

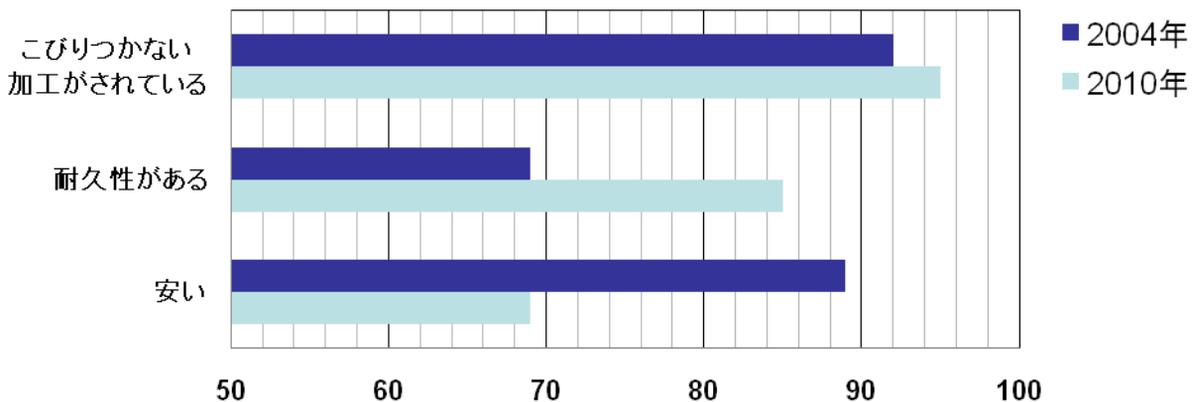
## 中面と底面から、耐久性とおいしさを追求 進化した技術を盛り込んだ【調理器具】登場。

株式会社グループセブ ジャパン(本社:東京都品川区東五反田、代表取締役社長:パトリック・ロブレガ)は、独自技術を取り入れた【取っ手付調理器具】を9月上旬より発売致します。特殊素材を採用した新コーティング中面と、熱伝導率に優れた底面の二方面からアプローチすることによって、驚くほどの耐久性と調理パフォーマンスが実現できる【取っ手付調理器具】を開発いたしました。

### ■独自の“パントリーチェック”で消費者のニーズを分析

ティファールでは、2年に一度、ランダムに選んだ400世帯の各家庭のパントリーを調査。消費者の傾向を分析することで、「今、本当に求められている調理器具」を提案し続けています。

#### フライパン購入の際の重視点



2010年の“パントリーチェック”では、フライパンに対する購入時の重視点として、『こびりつかない加工がされている』『耐久性がある』という回答がここ数年さらに伸び、『価格が安い』の回答は減少傾向にあります。

ここから、「お手入れしやすい価値のあるものを、長く使いたい」というニーズがうかがえます。

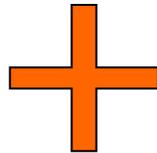
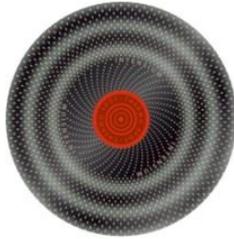
#### 料理/調理器具に対する考え方

料理/調理器具に対する考え方に関しては、「新しいレシピをどんどん試してみたい」7%⇒53%や、「調理器具にデザイン性を重視する」29%⇒45%と2004年から2010年にかけて大いに伸びました。

“料理は家事”⇒ “料理も調理器具も楽しみたい”という意識の変化が鮮明であることもわかりました。

## 進化したティファール『調理器具』 おいしさ高まる中面と底面のコンビネーション

今では当たり前となった、調理器具のふっ素樹脂コーティング。「使い始めのこびりつきにくさが、もっとずっと長続きしてほしい。」「もっとおいしく仕上げたい。」そうした願いに応えるために、ティファールはコーティング中面と底面の二方向からアプローチ。特殊素材を採用した中面と、独自の強化加工を施した底面。この二つのコンビネーションで、驚くほどの耐久性と優れた調理パフォーマンスを実現。



**より耐久性が増したコーティング中面**  
強度を高める素材の力で、キズや摩擦に対する耐久性が大幅にアップしました。

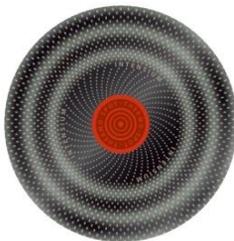
**熱伝導に優れた底面**  
熱がムラなくスピーディに広がって、中火・短時間でおいしく仕上げます。

