

## ティファール「取っ手のとれる調理器具」 インジニオ・ネオ IHキャストラインが 2015年グッドデザイン賞を受賞！

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:アンドリュー・ブバラ)は、公益財団法人日本デザイン振興会が主催する2015年度グッドデザイン賞において、ティファールの取っ手のとれる調理器具【インジニオ・ネオ IHキャストライン】が、受賞したことを発表いたします。

グッドデザイン賞は、日本唯一の総合的デザインプロモーション機関である公益財団法人日本デザイン振興会が決定するものです。グッドデザイン賞受賞のシンボルである「Gマーク」は、すぐれたデザインを示すシンボルマークとして広く親しまれています。

ティファールの製品は、使いやすさと安全性を兼ね備えていることはもちろん、常に流行をとらえ、時には先取りしながら日常生活に上手に溶け込むようデザインされています。

### 受賞製品名

#### 着脱式ハンドル付調理器具【インジニオ・ネオ IHキャストライン】

……審査委員の評価……

従来のキャスト製法の器具に比べ、重量的にも視覚的にも軽快で手軽なイメージがありながら、独特の暖かみのある素材感が好ましい。シンプルなデザインのため調理後にそのまま食卓で利用しても違和感がなく、色彩の選択も成功している。ハンドルなど細部のデザインも完成度が高い。



**GOOD DESIGN  
AWARD 2015**



- IHキャストライン特設サイト -

<http://www.club.t-fal.co.jp/products/CW/fixedhandle/castline/lineup/>

# 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

### 中面は5層プロメタルコーティング

ティファール独自の、金属へらも使える高い耐久性、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。

### 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
			

## ■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
	インジニオ・ネオ IHキャストライン セット5  (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)	L851S6	23,000円	4,000g
	インジニオ・ネオ IHキャストライン エッグロースター	L85118	6,800円	530g 630g

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、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・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