



世界中で愛されて65年

PRESS RELEASE
2021年2月吉日

NEW!

誕生から65周年を迎え、 フライパンのこびりつきにくさは新しい次元へ ティファールの「取っ手つき調理器具」総リニューアル発売！

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、2021年3月、ティファールの「取っ手つき調理器具(※1)」を総リニューアル発売いたします。

フランスでティファールが生まれて今年で65周年を迎えます。長い歴史の中で、調理器具のトップブランドとして培ってきた技術力を駆使し、こびりつきにくいフライパンを追求し続け、進化を続けてきたティファール。今では世界約150ヶ国でご愛用いただいております。65周年の今年、全「取っ手つき調理器具」シリーズの中面コーティングの耐久性をはじめ、機能を大幅に改良いたしました。

中でも最高ランクとなる「チタンアンリミテッドコーティング」は、硬度の高い「ハードクリスタル」(※2)を表面に近いフィニッシュ層に使用し、摩耗耐久性を高めました。金属へらも安心して使える耐久性を誇ります。さらに底面のIHディスクが従来品と比較して約7%広くなり(※3)、IHヒーターとの接地面が広がることにより、フライパン全体に熱が効率よく伝わることで焼きムラなくお料理が美味しく仕上がります。

さらに、ティファールの赤い「お知らせマーク」が新しくなり、適温になると模様が消えて食材を入れるベストなタイミングが分かりやすくなりました。こびりつきにくさが長続きするティファールの調理器具で、調理もお手入れもストレスなくお使いいただくことができます。

※1 フライパン、ウォックパン、ディーパン、マルチパン、ソースパン、シチューパン、エッグロースター。

※2 「ハードクリスタル」とは:硬度の高い炭化ケイ素(SiC)を使用し、ふっ素樹脂とSiCを独自のバランスで配合することにより、進化した耐久性とこびりつきにくさを実現した素材です。(特許申請中)

※3 IH対応のフライパン28cmの場合。特許申請中。



1956年フランス・パリ郊外のサーセルにティファール社を設立。「こびりつきにくいフライパン」の販売を始めました。



※オーブンウェア、鍋、フライパン、圧力鍋を含む範囲

「取っ手つき調理器具」リニューアル3つのポイント

①中面コーティング

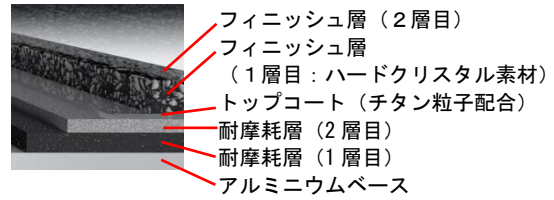
全ての製品が頑丈なチタンコーティングになり、従来品に比べてこびりつきにくさが圧倒的に長く続きます。

■ ガス火対応

チタンアンリミテッドコーティング



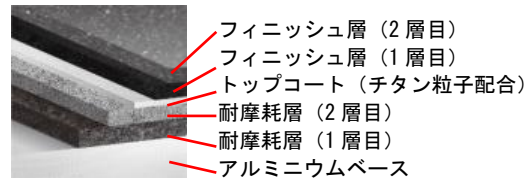
フィニッシュ層に新たにハードクリスタル素材を用いることで、摩耗耐久性が飛躍的に向上。
チタンコーティングと比較して6倍長持ち。
(特許申請中)



