

ティファールのIHフライパンが新改良！
さらに長持ち、さらに便利になってお料理の腕に差をつけます
ティファール「IHエスプレッソ」
3月1日発売

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IH対応のフライパン、ティファール「IHエスプレッソ」シリーズ(全5アイテム)を発売いたします。「IHエスプレッソ」は、長らくご愛顧いただいたベストセラー、ティファール「IHコンフォート」のリニューアル版で、ご家庭内でのIHクッキングヒーター普及が進む傾向を受け、IHを使用したお料理をさらに快適に感じていただくことを目指して開発したシリーズです。内面はこびりつき防止効果のあるコーティングの耐久性を高めた上、予熱完了のタイミングをよりわかりやすくした「新お知らせマーク」や、食材をお皿にうつしやすいカーブ状のふちを採用することにより、さらに使い勝手を良くしました。外側は深みと輝きのあるエスプレッソブラウンを導入し、美しさをより一層高めています。フライパンの内面も外面もグレードアップして新登場の「ティファール IHエスプレッソ」は、毎日のお料理の腕磨きをサポートする心強い味方です。



新コーティングで、耐久性16%アップ

1956年世界で初めてこびりつきにくいフライパンを発売以来、研究開発を重ねているティファール。

「IHエスプレッソ」の内面にはティファール最高峰の6層「プロメタルプロ」コーティングを採用。サファイアコートとセラミックベースを使用し、耐久性が16%アップ(1)しました。

「プロメタルプロ」コーティングなら、こびりつきにくさ、こげつきにくさをより長く実感できます。

(1)従来品「IHコンフォート」の「プロメタル」コーティングとの比較



新「お知らせマーク」で、食材投入のタイミングがよりわかりやすく

表面が十分に温まると模様が消えるティファールだけの(2)

「お知らせマーク」が新しくなり、食材投入のタイミングがよりわかりやすくなりました。火の见えないIHにも便利です。

(2)ティファールを保有するグループセブ社の特許技術



食材をお皿へうつしやすい新シェイプ

カーブをつけたふちで、食材をお皿にうつしやすくなりました。



外面は深みのあるエスプレッソブラウンカラー

外面のカラーは炒りたてのコーヒーのような深いエスプレッソブラウンです。IH対応製品ではなかなか見つけられなかった美しい色合いでキッチンを彩ります。



IHはもちろん、様々な熱源に対応

IHを含む、すべての熱源でお使いいただけます。



【ティファールIHクオリティ】

ティファールは、IH対応調理器具に求められる条件を追求し、独自の品質管理でその性能をチェックしています。ティファールのIH対応調理器具はすべて厳しい検査に合格しています。

「ティファールIHクオリティ」マークは、IHに適した調理器具の目印です。ティファールなら...

- ・底面は平ら、強磁性ステンレスでできているので、きちんと発熱します
- ・底面が厚いので、IHで繰り返し調理しても変形しにくく丈夫です
- ・重さがあるので、IHで調理しても底面が浮きません

さらに、ティファールならではの特長として...

- ・丈夫で長持ちなふっ素樹脂コーティングを施してあるので、IHのタイマーを利用したとろ火煮込み調理等でもこびりつきにくく、使用後のお手入れも簡単です。
- ・予熱完了すると、表面の赤い「お知らせマーク」の模様が消えて食材投入のタイミングを伝えるので、火が見えないIHにも便利です。



ティファール認定
IH対応調理器具

商品概要

品名	税込み希望小売価格	
IHエスプレッソ フライパン21cm	¥4,725	
IHエスプレッソ フライパン24cm	¥5,250	
IHエスプレッソ フライパン26cm	¥5,775	
IHエスプレッソ フライパン28cm	¥6,300	
IHエスプレッソ ウォックパン28cm	¥6,930	