

## 取っ手・コーティング・収納性が一新！ より快適な使い勝手を追求し、さらに進化した 取っ手のとれるティファール『インジニオ・ネオ』新登場

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:グザビエ・デモウティエ)は、ティファールの代名詞ともいえる【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)を4年半ぶりにリニューアルし、取っ手・コーティング・収納性を一新、更にグレードアップした『インジニオ・ネオ』シリーズを、3月上旬より発売致します。

【取っ手のとれるティファール】は、1998年に発売以来、その卓越した収納性、そして使いやすさがキッチンスペースに悩む日本の消費者に受け入れられたことにより、年々愛用者を増やし、累計販売数3,000万枚\*1を超えるロングセラー製品へと成長しています。

収納性だけでなく、取っ手がとれることにより広がる調理の汎用性と利便性、簡単なお手入れ、そしてティファールならではのこびりつきにくいコーティング機能は、消費者に高く支持され、愛用者満足度は95%以上\*2を誇ります。

この度、①専用取っ手の操作性 ②ガラスぶたの収納性 ③調理器具本体の中面コーティングと底面の熱伝導性と耐久性を一新し、進化した『インジニオ・ネオ』シリーズを発売いたします。

新シリーズの発売に合わせて、セットだけでなく、買い替えや買い足しにも便利な単品のラインナップもさらに充実いたしました。

\*1グループセブ調べ(2012年12月末実績)

\*2グループセブ調べ(2011年ご愛用者調査結果)



インジニオ・ネオ サファイア シリーズ

## 進化した『インジニオ・ネオ』を徹底解剖

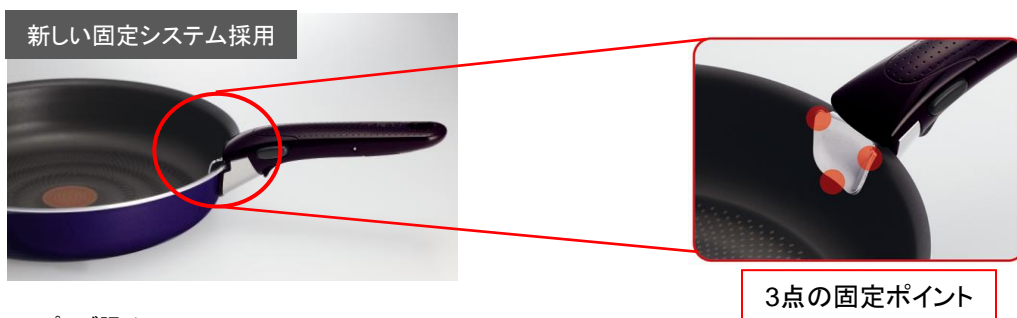
### 進化その① 新設計の専用取っ手

ティファール独自の特許技術により実現した「ワンタッチ着脱方式」の専用取っ手は、カチッとサイドボタンを押すだけで取り外せ、カチッとレバーを押すだけで装着が可能。限られたコンロスペースの上でも、取っ手の付け替えが片手で簡単にできるので、お料理を楽にスムーズに行えます。

今回、「ワンタッチ着脱方式」の使いやすさはそのままに、“おなべやフライパンとの固定方法”と“取っ手の形状デザイン”に改良を加えた新設計により、高いフィット感で操作性をアップ。より快適な調理を実現しました。

#### 安定感のある使い心地

固定ポイントを1箇所から3箇所に増やすことにより、おなべと取っ手との間に生じる『あそび』の動きを90%削減\*。おなべと取っ手の一体感を高め、より安定感のある使い心地を実現しました。



\*グループセブ調べ

#### 握りやすく快適な操作性

人間工学に基づいたデザインで、握りやすく、快適な操作性を実現。おなべ本体との接続部分の角度と形状を見直し、手にかかる負担を軽減しました。

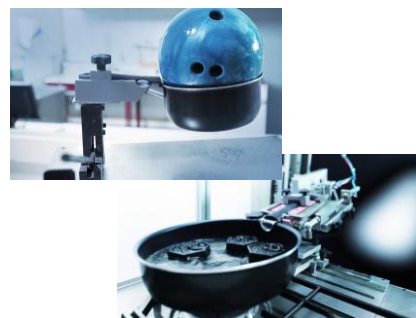


#### 耐久性の強化

フランス本社の専用ラボラトリーでは、より優れた耐久性を実現するために、独自の厳しい検査を実施。約10年間の使用を想定し、6万回\*1に及ぶ着脱動作の繰り返し試験や、10万回\*2もの上下の動きや炒める動作の繰り返し試験、10kgもの負荷をかけた重量耐性試験などを行っています。