チタンフォースコーティング



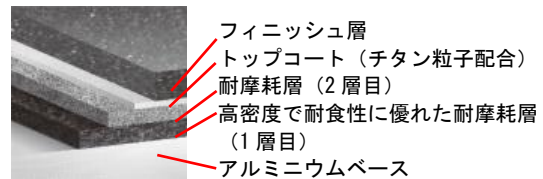
チタンコーティングと比較して3倍長持ち。



チタンインテンスコーティング



高密度で耐食性に優れた耐摩耗層により、チタンコーティングと比較して2倍長持ち。

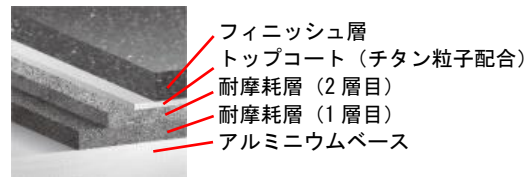


■ ガス火対応

チタンコーティング

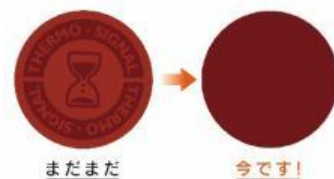


こびりつきにくさの耐久性がアップして、お手入れも簡単です。



②新お知らせマーク

模様が消えて適温をお知らせする「お知らせマーク」で、食材を入れるベストなタイミングが分かります。デザインを一新して、より分かりやすくなりました。



③進化した IH 底面

底面の IH ディスクがさらに大きくなり、熱伝導の効率が向上しました。
(IH・ガス火対応の製品のみ)



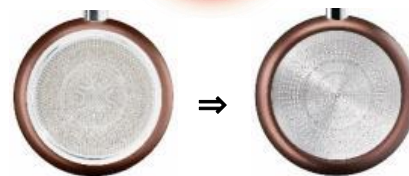
IH ルージュ・
アンリミテッド



IH ハードチタニウム・
アンリミテッド



IH ココアブラウン



旧品

改良品

優れた
熱伝導の
底面

<IH 底面の特許申請中>

独自の構造・製造方法により、極限まで IH ディスクを大きく、底面の端のアルミベース面を縮小。調理中の温度変化により変形しにくい底面を実現。

その他

●フレームプロテクト加工の外表面

外表面は炎に強い素材シリカを加えたエナメル加工で、キズや汚れがつきにくく、きれいな色が長持ちします。
(ガス火対応・外表面エナメル加工の製品のみ)



ロイヤルブルー・インテンス



ハードチタニウム・インテンス



●進化した本体 ～軽量化～

丈夫な素材を採用し、底面を薄くしても変形しにくくなっています。薄くすることで、軽量化を実現しました。(ガス火対応・外表面樹脂加工の製品のみ)



クランベリーレッド

T-fal

安心してお使いいただけます

PF0A・鉛・カドミウム不使用

ティファールは安心・安全の PF0A フリー。
※PF0A：有機フッ素化合物の一種であるペルフルオロオクタン酸。

ティファール「取っ手つき調理器具」ラインナップ



T-fal

安心してお使いいただけます

PF0A・鉛・カドミウム不使用




■ IH・ガス火対応調理器具

	製品名 / 製品番号	希望小売価格(税込み) *	サイズ WxDxH(mm)	製品 重量(g)
	IH ルージュ・アンリミテッド フライパン 20cm /G26202	4,950 円	374 × 218 × 71	696
	フライパン 26cm /G26205	6,270 円	453 × 277 × 88	1,159
	フライパン 28cm /G26206	6,930 円	474 × 298 × 86	1,307
	IH ルージュ・アンリミテッド ウオックパン 28cm /G26219	7,260 円	467 × 286 × 109	1,163
	IH ルージュ・アンリミテッド マルチパン 22cm /G26275	6,270 円	398 × 245 × 94	913
	マルチパン 26cm /G26277	6,930 円	458 × 288 × 105	1,181
	IH ルージュ・アンリミテッド ソースパン 18cm /G26223 ※ソースパンはチタンインテ ンスコーティングです。	7,260 円	373 × 193 × 153	1,269
	IH ルージュ・アンリミテッド シチューポット 20cm /G26244 ※シチューポットはチタンイン テンスコーティングです。	8,140 円	334 × 214 × 158	1,559
	IH ルージュ・アンリミテッド エッグロースター 14 × 18 cm /G61018 ※エッグロースターはチタンフ ォースコーティングです。	5,940 円	350 × 147 × 80	660
	IH ハードチタニウム・アンリミテッド フライパン 20cm /G26502	4,950 円	374 × 218 × 71	696
	フライパン 24cm /G26504	5,830 円	434 × 256 × 89	1,050
	フライパン 26cm /G26505	6,270 円	453 × 277 × 88	1,159
	フライパン 28cm /G26506	6,930 円	474 × 298 × 86	1,307
	IH ハードチタニウム・アンリミテッド ウオックパン 28cm /G26519	7,260 円	467 × 286 × 109	1,163

