

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20573-137	株式会社クイックパック	0564-59-3525

137 フライパン

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

T-fal IHルージュ・アンリミテッド シリーズ

ティファール



01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

① シチューパン

内径	ページコード	φ	外径	高さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	2-0137-0101	3.2	214	100	3.4	170	1.6	1299010	¥7,400

② ソースパン

内径	ページコード	φ	外径	高さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	2-0137-0201	2.4	194	90	3.4	165	1.3	1298910	¥6,600

③ フライパン

内径	ページコード	φ	外径	高さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	2-0137-0301	2.20	214	55	3.9	155	0.7	1299110	¥4,500
26cm	2-0137-0302	2.80	214	55	3.9	200	1.2	1299210	¥5,700
28cm	2-0137-0303	3.00	214	55	3.9	220	1.3	1299310	¥6,300

④ ウォックパン

内径	ページコード	φ	外径	高さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	2-0137-0401	2.85	214	75	3.9	175	1.2	1299410	¥6,600

⑤ マルチパン

内径	ページコード	φ	外径	高さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	2-0137-0501	2.40	90	3.9	3.9	155	0.9	1299510	¥5,700

インジニオ・ネオ IHルビー・エクセレンス シリーズ



⑥ ソースパン

内径	ページコード	φ	外径	高さ	kg	商品コード	価格
20cm	2-0137-0601	2.9	214	95	0.78	2774936	¥5,800



⑧ ウォックパン

内径	ページコード	外径	高さ	kg	商品コード	価格
26mm	2-0137-0801	277	86	0.96	2774937	¥5,900



⑦ フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	kg	商品コード	価格
22 _{cm}	2-0137-0701	238	50	0.71	2774933	¥5,000
26 _{cm}	2-0137-0702	280	50	0.98	2774934	¥5,800
28 _{cm}	2-0137-0703	298	50	1.14	2774935	¥6,000



⑨ 専用取っ手 スカーレット

ページコード	商品コード	価格
2-0137-0901	2778112	¥2,880

インジニオ・ネオ IHルビー・エクセレンスセット シリーズ



⑩ IHルビー・エクセレンス セット9

ページコード	商品コード	価格
2-0137-1001	3425722	¥25,000

セット内容
フライパン 22/26cm、ソースパン 16/20cm
パタフライガラスぶた 16/20cm
シールリッド 16/20cm
専用取っ手(フィグブラウン) 1本



⑪ IHルビー・エクセレンス セット6

ページコード	商品コード	価格
2-0137-1101	3425822	¥20,000

セット内容
フライパン 22/26cm、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(フィグブラウン) 1本

インジニオ・ネオ IHステンレス・エクセレンスセット シリーズ



⑫ IHステンレス・エクセレンス セット9

ページコード	商品コード	価格
2-0137-1201	3425912	¥30,000

セット内容
フライパン 26cm、ソースパン 24cm
ソースパン 16/20cm
パタフライガラスぶた 16/20cm
シールリッド 16/20cm
専用取っ手(プレミアム) 1本



⑬ IHステンレス・エクセレンス セット6

ページコード	商品コード	価格
2-0137-1301	3426012	¥26,000

セット内容
フライパン 22/26cm、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

マークの模様がかわったら、適温の合図



大きくなった
IHディスクで
熱伝導が向上



表面近くに「ハードクリスタル層」を
用いることにより
ティファール史上最高の耐久性を実現



究極の滑りやすさのノンスティック層
新ハードクリスタル層
チタン粒子配合で耐久性がアップしたトップコート
プライマリー層(2層目) 更に耐久性を高める
プライマリー層(1層目) ハードクリスタルを用い、高硬度で金属
への摩耗に耐える耐久性を実現
本体(アルミ合金)



ノンスティック外面
外面もフッ素樹脂加工
だから、汚れがさっと落
ち、お手入れ簡単

NEW
新しくなった「コーティング」
IHユーザーを満足させる
ティファール最高峰の耐久性

強じんできびりにくいチタンをアルミ本体に焼き
付けた「チタン・ベース」を採用。こびりつきに
くさが長続きします。また、底面はアルミ本体
にステンレスを組み合わせた2層構造。変形
に強く、平らな底面を保つので、熱を全体にす
ばやく広げ、食材をムラなく加熱します。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、
鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

※フライパンカバーはP136をご参照ください。