\*1 1日16回の着脱を想定 x 10年間 = 58,400回

\*2 1日30回の調理動作を想定 x 10年間 = 109,500回



### 進化その② バタフライガラスふた

【取っ手のとれるティファール】の最も重要なコンセプトである「収納性」を追求し、究極と言える収納のカタチを実現。ふたのつまみ部分が折りたためる「バタフライ式」を採用し、スペースセービングを具現化しました。

#### 折りたためるつまみで収納性アップ

ふたのつまみが折りたためる「バタフライ式」により、ふたを重ねた時につまみの部分が邪魔にならずにコンパクトに収納可能。

ガラスふたは、中身が見えるので、ふたを開けずに調理具合の確認が可能。フチはシリコン素材でおなべ本体に密着し、しっかりガード。



## 進化した『インジニオ・ネオ』を徹底解剖

### 進化その③ 耐久性を強化したコーティングと底面

#### コーティングをアップグレード

ティファール独自のコーティング(中面)に新素材を配合。中面のコーティングと新しくなった底面の2方向からの耐久性を強化し、こびりつきにくさがより長続きます。金属へらの使用が全てのコーティングで可能になりました。IH調理器でもガス火でも、快適な調理をお楽しみ頂けます。

#### より耐久性が増したノンスティックコーティング(中面)

強靭で耐食性に優れたチタン素材や硬度の高いサファイア粒子を採用し、キズや摩擦、耐食に対する耐久性が更に高まりました。

強い



- 6層チタン・プロ : チタンを配合し、ティファール最高峰の耐久性を実現。(IH調理器用製品)
- 6層インテンシウム : セラミックベース+サファイア粒子を配合し、耐久性が更にグレードアップ。
- 4層ロングライド : セラミック配合で、金属へらも使えるエントリータイプ。

耐久性

#### 熱変形に強く熱伝導に優れた底面











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にくいいため、熱によるコーティングの劣化も防ぎます。

##### 【IH対応】

- ステンレス用底面 : 熱伝導に優れたアルミニウムとステンレスを合わせた厚い底面。
- ノンスティック用底面 : アルミ本体に強磁性ステンレスディスクを合わせた2層構造。

##### 【ガス火対応】

- インテグラル底面 : 銅ディスクと溝加工を施し、熱伝導と耐久性を追求した底面。
- ディフューザル底面 : 熱をすばやく均一に広げムラなく加熱でき、熱伝導に優れた底面。
- デュラベース底面 : 熱伝導に優れた新デザイン底面。

対応熱源	製品名	コーティング(中面)	底面
ガス火 対応	インジニオ・ネオ ●ストロベリー	4層 ロングライド コーティング 	デュラベース 
	インジニオ・ネオ ●サファイア ●ノーブルレッド ●コクーン	6層 インテンシウム コーティング 	ディフューザル 
	インジニオ・ネオ ●フィグノワール	6層 インテンシウム コーティング 	インテグラル 
IH・ガス火 対応	インジニオ・ネオ ●IHステンレス	6層 インテンシウム コーティング 	IH対応底面 
	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	6層 チタン・プロ コーティング 	IH対応底面 

\*上記は、フライパン・ウォックパン・マルチパン・ソテーパンのコーティング情報です。

## 【取っ手のとれるティファール】高収納性 & 汎用性

### ポイント① すっきりコンパクト収納

日本の家庭における調理器具に求めるニーズは、「機能性」に続き「収納性」が高くなっています\*。形も大きさも異なるフライパンやなべ類は、取っ手や蓋のつまみが邪魔になり、収納に場所をとるのが悩みとなっています。【取っ手のとれるティファール】は、複数の種類の調理器具をすっきりコンパクトに収納し、省スペースを実現します。

