

NEW!

いろいろ使えて毎日役立つ！  
ティファールの「マルチポット」シリーズから、  
さらにコンパクトで使いやすい 14cm サイズが新登場！  
「オプティスペース マルチポット 14cm」

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、2024年3月、ティファールから「オプティスペース マルチポット 14cm」を新発売します。

鍋ひとつで幅広い料理が作れるティファール「マルチポット」シリーズから、新たに「オプティスペース マルチポット 14cm」が登場！ ガス火専用で、カラーはキッチンを華やかに演出するライトミント、どんなキッチンにも合う落ち着いたシナモンブラウンの2色から選べます。

2022年の発売以来、人気を集める「オプティスペース IH ステンレス マルチポット 16cm」は、煮る・焼く・炒める・茹でる・炊く・揚げる・沸かすなど1台で何役もこなす優秀なキッチンアイテム。この度発売の「オプティスペース マルチポット 14cm」は、直径 14cm、容量 1.8L(満水時)とコンパクトになり、扱いやすさ、使い勝手がさらにアップしました。直径 14cm のミニマムなサイズながら多様な料理に対応するため、1~2 人分の調理に役立ちます。スープやお味噌汁などの汁物、お弁当のおかず作りや朝食、軽食作り、ハーブティの煮出しやココア、ラテなどのホットドリンク作りまで、様々なシーンで活躍します。

本体は軽く、熱伝導に優れたアルミニウムを採用し、中面にはガス火専用製品では最高級のチタン・インテンスコーティングが施され、使い始めのこびりつきにくさが長続きします。また、中面の中央にある赤い「お知らせマーク」が食材を入れるベストなタイミングを教えてくれるので、料理ビギナーの方でも失敗なく美味しい料理を作ることができます。

幅広く活躍する「オプティスペース マルチポット 14cm」で、毎日の料理がさらに美味しく、手軽に楽しめるようになるはずです。

一台で何役もこなす便利なマルチポット



オプティスペース マルチポット  
ライトミント 14cm



オプティスペース マルチポット  
シナモンブラウン 14cm

ガス火  
対応



※オープンウェア、鍋、フライパン、圧力鍋を含む総称

## 「オプティスペース マルチポット 14cm」製品特長

### 1. 1台で何役も。マルチに使える用途の広さ

煮る・焼く・炒める・茹でる・炊く・揚げる・沸かすなど、あらゆる調理法と用途に使用できます。容量 1.8L とコンパクトだから、1~2 人分の調理に役立ち、お味噌汁などの汁物、お弁当のおかず作りや朝食、軽食作りにも便利です。



#### <煮る>

コンパクトながら容量は 1.8L。煮物はもちろん、ゴロゴロ野菜が入ったポトフなどのスープも作れます。



#### <焼く・炒める>

独自のコーティングでこびりつきにくい上、本体は熱伝導に優れたアルミニウムを採用し、素早く均一に熱が伝わるため焼きムラなくおいしく調理できます。



#### <茹でる>

パスタやうどん、ラーメンなどを茹でたり、ゆで卵や野菜の下茹でなど下ごしらえにも重宝します。



#### <炊く>

白米、ピラフも炊けます。お弁当用のご飯など、少量のお米を炊くときも便利です。(炊飯は 2 合まで)



#### <揚げる>

深型だから揚げ物をする時も油はねが少なく、直径 14cm とコンパクトなので使う油も少量で済みます。



#### <沸かす>

注ぎ口がついているので、沸かしたお湯をカップなどに移す時もこぼれることなくスムーズにできます。

### 2. 注ぎ口付きで、湯こぼれのストレスゼロ

注ぎ口がついているため、茹でたお湯をカップなどに移したり、スープの盛り付けなどがとてもラク。湯こぼれのストレスがありません。



### 3. 握りやすいハンドル形状

握りやすく、片手でも持ちやすいハンドルの形状にこだわりました。スムーズにお湯を注ぐことができます。



### 4. 中の様子が見えるガラスぶた

ガラスぶたで中の様子を確認しながら調理ができるので、うっかり煮込み過ぎたり、吹きこぼれなども防げます。



## 5. こびりつきにくいチタン・インテンスコーティング

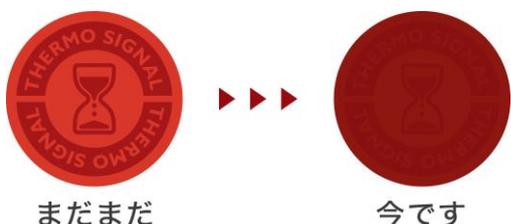
ティファールが長年追求する「こびりつきにくさ」。マルチポットにもチタンコーティングの2倍長持ちするガス火で最高級の「チタン・インテンスコーティング」が施されています。調理がぐっと楽しくなり、美味しそうな焼き色を簡単に作ることができます。

※チタン・コーティングと比較して2倍長持ち。



## 6. 適温を知らせる「お知らせマーク」で、味も焼き目もベストな仕上がり

本体が温まり、「お知らせマーク」の模様が消えたら予熱が完了した合図です。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るので、味はもちろん、食感や焼き目もベストに仕上がります。



※イメージです。火加減・照明等により見え方が異なる場合があります。

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「オプティスペース マルチポット」ラインナップ

製品画像	製品名 製品番号	容量	サイズ (mm)	重量(g)	希望小売 価格 (税込み) *
	オプティスペース マルチポット ライトミント 14cm A54587 	1.8L	W:250 D:152 H:125	775	4,620 円
	オプティスペース マルチポット シナモンブラウン 14cm A54787 	1.8L	W:250 D:152 H:125	775	4,620 円
	オプティスペース IH ステンレス マルチポット ルージュ 16cm G74783  	2.6L	W:274 D:174 H:136	1,080	5,500 円
	オプティスペース IH ステンレス マルチポット チャコールグレー 16cm G74683  	2.6L	W:274 D:174 H:136	1,080	5,500 円
	オプティスペース IH ステンレス マルチポット ラテ 16cm G75183  	2.6L	W:274 D:174 H:136	1,080	5,500 円

\* 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。

【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》

株式会社博報堂 Gravity ティファール PR 担当：野島・辻 Mail : t-fal@h-gravity.co.jp

〒100-0006 東京都千代田区有楽町 1-5-2 東宝日比谷プロムナードビル 3 階 TEL 070-4505-3325