



報道関係者各位

温度の見えるティファール 「アマラル ミステール」

株式会社グループセブ ジャパン(本社:フランス、代表:パトリック ロブレガ)は、新調理器具シリーズ「アマラル ミステール」を2008年2月21日に発売いたします。

1956年、世界で初めてノンスティックコーティングのフライパンを発売したティファール。50年以上もの独自の研究と開発により、更に使いやすく進化を遂げた新世代「温度の見えるティファール」第一弾となるシリーズです。

内面はティファール最高峰・新6層「エキスパートプロ コーティング」

新開発のセラミックベース採用で強度が飛躍的にアップ、キズや磨耗からしっかり守り、ティファール最高峰の耐久性を実現しました。もちろん金属へらの使用も可能です。

調理中も更にこびりつきにくく快適に。汚れもさっと落ちるから、お手入れも簡単です。

(エッグロースター、ソースパン、シチューパンは4層エキスパートコーティングです)



新デザインの「お知らせマーク」

マークの模様がかわって温度がわかる「お知らせマーク」も、模様の変化がよりわかりやすくなりました。適温に温まったことを目で見えて確認できるから、過熱不足や空だきの心配がなく、食材を入れる絶好のタイミングを逃さずに調理をスタートできます。



多機能ガラスふた

なべ用のふたは、調理中の様子が見えるガラス製。シリコンのふちがついてソフトな使い心地です。

蒸気を調節し吹きこぼれを防ぐスチームコントローラーや、ザルを使わずに湯切りができる湯切り穴など、使いやすさをアップする機能がついています。

(アイテムにより機能は異なります)



スチームコントローラー

湯切り穴

株式会社グループセブ ジャパン

〒141-0022 東京都品川区東五反田3-14-13高輪ミュージビル TEL:03-5789-1710 FAX:03-5421-3161



主な特徴:

- 内面は新6層「エキスパートプロ コーティング」
- 新デザインの「お知らせマーク」つき
- シリコンつき多機能ガラスぶた
マルチパン・シチューパン用・・・スチームコントローラーつき
ソースパン用・・・シリコン部分に湯切り穴つき
- 機能性と美しさを兼ね備えた新取っ手
取っ手の上面が樹脂でカバーされ、熱くなりにくく汚れが落ちやすいデザイン。
- 強度が高く、熱伝導に優れた銅ディスクつきの底面
熱による変形を防ぎ、熱を全体にすばやく均一に伝えます。
- 外面は、つややかな光沢がありキズに強いセラミック加工。



底面加工

ラインナップ:

品名	税抜価格	税込価格
フライパン 20cm	¥3,800	¥3,990
フライパン 24cm	¥4,300	¥4,515
フライパン 26cm	¥4,800	¥5,040
フライパン 28cm	¥5,300	¥5,565
ウオックパン 28cm	¥5,800	¥6,090
マルチパン 26cm	¥7,400	¥7,770
エッグロースター	¥4,500	¥4,725
ソースパン 18cm	¥6,800	¥7,140
シチューパン 20cm	¥7,800	¥8,190



キッチンをさらに楽しく、快適に。ティファールは、今後も“お客様のニーズを形にしつづける企業”として商品開発を進めてまいります。

< 本件のご掲載に関するお問合せ先 >
 ティファール春製品PR事務局
 (株式会社アンティル 担当: 渡辺・高橋・福本)
 TEL 03-5572-6063 FAX 03-5572-6065
 〒107-0052 港区赤坂4-15-1 赤坂ガーデンシティ18F

< 製品についてのお問い合わせ先 >
 (株)グループセブ ジャパン マーケティング部 担当: 土方明子
 TEL: 03(5789)1720

< 一般の方からのお問い合わせ先 >
 お客様相談センター: ナビダイヤル0570 - 077772

株式会社グループセブ ジャパン
 〒141-0022 東京都品川区東五反田3-14-13高輪ミュージビル TEL: 03-5789-1710 FAX: 03-5421-3161
