

おいしさと耐久性にこだわるIHユーザーを満足させる
【ティファール取っ手付き・IH用調理器具】
ハイテク素材『チタン』を採用し、耐久性に優れた新シリーズ登場

株式会社グループセブ ジャパン(本社:東京都品川区、代表取締役社長:パトリック・ロブレガ)は、ティファール独自の最先端技術を取り入れた【取っ手付き・IH用調理器具】を9月上旬より発売致します。

実用金属の中で最高クラスの強度を誇り、耐食性に優れた『チタン』。その『チタン』の持つ力をコーティングに取り入れた「チタン・プロコーティング」を開発し、IH用調理器具のコーティングの耐久性20%*アップを実現しました。

*当社プロメタルプロコーティングとの比較

ティファールは、IHユーザーの調理器具へのこだわりや期待に確実に応えるために、独自の基準を設けて厳しく検査し、使いやすく、しかも美味しい仕上がりを追求しています。



IHホームシェフ



IHファンクション



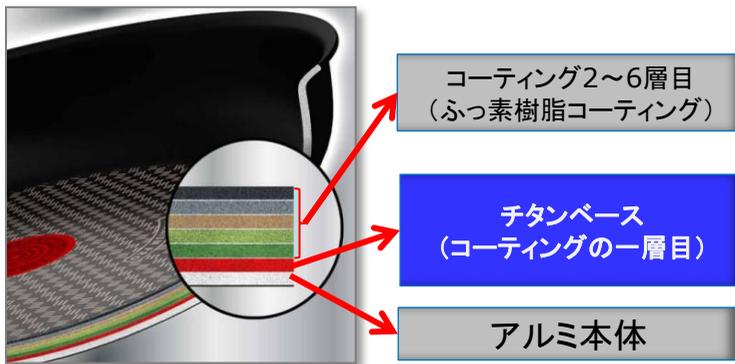
フュージョンIHステンレス

ティファールのIH用調理器具は ①ハイテク素材『チタン』を採用し優れた耐久性を実現

最先端の技術！チタン・プロコーティング

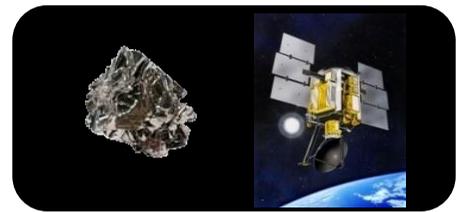
強靭で錆びにくい『チタン』をコーティング1層目としてアルミ本体の上に焼きつけた「チタン・ベース」を採用。この「チタン・ベース」が岩のように働き、コーティングの剥がれ落ちを強力に防いで、耐久性が20%アップ！*しました。金属へからも安心して使えます。*当社プロメタルプロコーティングとの比較。
ティファール独自の研究で、チタンの持つ力を最大限に活かす形でコーティングに取り入れました。
(IHホームシェフ、IHファンクションに使用)

新コーティングの構造



チタンとは

実用金属の中では最高クラスの強度を誇り、耐食性に優れたチタン。航空分野・宇宙分野でも使用される、ハイテク素材。



②独自の3層構造で熱伝導性がアップ！

変形に強い厚い底面！新プロインダクション底面

7mmの際立った厚さで耐久性アップ！

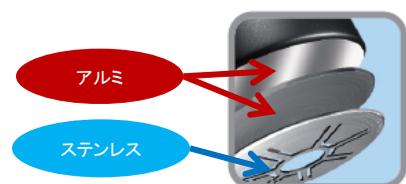
(IHホームシェフシリーズに使用)

強度の高い厚さ7ミリの底面でIH調理に重要な平らな底面を保ちます。



独自の3層構造で熱伝導性アップ！

アルミ本体の底面と強磁性ステンレスの間に、更にアルミディスクを挟み込み、高圧で圧着した3層底面。
アルミのダブル使いで均一な熱伝導性をアップしました。
強磁性ステンレスがIHに反応し発生させた熱を、調理器具全体によりムラなくスピーディーに伝えます。
食材をムラなく加熱し、美味しく仕上げます。



