

NEW!

ティファールから、驚くほど軽い鋳物鍋
「キャストライン エアコcott」 新登場！
オンラインショップ限定販売
～軽いから毎日使いたい 使いやすさと美味しさを叶える～

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11月にティファールから「キャストライン エアコcott」をオンラインショップ限定販売します。

驚くほど軽く、しかも機能的でデザインも秀逸。そんな鍋のシリーズ「キャストライン エアコcott」がティファールから発売されます。「キャストライン エアコcott」は、一般的な同サイズの鋳物ホーロー鍋に比べて重さが約1/3(※1)と、驚くほどの軽さながら、アルミキャスト製(アルミ素材の鋳物)のため鉄の約3倍、ステンレスの約13倍の熱伝導性、さらに、厚みのある鋳物鍋ならではの優れた蓄熱性も兼ね備えています。アルミキャスト製法で底面を厚く成型しているため、すばやく、全体をムラなく包み込むように加熱し、煮込み料理も美味しく調理できます。

美味しく仕上がる秘密はそれだけではありません。鍋本体とふたがすき間なくぴったり閉まる構造のため、食材の水分や旨味を逃さず調理が可能。無水調理(※2)もできるので、ヘルシーな料理もお手のものです。また、ふたの内側に突起(ピコ)があることで、水分がまんべんなく鍋の中に落ち、味の偏りなく均一に、かつ美味しく仕上がります。ふたを閉めたままオープンに入れられる上、熱々をそのままテーブルにサーブすればおしゃれなテーブル演出も楽しめます。

鍋の内側はティファール独自のチタン・コーティングを施し、こびりつきにくさが長持ち。カレーやシチューなども色移りしません。汚れも落としやすく、食洗機にも対応しているためお手入れもラクです。上品で華やかなカラーリングはキッチンにも自然となじみ、テーブルに出せば映えること間違いなし。ティファールのWEBサイトに公開(※3)のオリジナルレシピを活用して、本格的な料理も手軽にお楽しみいただけます。驚くほど軽い「キャストライン エアコcott」なら、毎日気軽に使えて、料理のクオリティも格段にアップ! キッチンに立つのが楽しくなるはずです。

※1 2023年6月時点、自社調べ、自社海外販売製品 Heritage シリーズとの比較

ただし、20cm/容量3.1LはHeritageシリーズの19cm/容量2.2Lとの比較

※2 食材が持っている水分を活かし、通常より少ない水分で調理することで食材の美味しさを引き出す調理法です。

※3 レシピは10月5日公開です。

<https://www.t-fal.co.jp/sp/products/pots-pans/fixhandle/cast-air/recipe/cast-air-2309/>



 GOOD DESIGN
AWARD 2023



【オンラインショップ限定発売】

キャストライン エアコcott テラコッタ IH コcott鍋 20cm/24cm、
セージグリーン IH コcott鍋 20cm/24cm

■品番: E26844/E26846/E26744/E26746

■希望小売価格(税込み)*: 20cm 13,200円、24cm 14,300円

※IH(電磁調理器)・ガス火を含む、いずれの熱源にも使えます。

*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。

製品特長

1) 驚くほど軽い。だから毎日使いたくなる

アルミキャスト製(アルミ素材の鋳物)の「キャストライン エアココット」は、一般的な同サイズの鋳物製ホーロー鍋と比べて重量はなんと約 1/3。驚くほど軽く、調理中も後片付けの際も手が疲れません。さらに収納しやすく取り出しやすいので、毎日気軽に使えるのが大きな魅力です。



2) 優れた熱伝導性と蓄熱性を兼ね備えたアルミキャスト製法

「キャストライン エアココット」の優れた熱伝導性と蓄熱性は、その成型プロセスに秘密があります。加熱して溶かしたアルミを型に流し込み、冷却後、型から取り出して成型するため、複雑な形状にしたり、底面だけ厚くすることも可能。こうした製法によって、アルミ本来の熱伝導性に加え、優れた蓄熱性も実現しています。



- 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。
- 高い蓄熱性で、温度が下がりにくいため、素材の味をじっくり引き出します。



3) ふたの内側の突起(ピコ)で、より美味しく

ふたの内側には突起(ピコ)が付いていることで、水分が満遍なく鍋の中に落ちて、煮込み料理や煮物が均一に美味しく仕上がります。



4) ヘルシーな無水料理も可能に

鍋本体とふたがすき間なくぴったり閉まる構造になっており、調理中に水分や旨みを逃がさず美味しさを閉じ込めます。無水調理(※)も可能なので、食材の旨みそのまま味わえる煮込み料理やカレー、シチューなども簡単に作れます。

※食材が持っている水分を活かし、通常より少ない水分で調理することで食材の美味しさを引き出す調理法です。





5) ふたを閉めたままオープン調理ができる！

ふたを閉めたままオープンに入れられるので、料理の幅がさらに広がります。また、華やかなカラーとデザインだから、鍋ごと熱々の状態でテーブルにサーブすれば、ワンランク上のおしゃれな食卓が完成！食事の時間をもっと楽しめます。



6) こびりつきにくいから、調理もお手入れもストレスフリー

鍋の内側にはチタン粒子を配合した、ティファール独自のチタン・コーティングが施されており、こびりつきにくさが長持ちします。鍋肌にこびりつきやすいカレーやシチューなども色移りせず、落としやすい。食洗機も使用可能なのでお手入れ簡単です。調理もお手入れも手間なくできることで、食事の準備や後片付けもラクラク&スッキリ！家事の負担が減って、気持ちにもゆとりが生まれるはずですよ。



7) オリジナルレシピ

ティファールのWEBサイトでは、「キャストライン エアコット」で作るオリジナルレシピを公開予定です(10月5日公開)。定番レシピにぜひ取り入れてみてください。



ベジタリアンのタイ風
グリーンカレー



チリビーンズ
(野菜煮込み)



シード入りブレッド



鴨のコンフィの
パルメンティエ



ティファール「キャストライン エアコcott」ラインナップ

製品画像	製品名	品番	サイズ (mm) (ふた含む)	製品重量 (g)	希望小売 価格 (税込み) *
	キャストライン エアコcott テラコッタ IH コcott鍋 20cm	E26844	W:293 D:211 H:163	1,350	13,200 円
	キャストライン エアコcott テラコッタ IH コcott鍋 24cm	E26846	W:327 D:251 H:180	1,730	14,300 円
	キャストライン エアコcott セージグリーン IH コcott鍋 20cm	E26744	W:293 D:211 H:163	1,350	13,200 円
	キャストライン エアコcott セージグリーン IH コcott鍋 24cm	E26746	W:327 D:251 H:180	1,730	14,300 円

※ オンラインショップ限定発売

* 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。



ティファールは安心・安全の PFOA フリー
※PFOA：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

〒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