

ステンレスフライパンとフッ素樹脂加工フライパン
2種のフライパンを使い分けることで料理の腕が上がる！
フィスラー「2パンクッキングセット」
期間・数量限定で4月8日より発売

170年以上の歴史を誇るドイツのキッチンウェアブランド、フィスラーの日本法人、フィスラー・ジャパン株式会社(住所:東京都中央区、代表取締役社長:林 聡)は、余分な脂を落としながら、食材をカリッとジューシーに焼くことができるステンレスフライパン【クリスピープレミアム】と、くっつきにくく手軽なフッ素樹脂加工フライパン【カントリー】を組み合わせた「2パンクッキングセット」を4月8日から6月30日の期間・数量限定で特別価格にて発売いたします。サイズは、24cmセットと26cmセットの2種類の展開です。

高温で一気に焼き上げたい料理と、中までじっくり火を通したい料理。どちらの料理の美味しさにも妥協したくないフィスラーがたどりついた答えは、ステンレスフライパンとフッ素樹脂加工フライパンそれぞれを「フライパンの得意料理によって使い分ける、2パンクッキング」です。

表面はカリッと中はジューシーに焼き上げる本格ステーキなどの肉料理にはステンレスのフライパン【クリスピー プレミアム】を使用した調理がおすすめです。
【クリスピー プレミアム】の内底面に施された「ノボグリルフェイス」の凹凸加工は、食材の余分な脂を凹部に落としながら焼き上げ、凸部で食材を支えることで油に浸ることなく、表面をクリスピーに焼き上げます。旨みを閉じ込めるから、中はジューシーに。食材本来の美味しさを引き出し、少ない油で調理ができるので、ヘルシーです。

忙しい朝や、くっつきやすい食材、じっくり火を通したい料理にはフッ素樹脂加工のフライパン【カントリー】を使用した調理がおすすめです。

卵や米などくっつきやすい食材を上手に仕上げたい時、中までじっくりと火を通したい料理には、フッ素樹脂加工したフライパンでストレスなく調理ができます。

ぜひ、この機会に料理の腕前が格段に上がる『2パンクッキング』をお試しください。



ステンレスフライパン カリッと美味しく、ヘルシーに

独自の「ノボグリルフェイス」で余分な油を使わずヘルシーな調理に。

クリスピー プレミアム

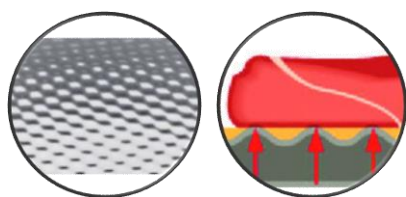
24cm 容量 2.0ℓ・重さ1.14kg

26cm 容量 2.5ℓ・重さ1.39kg



ガス・IH含む
すべての熱源対応
オープン対応

ステンレスフライパン「クリスピープレミアム」は、耐熱性が高いから高温調理が可能。揚げ物にも使用できます。



ヘルシー調理を実現する「ノボグリルフェイス」

1951年にフィッスラーが独自に開発した凹凸加工した内底。食材から出た脂を凹部に溜め「脂を落とす」効果を、凸部は食材を支える面積を少なくし、「くっつきにくく、油に浸ることなく焼き上げ、クリスピーな食感を作り出す」効果があります。肉等、脂肪分のある食材は、食材の脂だけでも焼くことが可能。ヘルシーな調理を実現します。

液だれしないフチ

フライパンのフチはどの角度から注いでも液だれしません。ソースをそのまま注げます。

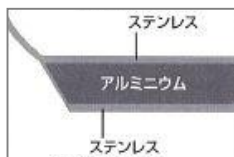


調理に便利な目盛り付き

内側には目盛りがついているので、メジャーカップを使わなくても内容量が分かり、ソースを作る時や煮込む時に便利。

人間工学に基づいたハンドル

握りやすく、持った時の重さを軽減させるデザイン。熱くなりにくいのも特長。フックにかけられるループ付き。



底は厚さ6~7mm※ 熱伝導と保温性に優れた底厚三層構造

熱伝導に優れたアルミニウムを、保温性に優れたステンレスでカプセル状に包み込んだ三層構造。アルミニウムを隙間なく頑丈に圧着されているために熱を効率よく、ムラなく均一に伝えます。熱伝導、保温性、共に優れているから中火〜トロ火で調理可能です。