IH調理をもっとおいしく快適にする ティファールのIH用調理器具

IHユーザーは、ガスユーザーよりもきびしい基準で調理器具を購入しています。
ティファール【取っ手付き・IH用調理器具】なら、その期待に確実に応えます！

フライパン購入の際の重視点			ティファールの IH調理器具	
フライパン購入時の重視点	IHヒーター 使用者	ガス 使用者		
熱伝導がよい	94%	85%		熱伝導性抜群の アルミを底面に活用！
なべにもこびりつかない加工がされている	93%	84%		全アイテムが 独自のふっ素樹脂加工！
耐久性がある	91%	84%		耐久性の高い 厚い底面
信頼できるメーカー/ブランド	58%	45%	ティファールブランド 認知度(助成)94%	

2010年当社調べ

……ティファールの製品は……

- ①厚い底面は、高火力のIH調理による変形を防ぎ、**耐久性**に優れています。
- ②長期間使用しても平らな底面を保ち、IHで**きちんと発熱**します。
- ③食材に熱が均一にムラなく伝わるから、**おいしく調理**することができます。

■火の见えないIHで役立つ、温度の見える「お知らせマーク」
中央にあるマークの模様が消えたら、予熱完了・適温の合図。
火が見えないIHでも食材を入れるタイミングが目で見えて判り安心です。
ティファール(グループセブ)だけの特許技術。



■独自の品質管理のもと、全て厳しい検査に合格しています
IH用調理器具に求められている重要な3つの要素について、
ティファール独自の基準を設けて厳しく品質をチェックしています。

発熱力

耐久性

熱伝導

IHで使いやすく、しかもおいしい仕上がりを追及しています。



ティファール認証
IH対応調理器具

調理の頻度や内容に応じて選べる新ラインナップ！

IHユーザーの期待に応えるティファールの【取っ手付き・IH用調理器具】

IHホームシェフ・・・新技術が結晶したIH最上級シリーズ！

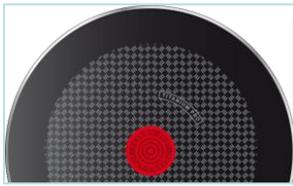
チタンの力と7mm厚の底面でハイレベルな耐久性と熱伝導をとことん追求。

中面：ティファール最高峰！チタンの際立った強度を誇る6層『チタン・プロ コーティング』

*ソースパン、シチューパンは「プロメタルコーティング」

底面：IH対応・3層構造 厚さ7mm『プロインダクション底面』

外面：ふっ素樹脂加工



フライパン20cm、24cm、26cm、28cm 5,250円～
ウオックパン28cm 7,350円
シャローパン24cm 9,450円
ソースパン18cm 7,350円
シチューパン20cm、24cm 8,925円～

IHファンクション・・・新コーティングを採用したハイグレードIHシリーズ！ チタンの力で耐久性を追求。

中面：ティファール最高峰！チタンの際立った強度を誇る6層『チタン・プロ コーティング』

*ソースパン、シチューパンは「プロメタルコーティング」

底面：IH対応 厚さ4mm以上の2層構造

外面：ふっ素樹脂加工



フライパン21cm、24cm、26cm、28cm 4,725円～
ウオックパン28cm 7,140円
シャローパン24cm 8,400円
ソースパン18cm 6,825円
シチューパン20cm 7,350円～

フュージョンIHステンレス・・・ステンレスとメタリックブルーのスタイリッシュなデザインシリーズ！

中面：セラミックを配合した4層「レジスティウム・コーティング」*フライパンのみ

底面：IH用3層底面

外面：ステンレス



フライパン21cm、25cm、27cm 3,780円～
ソースパン 16cm、18cm 3,990円～
シチューパン 20cm 5,460円

*表示価格は全てメーカー希望小売価格(税込)

《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

〒141-0022東京都品川区東五反田3-14-13高輪ミュージビル



0570-077772

《本件のご掲載に関するお問合せ先》

株式会社ヴィジョン・エイ ティファールPR担当：瀬古・石川・湯川・飯島

TEL 03-3402-5574 FAX 03-3402-5452

〒151-0051 渋谷区千駄ヶ谷2-7-9 301