\*グループセブ調べ



### ポイント② 使い方がいい

取っ手がとれることにより、収納性だけでなく、家事をラクにする様々な使い方が可能です。調理中から後片付けまで、家事の効率をアップする機能が満載です。

#### ■余計な洗い物ナシ…シールリッドで簡単保存

余ったお料理はシールリッドでふたをすれば、冷蔵庫で簡単に一時保存ができます。移し替えの手間や余分な洗い物などもなく、温め直しもそのままできるので便利。



#### ■取っ手を外してそのままオープンへ



#### ■出来たてをそのままテーブルへ



#### ■食器洗い機も使えます



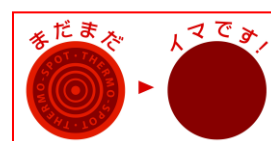
#### ■お皿感覚でらくらくきれいに洗える



### その他 ティファール独自の機能

#### ■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。



## 進化した『インジニオ・ネオ』ガス火対応製品一覧

製品名	セット製品		
	セット名	セット内容	税込希望 小売価格(円)
インジニオ・ネオ ストロベリー (専用取っ手:モカ) 	セット6	フライパン 26cm ウォックパン 26cm ソースパン 18cm バタフライガラスぶた 18cm シールリッド 18cm 専用取っ手 1本	オープン 価格
インジニオ・ネオ サファイア (専用取っ手:ナイトブラック) 	セット3	フライパン 26cm エッグロースター 専用取っ手 1本	オープン 価格
	セット6	フライパン 24cm ウォックパン 24cm ソースパン 18cm バタフライガラスぶた 18cm シールリッド 18cm 専用取っ手1本	オープン 価格
	セット9	フライパン 26cm ウォックパン 26cm ソースパン 16cm,20cm バタフライガラスぶた 16cm,20cm シールリッド 16cm,20cm 専用取っ手 1本	オープン 価格
インジニオ・ネオ ノーブルレッド (専用取っ手:ブラックファイヤー) 	セット10	フライパン 22cm,28cm ウォックパン 28cm ソースパン 18cm,20cm バタフライガラスぶた 18cm,20cm シールリッド 18cm,20cm 専用取っ手 1本	オープン 価格
インジニオ・ネオ ココーン (専用取っ手:ナイトブラック) 	セット8	フライパン 26cm マルチパン 26cm ソースパン 16cm,18cm バタフライガラスぶた 26cm シールリッド 16cm,18cm 専用取っ手 1本	オープン 価格
	セット9	フライパン 22cm,26cm マルチパン 26cm ソースパン16cm,20cm バタフライガラスぶた 26cm シールリッド 16cm,20cm 専用取っ手 1本	オープン 価格
インジニオ・ネオ フィグノワール (専用取っ手:ナイトブラック) 	セット5	フライパン 26cm ソースパン 16cm バタフライガラスぶた 16cm シールリッド 16cm 専用取っ手 1本	10,500
	セット6	フライパン 26cm ウォックパン 26cm ソースパン 18cm バタフライガラスぶた 18cm シールリッド 18cm 専用取っ手 1本	15,750
	セット10	フライパン 26cm ウォックパン 26cm ソースパン 16cm,20cm バタフライガラスぶた 16cm,20cm,26cm シールリッド 16cm,20cm 専用取っ手 1本	21,000

単品製品	
インジニオ・ネオ サファイア インジニオ・ネオ ノーブルレッド	
製品名	税込希望 小売価格(円)
フライパン 22cm	3,150
フライパン 24cm	3,465
フライパン 26cm	3,780
フライパン 28cm	3,990
ウォックパン 24cm	3,675
ウォックパン 26cm	3,990
ウォックパン 28cm	4,200
ソースパン 16cm	3,150
ソースパン 18cm	3,465
ソースパン 20cm	3,780
エッグロースター	3,630

単品製品	
インジニオ・ネオフィグノワール	
製品名	税込希望 小売価格(円)
フライパン 22cm	3,465
フライパン 26cm	4,305
ウォックパン 26cm	4,830
ソースパン 16cm	3,255
ソースパン 18cm	3,675
ソースパン 20cm	4,035
エッグロースター	3,990

## 進化した『エンジニア・ネオ』IH対応製品一覧<ガス火も可>

製品名	セット製品		
	セット名	セット内容	税込希望小売価格(円)
インジニオ・ネオ IHステンレス (専用取っ手:プレミアム) 	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 1本	オープン価格
	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 1本	オープン価格
インジニオ・ネオ IHロゼブラウン (専用取っ手:ブラックファイヤー) 	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 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 1本	オープン価格
インジニオ・ネオ IHスカーレット (専用取っ手:ブラックファイヤー) 	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 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 1本	オープン価格
インジニオ・ネオ IHブロンズ (専用取っ手:ブラックファイヤー) 	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 2本	18,900
	セット10	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 2本	25,200
インジニオ・ネオ IHステンレスEX (専用取っ手:プレミアム) 	セット8	フライパン 26cm ソースパン 14cm,20cm パタフライガラスぶた 14cm,20cm シールリッド 14cm,20cm 専用取っ手 1本	31,500
	セット10	フライパン 26cm ウオックパン 26cm ソースパン 14cm,20cm パタフライガラスぶた 14cm,20cm,26cm シールリッド 14cm,20cm 専用取っ手 1本	42,000

インジニオ・ネオ IHステンレス単品	
製品名	税込希望小売価格(円)
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
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

インジニオ・ネオ IHロゼブラウン単品	
製品名	税込希望小売価格(円)
フライパン 22cm	4,830
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
ソースパン 18cm	5,460

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