

## 「取っ手のとれるティファール」に、 お料理の仕上がりをワンランクUPさせるアルミキャストの 【インジニオ・ネオ IHキャストライン】が新登場！

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、「取っ手のとれるティファール」のラインナップとして、キャスト(鋳物)とアルミニウム素材の良さを活かした【インジニオ・ネオ IHキャストライン】を2015年3月下旬より発売いたします。

アルミならではの良さを活かした熱伝導、さらに一度温まると冷めにくい高い蓄熱力とムラなくじっくり加熱出来るキャストの特性が、食材のおいしさや風味を引き出す調理を実現します。

取っ手が取れるのでオープンでの調理も可能。収納時は重ねてコンパクトに。さらに、キャストならではのあたたかみのある質感と洗練された美しいフォルム。そのままテーブルにサーブして、おもてなし料理にも大活躍です。



ティファール認証  
IH対応調理器具

## おいしい料理の仕上がりと、普段使いの手軽さを追求した 【インジニオ・ネオ IHキャストライン】徹底解剖

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、冷えて固まった後に型から取り出す製法。複雑な形状や厚さを自在に成型することが可能です。



### 厚い底面ならではの蓄熱力でワンランク上のおいしさを実現

- キャストならではの製造法を活かし、火の当たる底面を6.6mmと特に厚くなるように設計しました。
- 厚い底面は一度温まると冷めにくく、じっくり加熱できます。また、厚い底面を通して、熱がやわらかくムラなく伝わります。
- アルミキャスト製のふただから、本体とふたで包み込むように加熱できます。



**➡ 素材の風味を活かして、おいしく仕上がる！**

### アルミならではの際立った軽さと熱伝導

- 鉄の約65%も軽くて扱いやすいアルミニウム製。
- 鉄の約3倍、ステンレスの約13倍もの熱伝導率で、早く調理ができます。
- キャスト製法で厚く作られたIH対応底面は、熱変形しにくく耐久性に優れ、丈夫で長持ち。

**➡ 丈夫で軽く、早く調理できる！**

### アルミキャスト製のふた・つまみ

ふた裏の突起が、食材の旨みを含んだ蒸気が水滴となって料理の上に落ち、旨味が凝縮した仕上がりになります。

ふたもつまみもアルミ製だから、そのままオープン料理も可能。



## さらに！キャストなら省エネ！エコ調理

### ■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。

## ティファールならではの使いやすさ

### 中側は5層プロメタルコーティング

ティファール独自の、さびにくいハイテク素材、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ディスクを組み合わせた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」

中側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。



### ノンスティック外面

中側だけでなく外側もふっ素樹脂加工なので、こびりつきにくく、汚れがさっと落  
ちて、お手入れが簡単にできます。

### 片手で付け外しできる専用取っ手

ワンタッチでカンタン操作。  
しっかりフィットし安定感の高い専用取っ手。



## 取っ手が取れるからコンパクトに収納ができて、便利がいっぱい！

そのままオープンへ	そのままテーブルへ	そのまま食器洗い機へ	重ねてコンパクト収納

「IH対応エッグロースター」単品

「取っ手のとれるティファール」初のIH対応エッグロースター。  
蓄熱力に優れているので、卵液を流し込んでも温度が下がりにくく、  
熱ムラなく調理ができ、焦げ付かずに、ふんわり・やわらかな玉子焼  
きが出来上がります。



■製品概要

製品画像	製品名 内容	品番	税抜希望 小売価格	製品 個装箱重量
<p><b>NEW</b></p>	<p>インジニオ・ネオ IHキャストライン セット5</p> <p>（ フライパン26cm ウオックパン26cm ソースパン20cm アルミ製のふた20cm 専用取っ手（モカ）1本 ）</p>	L851S6	23,000円	4,000g
<p><b>NEW</b></p>	<p>インジニオ・ネオ IHキャストライン エッグロースター <b>5月発売予定</b></p>	L85118	6,800円	530g 630g
<p>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。</p>				

《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



0570-07772

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