※底の厚さはフライパンのサイズによって異なります。



耐久性の高いクックスター・サーミックベース

裏底は、加熱したときに平坦になるように金属の膨張率を計算して設計された溝によって、膨張に強く、耐久性に優れています。ガスやIHを含む、すべての熱源に対応します。また平坦になるからIHとも相性が良く、熱源を最大限に活用します。



揚げ物にもお薦め

高温に強いステンレス製だから、揚げ物にも最適。保温効果により、食材を入れた際に温度変化が少ないため、少量の油でカラッと揚がります。

フッ素樹脂加工フライパン じっくり火を通したい食材に

深型だから煮物にも最適。

カントリー 深型

24cm 容量 2.2ℓ・重さ1.26kg

26cm 容量 2.6ℓ・重さ1.43kg



ガス・IH含む
すべての熱源対応

フッ素樹脂加工の深型フライパン「カントリー」は深さは5.5cm。焼くだけでなく、煮物も得意としています。丈夫なフッ素樹脂加工に加え、熱から手を守るフィンガープロテクトもあるハンドルも特長。フィッスラーならではの多機能の機能が盛り込まれた逸品です。



ドイツ品質のコーティング

ドイツの最高権威「test社」でナンバー1の評価を獲得した表面加工「プロテクタル・コーティング」を採用しています。ナノレベルの微粒子を複合的に組み合わせるナノテクノロジーを駆使し、コーティング全体を著しく高密度・高硬度化。これにより耐久性、耐摩耗性と調理のしやすさを両立しています。

また人体や環境に有害とされるPFOA(パーフオロオクタン酸)、PFOA(ペルフルオロオクタンスルホン酸)を一切使用していません。



調理に便利な目盛り付き

内側には目盛りがついているので、メジャーカップを使わなくても内容量が分かり、ソースを作る時や煮込む時に便利。



耐久性の高いクックスター・サーミックベース

裏底は、加熱したときに平坦になるように金属の膨張率を計算して設計された溝によって、膨張に強く、耐久性に優れています。ガスやIHを含む、すべての熱源に対応します。また平坦になるからIHともに相性が良く、熱源を最大限に活用します。



ハンドルデザイン

- 1 人間工学に基づき、握りやすく持った時の重さを軽減させるハンドル
- 2 濡れた手でも滑りにくい
- 3 滑り止めと熱よけのフィンガープロテクト
- 4 ガスなどの直火から守るフレームガード
- 5 フックにかけられるループ

TESTSIEGER

Stiftung
Warentest
test

GUT
(2,3)

Im Test:
10 Pfannen
Ausgabe
3/2015

www.test.de

シュティフテュング・ヴァーレントスト最優秀賞受賞

シュティフテュング・ヴァーレントストは、ドイツ政府公認、非営利機関のテスト財団。財団は、匿名で製品購入等をして覆面調査を実施しており、独立した研究所で客観的な基準のもと、調査結果を5段階で評価しています。コーティング剥離の強度と鍋底の安定性、熱から手を守るハンドルが評価され、2015年、最優秀賞を受賞した実績を持ちます。

フィスラー




ドイツのキッチンウェアブランドとして世界に名を馳せる「フィスラー」は、1845年の創業以来、170年余りの長きにわたり、たゆまぬ技術革新とクラフトマンシップ、そしてデザインの美しさにより、「Made in Germany」の代表格たるキッチンウェアブランドとして世界中で愛されつづけています。ロングセラーの圧力鍋を筆頭に、料理やシーンに合わせた様々なステンレス鍋やフライパンなどの製品を提供しています。その優れた品質とシンプルで美しいデザインは、料理を一段と美味しくし、日々の暮らしを豊かにします。

「2パンクッキングセット」特別価格

製品画像	製品名	品番	税抜 特別価格
	2パンクッキングセット 24cm	121-159-24-SET	27,000円
	2パンクッキングセット 26cm	121-159-26-SET	29,000円

このリリース記載の情報(お問い合わせ先、URL等)は予告なしに変更される可能性もありますので、あらかじめご了承ください。

【商品の問合せ先】(クレジット表記)

フィスラー・ジャパン株式会社 カスタマーサービス  0570-00-6171
〒104-0033 東京都中央区新川1-2-12
URL www.fissler.jp

《本件のご掲載に関するお問い合わせ先》

株式会社ヴィジョン・エイ フィスラーPR担当 : 石川・宮司
TEL 03-3402-5574 FAX 03-3402-5452
〒151-0051 渋谷区千駄ヶ谷2-7-9 301