

Catalogue No.

20459-58

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

フライパン

58

T-fal サンライズ・プレミア シリーズ

チタン粒子を配合したハードベースと、厚くなったフィニッシュ層の「5層チタン・プレミアコーティング」を採用し、耐久性をアップしました。
熱やキズに強いエナメル(ホーロー)加工で、美しい光沢を長く保ちます。



IH調理器には使えません。



①ティファール
サンライズプレミア フライパン 20cm

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	205	46	2.4	0.5	1317200	¥3,900
24cm	245	46	2.6	0.6	1317300	¥4,300
26cm	265	46	2.6	0.7	1317400	¥4,800
28cm	286	46	2.6	0.9	1317500	¥5,200



②ティファール
サンライズプレミア ウォックパン 28cm

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	295	75	2.9	1.0	1317600	¥5,800

料理をもっとおいしくする「お知らせマーク」



●マークの模様が変ったら、予熱完了・適温の合図。ティファールだけの特許技術で、食材を入れるベストなタイミングが目で見えます。

ガス火で最高ランク!
5層「チタン・プレミア」コーティング



厚いフィニッシュ層
30マイクロフィック層 (ミネラル粒子配合で耐久性アップ!)
耐摩耗層 2
耐摩耗層 3
チタンベース (チタン粒子配合で強度アップ!)
本体 (アルミ)

●チタン粒子を配合したハードベースと、厚くなったフィニッシュ層により耐久性をアップ。

インジニオ・ネオ グランブルー・プレミアム シリーズ



IH調理器には使えません。



③ソースパン 20cm

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	214	92	2.4	0.49	2776912	¥4,000



④フライパン 22cm

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
22cm	237	47	2.4	0.42	2776512	¥3,400
26cm	277	58	2.6	0.66	2776712	¥4,000
28cm	297	58	2.6	0.73	2776720	¥4,200



⑤エッグロースター 20cm

外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
206	50	2.8	0.33	2778411	¥3,900



⑥専用取手
グロッシー・ブラック 185×45×47

商品コード	価格
2774942	¥2,880



⑦グランブループレミアム
セット10

2776212 ¥25,000
セット内容
フライパン 22/28cm、ウォックパン 28cm
ソースパン 18/20cm
バターフライガラスふた 18/20cm
シールリッド 18/20cm
専用取手(グロッシー・ブラック) 1本



⑧グランブループレミアム
セット9

2776312 ¥20,000
セット内容
フライパン 26cm、ウォックパン 26cm
ソースパン 16/20cm
バターフライガラスふた 16/20cm
シールリッド 16/20cm
専用取手(グロッシー・ブラック) 1本



⑨グランブループレミアム
セット6

2776412 ¥16,000
セット内容
フライパン 22/26cm、ソースパン 18cm
バターフライガラスふた 18cm
シールリッド 18cm
専用取手(グロッシー・ブラック) 1本

※フライパンカバーはP56をご参照ください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成30年4月1日現在のものです。税抜価格です。●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記を参照)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