

IHユーザーを満足させる、使いやすく、熱伝導と耐久性に優れた ティファール充実の【IH用調理器具】

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:グザビエ・デモウティエ)は、ティファール独自の最先端技術を採用した新しい【IH用調理器具】を「取っ手のとれるティファール」(着脱式ハンドル付調理器具)から2013年3月に発売し、ティファールのIH用調理器具のラインナップの充実を図ります。

IHクッキングヒーター(ビルトイン&据え置き型 IH対応クッキングヒーター)の普及率は20%*1を超え、安全性やメンテナンスの簡便さから今後益々市場が拡大すると予測されています。

IHクッキングヒーター用の調理器具は、高火力の電磁調理に対応する高い機能性と優れた耐久性が求められています。

ティファールの【IH用調理器具】は、新素材『チタン』を取り入れたティファール最高峰のコーティングと熱変形に強く、熱伝導に優れた独自の厚い底面を採用し、IH調理での理想的なパフォーマンスを実現します。

また、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、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、「ティファールIHクオリティ」マークがその品質の証として、毎日の快適なIH調理を約束します。

*1グループセブ調べ



インジニオ・ネオ IHロゼブラウン



インジニオ・ネオ IHスカーレット



ティファール認証
IH対応調理器具

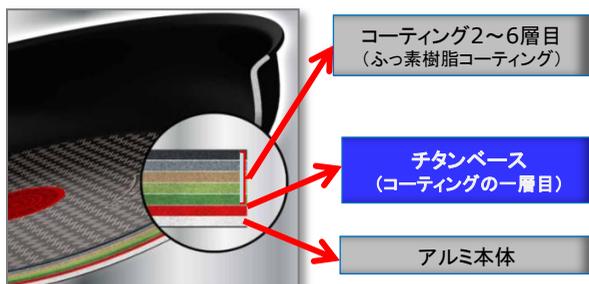
ティファールのIH用調理器具はここが違う！

①最先端の技術！チタン・プロコーティング

実用金属の中では最高クラスの強度を誇る『チタン』。ティファール独自の研究により、『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。

強靱で錆びにくい『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」が砦のように働き、コーティングの剥がれ落ちを強力に防いで、高い耐久性を実現しました。金属へからも安心して使えます。

新コーティングの構造



チタンとは

強度と耐食性に優れ、航空・宇宙分野でも使用される、ハイクオリティ素材。



<使用製品>

インジニオ・ネオ IHロゼブラウン、IHスカーレット、IHブロンズ

* インジニオ・ネオ IHステンレスは除く

②変形に強い厚い底面

変形しにくく平らな底面を保ち、同時に熱伝導に優れている素材とデザインで、食材にムラなく均一に熱が伝わります。局所的な高温部分が発生しないため、熱によるコーティングの劣化も防ぎます。

強度の高い厚さ4mm以上の底面

アルミニウム本体に、IH対応のステンレスを合わせた2層底面*。厚みがあるので変形しにくく、IHクッキングヒーターに密着する平らな底面を保ちます。

また、アルミニウムは熱伝導性に優れ、熱がすばやく均一に広がり、食材にむらなく火が通り美味しく仕上がります。

*インジニオ・ネオ IHステンレスは除く



③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。



④赤い「ティファールIHクオリティ」マークが目印です！

高火力の電磁調理器に対応する優れた機能性、耐久性が求められるIH用調理器具。

ティファールは、IH用調理器具に求められる条件を追求し、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。その品質の証が、「ティファールIHクオリティ」マークです。



ティファール認証
IH対応調理器具

IH用調理器具に求められる3つのポイント

IH用調理器具に求められる3つのポイントである、**発熱力**、**耐久性**、**熱伝導**を独自の基準で厳しくチェックし、IHクッキングヒーターで使いやすく、しかも美味しい仕上がりを追求しています。

発熱力

底面に強磁性ステンレスを使用し、長時間使用しても平らな底面を保ち、IHクッキングヒーターにきちんと反応し発熱する。

耐久性

底面に厚みを持たせ強度を高め、高火力のIHクッキングヒーターによる変形を防ぎ、耐久性に優れています。

熱伝導

本体に熱伝導率の高いアルミニウムを使用し、発生した熱を底面全体にすばやく伝えます。局所的に高温にならないので、安全に使用できます。

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。

フライパン購入の際の重視点

| 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 |
|-----------------|---------------|-----------|
| こびりつかない加工がされている | 93% | 84% |
| 熱伝導がよい | 94% | 85% |
| 耐久性がある | 91% | 84% |
| 信頼できるメーカー/ブランド | 58% | 45% |

ティファールのIH用調理器具

| |
|--------------------------|
| 耐久性に優れた ノンスティック加工 |
| 熱伝導性抜群の アルミを底面に活用！ |
| 耐久性の高い 厚い底面 |
| ティファールブランド 認知度(助成)94% |