ニーズ変化を受け、パワーアップリニューアル！  
中面と底面の二方面から、耐久性とおいしさをアップさせました。

### 特殊素材を採用した中面



**ティファール最高峰！**  
強靭で耐食性に優れたチタンを焼きつけたベースにより高次元の耐久性を実現した、新・6層『アルティミウム・プロ コーティング』



セラミックとサファイアで  
強度が更にアップした、  
新・6層『インテンシウム コーティング』

### 独自加工で熱伝導性を高めた底面



熱伝導を高める成分+中央の銅ディスク  
+溝加工で、熱伝導をとことん追求！  
ティファールの最高技術の、  
『インテグラル底面』



熱伝導を高める成分+溝加工で  
熱がムラなく伝わるスピードをアップ  
『レジスタル底面』

## 厳しい検査で高品質を実現 自社テストと世界最大級の検査機構「SGS」社でのテスト

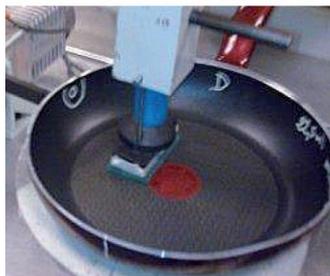
優れた調理機能を、より長期間保つことができる製品を生み出すため、ティファールでは中面と底面の二方向から独自の厳しいテストを行っています。また、公正な目で判断するため、世界最大級の検査機関SGSにおいても検査を行います。

### コーティングテスト



#### ミルクテスト

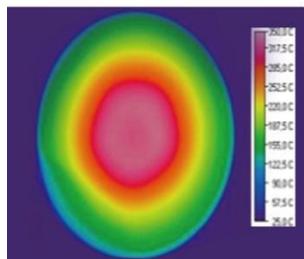
ミルクを焦がした中面を冷水で洗浄し汚れの落ちやすさをチェック。こびりつきを防ぐノンスティック性能を評価します。



#### 摩擦テスト

1.5Kgの負荷をかけたごわつくスポンジでフライパンの内側をこすり、摩擦やキズに対する耐久性を検査。ドライ・水あり・油ありと、様々なコンディションで実施。

### 底面テスト



#### 熱伝導テスト

均一に熱が伝わって局所的に高温部分が発生していないかを赤外線カメラで分析。熱伝導性を評価します。



#### 熱変形テスト

調理後本体が熱いうちに冷水をかける熱衝撃を25回繰り返した後、平らな底面を保っているかチェック。熱変形に対する耐久性を評価します。

### ■ 新デザインのお知らせマーク

中央にあるマークの模様が消えたら、予熱完了・適温の合図。

食材を入れるベストタイミングが目で見えて判ります。

ティファール(グループセブ)だけの特許技術が新デザインになり模様の変化がより判りやすくなりました。



**調理の頻度や内容に応じて選べるラインナップ！**

新しくなった調理器具のラインナップは、装いも新たにバラエティ豊かになりました。  
より一層持ちやすいハンドルに新色を加え、デザイン性も追及しています。

**モーションIHステンレス・・・ティファール最高峰！**

中面：ティファール最高峰！チタンの際立った強度を誇る新・6層『アルティミウム・プロ コーティング』  
底面：IH対応・特厚三層構造『プロダクション底面』  
特徴：強靱なチタンを焼きつけたコーティングで、ノンスティック効果がより長期間持続します。



フライパン21cm、25cm、27cm 7,140円～  
ソースパン18cm 5,775円  
シチューパン20cm 6,510円

**インテグラル ジュエル・・・上級シリーズ**

中面：セラミックとサファイヤで強度が更にアップした、新・6層『インテンシウム コーティング』  
底面：中央の銅ディスクと溝加工を施したティファールの最高技術の、『インテグラル底面』  
特徴：外面は、キズつきや熱による変色に強いセラミック(ホーロー)加工。  
つややかで鮮やかな色合いと、滑らかな手触りが続きます。



フライパン20cm、24cm、26cm、28cm 3,990円～  
マルチパン26cm 7,770円  
ウオックパン28cm 6,090円  
エッグロースター12×18cm 4,725円  
ソースパン18cm 7,140円  
シチューパン20cm 8,190円

**レジスタルスピリット・・・高機能シリーズ**

中面：セラミックとサファイヤで強度が更にアップした、新・6層『インテンシウム コーティング』  
底面：熱変形を防ぐ独自の溝加工を施した耐久性と熱伝導高めた、『レジスタル底面』  
特徴：外面は、キズつきや熱による変色に強いセラミック(ホーロー)加工。  
つややかで鮮やかな色合いと、滑らかな手触りが続きます。



フライパン20cm、24cm、26cm、28cm 3,780円～  
ウオックパン28cm 5,565円

**《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 0570-077772  
〒141-0022東京都品川区東五反田3-14-13高輪ミュージビル

**《本件のご掲載に関するお問合せ先》**

株式会社ヴィジョン・エイ ティファールPR担当 : 瀬古・石川・湯川・久米・瀧口  
TEL 03-3402-5574 FAX 03-3402-5452  
〒151-0051 渋谷区千駄ヶ谷2-7-9 301