

NEW!

キッチンナイフの鋭い切れ味よみがえる 「インジニオ シャープナー」新発売！ 用途に合わせた3段階の砥石

株式会社グループセブ ジャパン(本社:東京都港区/代表取締役社長:アンドリュー・ブバラ)は、2020年9月、ティファールから初めてのシャープナー「インジニオ シャープナー」を新発売いたします。

「インジニオ シャープナー(※)」は、用途に合わせて3段階の硬度で砥ぐことができ、キッチンナイフ(包丁)の鋭い切れ味がよみがえります。月に一度程度のお手入れでは砥石1の「タングステン鋼」で摩耗した刃を削って研磨し、次に砥石2の「セラミック砥石」で刃の表面を滑らかに仕上げます。砥石Aの「ダイヤモンド砥石」は、一度で刃の切れ味を高めるため、約半年に一度を目安に使用をおすすめします。

切れ味鋭いキッチンナイフ(包丁)は調理中のストレスを軽減するだけでなく、出来上がった料理の味や食感も変わります。溝に合わせて擦るだけで初心者も簡単にキッチンナイフ(包丁)のお手入れができる「インジニオ シャープナー」は、ティファールのキッチンナイフ「アイスフォース」シリーズや「フレッシュキッチン」シリーズにもお使いいただけます。

※両刃のキッチンナイフ(包丁)専用です。片刃の包丁や刃がのこぎり状のパン切り包丁、セラミックナイフ、キッチンばさみにはご使用になれません。

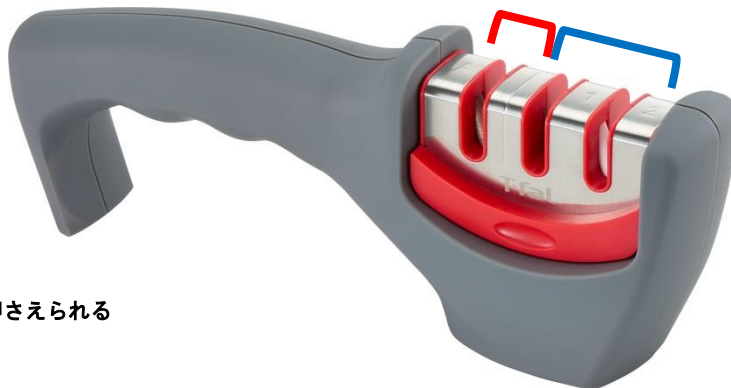
※食洗器は使用しないでください。



しっかり握って押さえられる
手になじむ形状。



安定して滑らない底面ストッパー



インジニオ シャープナー

品番: K25805
希望小売価格: 2,000円(税抜)
サイズ: W45 × D 205 × H 75(mm)
重量: 195g

半年に1度を目安に



砥石A) ダイヤモンド砥石
1度の使用で切れ味を高めます。

普段のお手入れに



砥石1) タングステン鋼
刃を削り鋭く研磨します。

砥石2) セラミック砥石
刃の表面をなめらかに仕上げます。

【ティファール】 <https://www.t-fal.co.jp/>

ティファールの製品情報・生活に役立つ楽しいコンテンツやレシピがいっぱい！

※写真、イラストはイメージです。印刷のため、実際の色と多少異なる場合がございます。また、このリリース記載の情報(製品価格、製品仕様、デザイン、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



0570-077-772

《本件の掲載に関する問い合わせ先》

株式会社コスモ・コミュニケーションズ ティファール PR 担当: 野島・辻 Mail: t-fal@comnet.co.jp

〒107-0061 東京都港区北青山 2-5-8 青山 OM-SQUARE4F TEL: 070-4505-3325 FAX: 03-3405-9730