* 本リリース記載の価格は参考価格であり、再販売価格を拘束するものではありません。



■ IH・ガス火対応調理器具

	製品名 / 製品番号	希望小売価格(税込み) *	サイズ WxDxH(mm)	製品重量(g)
	IH ココアブラウン フライパン 20cm /G26102	4,400 円	370 × 218 × 72	587
	フライパン 26cm /G26105	5,610 円	450 × 267 × 78	1,015
	フライパン 28cm /G26106	6,270 円	470 × 288 × 82	1,148
	IH ココアブラウン ウオックパン 28cm /G26119	6,600 円	467 × 287 × 108	1,147
	IH ココアブラウン マルチパン 22cm /G26175	5,610 円	399 × 250 × 92	888
	マルチパン 26cm /G26177	6,270 円	461 × 290 × 98	1,158

* 本リリース記載の価格は参考価格であり、再販売価格を拘束するものではありません。



■ ガス火対応調理器具(外面エナメル加工)

	製品名 / 製品番号	希望小売価格(税込み) *	サイズ WxDxH(mm)	製品 重量(g)
	ロイヤルブルー・インテンス フライパン 20cm /D52102	4,070 円	365 × 205 × 82	495
	フライパン 24cm /D52104	4,730 円	425 × 246 × 88	621
	フライパン 26cm /D52105	5,060 円	445 × 266 × 89	732
	フライパン 28cm /D52106	5,500 円	465 × 286 × 87	874
	ロイヤルブルー・インテンス ウオックパン 28cm /D52119	6,050 円	475 × 296 × 106	995
	ロイヤルブルー・インテンス ディープパン 22cm /D52183	5,060 円	387 × 225 × 97	670
	ディープパン 26cm /D52185	5,720 円	448 × 265 × 112	925
	ロイヤルブルー・インテンス エッグロースター 12×18 cm / D52118 ※エッグロースターはチタンコー ティングです。	5,610 円	347 × 126 × 77	411
	ハードチタニウム・インテンス フライパン 20cm /D51902	4,070 円	365 × 205 × 82	495
	フライパン 24cm /D51904	4,730 円	425 × 246 × 88	621
	フライパン 26cm /D51905	5,060 円	445 × 266 × 89	732
	フライパン 28cm /D51906	5,500 円	465 × 286 × 87	874
	ハードチタニウム・インテンス ウオックパン 28cm /D51919	6,050 円	475 × 296 × 106	995

* 本リリース記載の価格は参考価格であり、再販売価格を拘束するものではありません。







T-fal

安心してお使いいただけます

PFOA・鉛・カドミウム不使用

■ ガス火対応調理器具(外面ふっ素樹脂加工)

	製品名 / 製品番号	希望小売価格(税込み) *	サイズ WxDxH(mm)	製品 重量(g)
	クランベリーレッド フライパン 20cm /B55902	3,410 円	372 × 215 × 69	412
	フライパン 24cm /B55904	4,180 円	433 × 250 × 71	560
	フライパン 26cm /B55905	4,620 円	452 × 275 × 78	590
	フライパン 28cm /B55906	4,840 円	471 × 296 × 75	633
	クランベリーレッド ウオックパン 28cm /B55919	5,170 円	471 × 295 × 93	786
	クランベリーレッド マルチパン 22cm /B55975	4,400 円	394 × 245 × 91	584
	マルチパン 26cm /B55977	4,730 円	454 × 283 × 99	767
	クランベリーレッド エッグロースター 12 × 18 cm / B55918	4,840 円	348 × 126 × 71	370

* 本リリース記載の価格は参考価格であり、再販売価格を拘束するものではありません。

世界中で愛されて 65 年



ティファールがフランスで生まれて今年で 65 年を迎えました。世界で初めて「こびりつきにくいふっ素樹脂加工のフライパン」を発売したティファールは、長い歴史の中で調理器具のトップブランドとして培ってきた技術力を駆使し、進化を続けてきました。現在、フライパンなどの調理器具をはじめ、調理家電やアイロンなどの小型家電も展開し、世界約 150 ヶ国でご愛用いただいております。

【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