

NEW!

素材本来のおいしさを存分に引き出す！ 鋳物の常識を変えるアルミキャスト製シリーズに 待望の「取っ手のとれるフライパンセット」が新登場！

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、2023年9月、ティファールから「インジニオ・ネオ キャストライン アロマ プロ セット5」を新発売いたします。

じっくり熱を蓄えて、素材本来のおいしさを存分に引き出す「キャストライン アロマ プロ」シリーズから、取っ手のとれるティファール「インジニオ・ネオ キャストライン アロマ プロ セット5」が新登場します。

「キャストライン アロマ プロ」シリーズは、キャスト(鋳物)製法だからこそ実現できる底面の厚さで、高い蓄熱効果を発揮し、食材を入れても急激に温度が下がらないので、ムラなくじっくり加熱できます。火加減が難しい調理も、熱がソフトに伝わるので素材のおいしさ、風味を活かした仕上がりになります。また、厚い底面は熱変形しにくく、耐久性も抜群です。鋳物の常識を変えるアルミキャスト製なので、軽くて扱いやすいのが特長です。アルミニウムは鉄に比べて約65%も軽く、熱伝導率は鉄の約3倍、ステンレスの約13倍のため、素早く均一に熱が伝わります。

「インジニオ・ネオ キャストライン アロマ プロ セット5」は、取っ手をはずせば重ねてコンパクトに収納できるほか、オープン調理ができたり、そのまま食卓に出したり、お皿のように丸洗いができるのでお手入れも簡単です。また、フライパンの中面にはティファールならではの高い耐久性を誇る「チタン・フォースコーティング(※)」が施され、こびりつきにくさが長続きます。さらに、中央の赤い「お知らせマーク」は、予熱完了を教えてくれるから、食材を一番おいしく調理できるタイミングで料理がスタートできます。味はもちろん、食感や焼き目もベストな仕上がりになります。専用取っ手は、特許技術の「3点固定システム」でしっかりと固定し、フライパンを大きく振っても取っ手がぐらつかず、安心して調理ができます。

「インジニオ・ネオ キャストライン アロマ プロ セット5」には、最も人気のある使い勝手のよいサイズのフライパン26cm、深型で揚げ物や汁物にも使えるウォックパン26cm、その両方に使えるバタフライガラスぶた26cm、さらに玉子焼きをはじめ、朝食やお弁当作りにも便利なエッグロースターがセットになって、毎日の調理に大活躍間違いなしのセットです。

※ティファールで最もベーシックな「チタン・コーティング」と比較して3倍長持ち。



インジニオ・ネオ キャストライン アロマ プロ セット5
品番 : L866S5
希望小売価格(税込み) * : 26,400円
<セット内容>フライパン26cm、ウォックパン26cm、
エッグロースター15x20cm、バタフライガラスぶた26cm、
専用取っ手



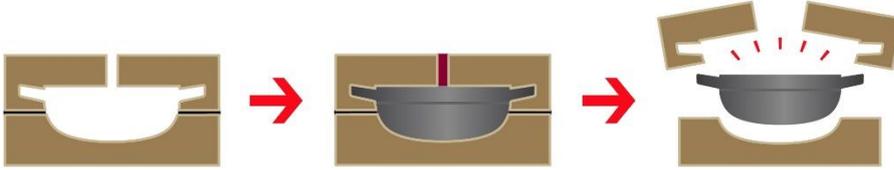
※エッグロースター使用イメージ。

*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。

「インジニオ・ネオ キャストライン アロマ プロ セット5」 製品特長

1) すばやい熱伝導性と優れた蓄熱性を兼ね備えたアルミキャスト製

加熱して溶かしたアルミを型に流し込み、冷えて固まった後、型から取り出して成型する方法で製造します。溶かした金属を使用するので複雑な形状にしたり、底面だけ厚くすることができます。



1. アルミの優れた熱伝導性で、熱ムラがなく、全体をすばやく加熱します。
2. 高い蓄熱性で、温度が下がりにくいいため、素材の味をじっくり引き出します。
3. 鉄製の鋳物と違い、アルミキャスト製だから軽くて使いやすい。



鉄に比べて
約65%
も軽い

熱伝導率
鉄の約3倍
ステンレスの
約13倍

2) 耐久性に優れたコーティング

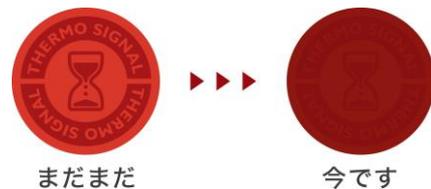
チタン粒子を配合したコーティングを採用し、こびりつきにくさが長持ちします。
※ティファールで最もベーシックな「チタン・コーティング」と比較して3倍長持ち。



3) 料理をさらにおいしくする、お知らせマーク

適温をお知らせする「お知らせマーク」で、食材を入れる最適なタイミングが分かります。フライパンが温まり、「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。

※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。



4) ワンタッチ着脱&安定感抜群の専用取っ手

片手で簡単に着脱できるので、調理中の付け替えもスピーディーにできます。特許技術を駆使した専用取っ手は3点固定システムだから、安定感も抜群です。
※専用取っ手以外は使用しないでください。



5) 使い方自由自在



重ねてコンパクトに収納

取っ手がとれるので、重ねてコンパクトに収納できるほか、オープン調理ができて、そのまま食卓に出したり、お皿のように丸洗いができるので、お手入れも簡単です。



そのままオープンへ



熱々のまま食卓へ



お皿のように丸洗い

キャストライン製品情報 (<https://www.t-fal.co.jp/sp/products/pots-pans/fixedhandle/castline/>)

製品画像	製品名	品番	希望小売価格 (税込み)*
	インジニオ・ネオ キャストライン アロマ プロ セット 5 <セット内容> フライパン 26 cm、ウオックパン 26 cm、 エッグロースター15x20cm、 パタフライガラスぶた 26 cm、 専用取っ手	L866S5	26,400 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。



※ティファールの最もベーシックな「チタン・コーティング」と比較して3倍長持ち。



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】 <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

〒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