

Tupperware spring

フッ素樹脂3層コーティングでこびりつきにくい！ 強火いらず、熱伝道が高い 「エッグパン」登場 誰でも簡単に卵を返せる「スクレーパー付き」

食品保存用のプラスチック製密封容器を製造販売する日本タッパウェア株式会社（本社：東京都港区西麻布、代表取締役：チャールズ・ヘンリー）は3月28日より、卵焼き器「エッグパン〈価格14,000円（税込）〉」の発売を開始しました。

蓄熱性の高いステンレスが熱を伝えやすいアルミニウムをはさんだ全面3層構造。均一な熱伝道性と蓄熱性で、焦げにくく、きれいな焼き上がりを実現。強火いらずで経済的です。

また、フッ素樹脂3層コーティングにより、こびりつきにくくお手入れも簡単。少ない油で調理できるので、ヘルシーな卵焼きが完成します。

先端のカーブは、卵を返しやすいデザインで、さらに付属品として「スクレーパー」が付いているので、誰でも簡単に卵を返すことができます。

持ち手は手のひらにフィットする持ちやすい形状。

■製品特長

1. 熱伝道が高く保温性にすぐれた3層構造

本体は蓄熱性の高いステンレスと熱伝道性のよいアルミニウムを使用した高級感のある仕上げの全面3層構造。熱しやすく冷めにくい。

2. 強火は不要、経済的

熱効率が高いので、強火は不要。経済性にもすぐれています。

3. フッ素樹脂3層コーティング

オキツモ社製* の3層フッ素樹脂コーティングを採用。こびりつきにくく、お手入れも簡単です。

4. スクレーパー付き

エッグパンのサイズにぴったりあったスクレーパー付き。卵焼き初心者でも簡単に返せます。

5. IH調理器に対応



<耐久性抜群のフッ素樹脂3層コーティング>

ステンレスとの密着性を高めるために、ステンレスの表面を荒らす、「サンドブラスト加工」と呼ばれる下地処理の上に、*オキツモ社独自のSHPというチタン配合の特殊塗料を用いることで、フッ素樹脂とステンレスの密着性を高めています。そのうえに、2層のコーティングを重ねることで、はがれにくく、耐久性の高い3層コーティングを実現しました。

- サンドブラスト加工

ステンレスとフッ素樹脂の密着性を高めるため、表面をわざと荒らす加工。でこぼこ面に樹脂をしっかり密着させます。

- SHP(チタン配合特集硬質プライマー)

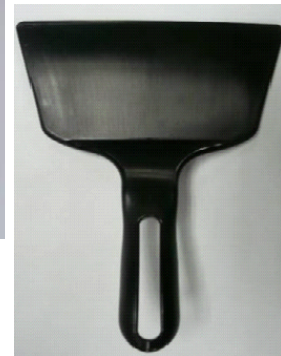
ステンレスへの密着性に優れた特殊塗料。通常難しいステンレスへのフッ素樹脂塗装を可能しました。チタン配合なので、耐久性にも優れています。

- 硬質セラミック配合ミドルコート

トップコートとSHPを密着させる役割を果たしている樹脂膜。耐久性も高いので、万一トップコートに傷がついて3層目やステンレス面まで傷が到達するのを防ぎます。

- トップコート

オキツモ社の技術により、フッ素樹脂本来の食品のこびりつきにくさを最大限に引き出しました。



エッグパン

- 本体 縦17.7x横13cm(内寸)
- 本体+取っ手 縦34.7x横14.8x高さ8.4cm

材料/耐熱温度

- 本体 ステンレス鋼(18-8)、アルミニウム、ステンレス鋼(18-0)
- 取っ手 フェノール樹脂(耐熱温度150°C)

スクレーパー

- 縦19.1x横12.4cm

材料/耐熱温度

- ナイロン66(-20°Cから200°C)

～ タッパーウェア製品は、オンラインショップでも販売しています ～
「Tupperware Style オンラインショップ」

<http://www.tupperware.co.jp/style/>

タッパーウェアについて

1946年米国の発明家アール・S・タッパー/Earl S. Tupperによって世界初のプラスチック製密封容器「タッパーウェア」が誕生しました。その後、半世紀の間にタッパーウェアは世界約100カ国以上で愛用されるようになり、グローバルな展開の背景には確かな品質に裏づけられた製品特性があります。

タッパーウェア社では、国ごとに異なる食品安全基準をクリアするために独自の安全基準や品質管理を高いレベルで維持。日本では、国が定める安全基準はもちろん、さらに独自のテストを重ね、密封力、機能性、デザイン性、安全性、耐久性のすべてにおいて、厳しい品質管理のもとで確かな製品をお届けしています。

また、世界13カ国にある生産拠点では、世界共通の品質基準を設け、原産国が異なる同一製品が共通の品質で生産されるよう製造を行っています。

また、タッパーウェア社では女性と子どもたちが前向きに社会で活躍していけるように、輝く未来のためにと願い「タッパーウェア基金」とおして、自国の女性と子どもたちを取り巻く環境に合わせた支援活動を行っています。日本では、1996年から(財)児童健全育成推進財団に子どもたちの健全な育成に役立てていただくよう製品の売上げの一部を寄付しています。また、販売員が健康的な食生活や料理をする楽しさをお伝えしてきた経験を生かし、2000年より食育支援活動をスタート。学校や児童館、各種サークルなど、さまざまな場所で開催される料理教室へ販売員を無償で講師として派遣し、必要な調理器具のレンタルを行うなど食育のサポートをしています。

◆本リリースに関するお問い合わせ先◆

日本タッパーウェア株式会社 広報 石井

〒106-8616 東京都港区西麻布2-24-11 麻布ウェストビル

TEL: 03-5485-3618 FAX: 03-5485-6335

<http://www.tupperware.co.jp/>

◆一般の方からのお問い合わせ先◆

日本タッパーウェア株式会社 お客様お問い合わせダイヤル

0120-252532 (フリーダイヤル)