、ステンレス、シリコーンゴム

■ガス・IHを含む全ての熱源対応(電子レンジ除く・オープン使用はガラス蓋除く)、食洗機OK

■10年保証(コーティング部、ガラス蓋を除く)

■ベトナム製

お客様のお問い合わせ先  
 ブランド名: ZWILLING(ツヴィリング)  
 社名: ツヴィリング J. A. ヘンケルス ジャパン株式会社  
 TEL : 0120-75-7155  
 URL : <http://www.zwilling.jp>

プレスのお問い合わせ先  
 社名: 株式会社ef(エフ)  
 担当: 羽鳥(ハトリ)  
 TEL : 03-6812-9113  
 E-mail: [hatori@ef-inc.co.jp](mailto:hatori@ef-inc.co.jp)