グループセブ調べ

ティファール【IH用調理器具】なら、その期待に確実に応えます！

取っ手のとれる『インジニオ・ネオ』IH・ガス火対応製品一覧

| 製品名 | セット製品 | | | 単品製品 | |
|---|-------|---|------------|---|--------|
| | セット名 | セット内容 | 価格 | 製品名 | 価格 |
| <p>NEW インジニオ・ネオ IHステンレス</p>  | セット6 | フライパン 22cm、26cm ソースパン 18cm パタフライガラスぶた 18cm シールリッド 18cm 専用取っ手 プレミアム 1本 | オープン 価格 | フライパン 22cm | 5,670 |
| | | | | フライパン 24cm | 6,090 |
| | | | | フライパン 26cm | 6,510 |
| | | | | フライパン 28cm | 6,930 |
| | | | | ウオックパン 26cm | 6,930 |
| | セット9 | フライパン 26cm ソテーパン 24cm ソースパン 16cm、20cm パタフライガラスぶた 16cm、20cm シールリッド 16cm、20cm 専用取っ手 プレミアム 1本 | オープン 価格 | ソテーパン 24cm | 6,510 |
| | | | | ソースパン 16cm | 2,730 |
| | | | | ソースパン 18cm | 3,150 |
| | | | | ソースパン 20cm | 3,570 |
| | | | | フライパン 22cm | 4,830 |
| <p>NEW インジニオ・ネオ IHロゼブラウン</p>  | セット6 | フライパン 22cm、26cm ソースパン 18cm パタフライガラスぶた 18cm シールリッド 18cm 専用取っ手 ブラックファイヤー 1本 | オープン 価格 | フライパン 26cm | 5,460 |
| | | | | フライパン 28cm | 5,880 |
| | | | | ウオックパン 26cm | 5,460 |
| | | | | ソテーパン 24cm | 5,460 |
| | | | | ソースパン 16cm | 4,830 |
| | セット9 | フライパン 22cm、26cm ソースパン 16cm、20cm パタフライガラスぶた 16cm、20cm シールリッド 16cm、20cm 専用取っ手 ブラックファイヤー 1本 | オープン 価格 | ソースパン 18cm | 5,460 |
| | | | | フライパン 22cm、26cm | — |
| | | | | ソースパン 16cm、20cm | — |
| | | | | パタフライガラスぶた 16cm、20cm | — |
| | | | | シールリッド 16cm、20cm | — |
| <p>NEW インジニオ・ネオ IHスカーレット</p>  | セット6 | フライパン 22cm、26cm ソースパン 18cm パタフライガラスぶた 18cm シールリッド 18cm 専用取っ手 ブラックファイヤー 1本 | オープン 価格 | — | — |
| | セット9 | フライパン 22cm、26cm ソースパン 16cm、20cm パタフライガラスぶた 16cm、20cm シールリッド 16cm、20cm 専用取っ手 ブラックファイヤー 1本 | オープン 価格 | — | — |
| | セット7 | フライパン 22cm、26cm ソースパン 18cm パタフライ ガラスぶた 18cm シールリッド 18cm 専用取っ手 ブラックファイヤー2本 | 18,900 | — | — |
| | | | | フライパン 26cm ソースパン 24cm ソースパン 16cm、20cm パタフライ ガラスぶた 16cm、20cm シールリッド 16cm、20cm 専用取っ手 ブラックファイヤー2本 | 25,200 |
| <p>NEW インジニオ・ネオ IHブロンズ</p>  | セット7 | フライパン 22cm、26cm ソースパン 18cm パタフライ ガラスぶた 18cm シールリッド 18cm 専用取っ手 ブラックファイヤー2本 | 18,900 | — | — |
| | セット10 | フライパン 26cm ソースパン 24cm ソースパン 16cm、20cm パタフライ ガラスぶた 16cm、20cm シールリッド 16cm、20cm 専用取っ手 ブラックファイヤー2本 | 25,200 | — | — |

ティファール『取っ手付き』も幅広いラインナップを取り揃えています。
IH・ガス火対応製品一覧

| 製品名 | | 製品名 | 税込希望 小売価格 |
|---------------|---|-------------|--------------|
| フュージョンIHステンレス |  | フライパン 21cm | 3,780 |
| | | フライパン 25cm | 4,410 |
| | | フライパン 27cm | 4,830 |
| | | ソースパン 16cm | 3,990 |
| | | ソースパン 18cm | 4,410 |
| | | シチューパン 20cm | 5,460 |
| IHファンクション |  | フライパン 21cm | 4,725 |
| | | フライパン 24cm | 5,250 |
| | | フライパン 26cm | 5,775 |
| | | フライパン 28cm | 6,300 |
| | | ウオックパン 28cm | 7,140 |
| | | シャローパン 24cm | 8,400 |
| | | ソースパン 18cm | 6,825 |
| | | シチューパン 20cm | 7,350 |
| IHホームシェフ |  | フライパン 20cm | 5,250 |
| | | フライパン 24cm | 5,775 |
| | | フライパン 26cm | 6,300 |
| | | フライパン 28cm | 6,825 |
| | | ウオックパン 28cm | 7,350 |
| | | シャローパン 24cm | 9,450 |
| | | ソースパン 18cm | 7,350 |
| | | シチューパン 20cm | 8,925 |
| | | シチューパン 24cm | 9,450 |

このリリース記載の情報(製品価格、製品仕様、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、検索日と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

〒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・北原

〒151-0051 渋谷区千駄ヶ谷2-7-9 301 TEL 03-3402-5574 FAX 03-3402-5452