

キャスト(鋳物)とアルミの良さを兼ね備えた調理器具 優れた蓄熱性と際立った熱伝導率 ティファール初の【キャストライン】新登場！

株式会社グループセブ ジャパン(本社:東京都品川区、代表取締役社長:グザビエ・デモウティエ)は、ティファール初のキャスト(鋳物)とアルミ素材の良さを兼ね備えた新シリーズ【キャストライン】を全6種類の豊富なラインナップで2013年9月より発売いたします。

【キャストライン】は、熱伝導に優れたアルミ素材でキャスト(鋳物)の製造法を活かして製造しています。キャストならではの製造法で火のあたる底面のみを厚くすることで、熱のあたりがやわらかくなり、全体を熱ムラなく包み込むように加熱でき、料理がおいしく仕上がります。

アルミは鉄の約3倍、ステンレスの約13倍と熱伝導率が高いので、すばやく全体に熱が伝わります。また、一般的なキャスト(鉄鋳物)のイメージを一新、アルミは鉄に比べ65%も軽いので毎日の調理に大活躍いたします。



ティファール認証
IH対応調理器具

おいしい仕上りと、普段使いの手軽さを追求した アルミキャストのティファール【キャストライン】

キャスト(鋳物)とアルミの良さを兼ね備えたアルミキャストの【キャストライン】は6種類の豊富なラインナップで登場。

キャスト(鋳物)とは・・・

加熱して溶かした金属を型に流し込み、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た物です。溶かした金属を使用するので、複雑な形状や厚い板厚に成型可能となります。



* イラストはイメージです。

キャストならではの優れた蓄熱性

キャストならではの製造法を活かし、火の当たる底面を5.5mmと特に厚くなるように設計されています。厚い底面を通して熱のあたりがやわらかくなり、全体を熱ムラなく包み込むように加熱できます。一度温まると、その熱をしっかり蓄えて中～弱火でも安定してじっくり加熱できます。また、余熱調理でじんわり火を通すのも得意です。

アルミならではの際立った熱伝導

鉄の約3倍、ステンレスの約13倍も熱を伝えやすいアルミニウム素材なので、厚みがあり温まるのに時間がかかりがちなキャストでも、すばやく全体に熱が伝わります。食材も均一に加熱でき、ムラなく火が通るので、おいしい仕上がります。



キャストラインは様々な料理に活躍

①素材を活かした調理

やわらかな熱あたりなので、中～弱火や余熱で調理ができるから、素材の風味や栄養素を逃さずにおいしさを引き出します。

②省エネ・エコ調理

すばやく温まり、蓄熱性が高いので冷めにくく、調理時間や光熱費を節約できます。



フライパンならこんなレシピ 「ステーキ・野菜ソテー」

優れた蓄熱性で、焼き始めに温度が下がらないので、ステーキなら外側がすばやくカリッと焼け、肉汁と旨味を閉じ込めます。水っぽくなりがちな野菜ソテーも、一定の温度で炒めることで本来の歯ごたえを残した仕上がりになります。



おなべならこんなレシピ 「煮込み・蒸し野菜」

やわらかな熱のあたりが安定して続くので、シチュー等の煮込み料理も、こげることなく食材全体に火が通ります。蒸し野菜も、弱火や余熱で火を通すことで、素材の風味や栄養を逃さず仕上がります。



アルミキャストだから良いことがたくさん！

■軽いので毎日手軽に使える

鉄に比べ約65%も軽いアルミ素材を採用。
底面は厚さを保ちながらも側面は薄く仕上げていますので、女性でも扱いやすい軽量キャストを実現。

■丈夫で長持ち

火の当たる底面をキャストの特性を活かし、厚く(5.5mm)成型しました。
この厚さにより熱変形しにくく、耐久性を発揮しいつまでも長持ちするのが魅力。

■幅広いレシピに対応できる、豊富なラインナップ

初登場！IH対応エッグロースターやライスポットを含む全6種類の豊富なラインナップでどんなお料理にも、使いやすさとおいしさで応えます。

ティファール初のIH対応「エッグロースター」

卵3個分の玉子焼きを作るのにピッタリのサイズで本格的な厚焼き玉子や出し巻き玉子も思いのままに作れます。



オープン調理対応の「シャローパン」と「ライスポット」

取っ手やふたのつまみも、本体と同じアルミ素材なのでオーブンにそのまま入れて調理ができます。



短時間でおいしいご飯を炊き上げる！「ライスポット」

- 2～3合炊くのに丁度よい大きさです。
- 抜群の熱伝導ですばやく沸騰、エコにもつながる短時間調理を実現。
- お米が対流する丸味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けます。
- ふたの周りが立ちあがった深型の形状なので、噴きこぼれにくい構造です。
- 内外面ともにノンスティック加工なのでご飯がこびりつきにくく、お手入れも簡単。



～「ライスポット」を使ったおいしい白米の炊き方～

1.沸騰させる



2.炊く



3.蒸らす



できあがり。



炊飯時間の比較

ライスポット: 30分
炊飯器: 40分～45分

白米2合を炊いた場合(浸水時間を除く)

ティファールならではの使いやすさ

中面は5層チタン・コーティング

ティファール独自の、強じんできびにくいハイテク素材・チタンを含んだ5層チタン・コーティング*。金属へからも安心して使える耐久性で、こびりつきにくさが長続きするので、お手入れも簡単です。(*エッグロースター、ソースパン、ライスポットは5層プロメタル・コーティング)

IHにも対応する厚い底面

アルミ本体にステンレスを組み合わせた2層構造の底面。IHを含むいずれの熱源にも対応。効率よく発熱し、熱伝導性も抜群で食材をムラなく加熱します。(※エッグロースターのみ、底面のデザインが異なります。)

火が見えないIHでも安心「お知らせマーク」

調理面中央にある赤いマークの模様が消えたら、予熱完了の合図。火が見えないIHでも、食材を入れるベストタイミングが目で見えて判るティファールだけの特許技術です。(グループセブ社保有)

ノンスティック外面

中面だけでなく外面もふっ素樹脂加工なので、こびりつきにくく、汚れがサッと落ち、お手入れが簡単にできます。



■製品概要

製品画像	製品名	品番	税込希望 小売価格	製品重量
NEW 	キャストライン フライパン 24cm	C76604	6,825円	975g
NEW 	キャストライン フライパン 26cm	C76605	7,350円	1,085g
NEW 	キャストライン エッグロースター 14×18cm	C76618	5,250円	665g
NEW 	キャストライン ライスポット 3合炊き	C76595	7,350円	1,030g
NEW 	キャストライン ソースパン 18cm	C76623	6,300円	1,170g
NEW 	キャストライン シャローパン 24cm	C76671	8,085円	1,650g

このリリース記載の情報(製品価格、製品仕様、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、検索日と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
〒141-0022東京都品川区東五反田3-14-13高輪ミュージズビル



0570-077772

《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・宮司
〒151-0051 渋谷区千駄ヶ谷2-7-9 301 TEL 03-3402-5574 FAX 03-3402-5452