

Catalogue No.

20480-57

57 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ルビーエクセレンス シリーズ

ティファール



フランス

01 IH・ガス兼用鍋



① シチューパン

内径	外径	高さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	3.1	214	100	3.4	165	1.5	1299000 ¥7,200



② ソースパン

内径	外径	高さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	2.3	194	89	3.4	155	1.3	1298900 ¥6,400

02 ガス専用鍋



③ フライパン

内径	外径	高さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	230	51	3.7	145	0.8	1299100	¥4,500
26cm	280	51	3.9	185	1.1	1299200	¥5,500
28cm	300	51	3.9	205	1.2	1299300	¥6,000



④ ウォックパン

内径	外径	高さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	290	77	3.9	165	1.1	1299400	¥6,400



⑤ ディープパン

内径	外径	高さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	240	70	3.9	156	1.0	1299500	¥5,700

04 鍋全般

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	外径	高さ	kg	商品コード	価格
20cm	2.9	214	0.78	2774936	¥5,800



⑦ フライパン

内径	外径	高さ	kg	商品コード	価格
22cm	238	50	0.71	2774933	¥5,000
26cm	280	50	0.98	2774934	¥5,800
28cm	298	50	1.14	2774935	¥6,000



⑧ ウォックパン

内径	外径	高さ	kg	商品コード	価格
26cm	277	86	0.96	2774937	¥5,900



⑨ 専用取っ手
スカーレット

商品コード	価格
2778112	¥2,880
185x45x47	

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

商品コード	価格
3425722	¥25,000
セット内容	
フライパン 22/26cm、ソースパン 16/20cm	
バタフライガラスふた 16/20cm	
スプーン 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

商品コード	価格
3425822	¥20,000
セット内容	
フライパン 22/26cm、ソースパン 18cm	
バタフライガラスふた 18cm	
スプーン 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

商品コード	価格
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	
バタフライガラスふた 16/20cm	
スプーン 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

商品コード	価格
3426012	¥26,000
セット内容	
フライパン 22/26cm、ソースパン 18cm	
バタフライガラスふた 18cm	
スプーン 18cm	
専用取っ手(プレミアム) 1本	

温度の見えるお知らせマーク

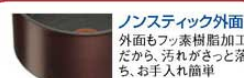


●ティファールだけの特許技術「お知らせマーク」が新しいデザインに。マークの模様が変わったら、予熱完了・高温に達した合図。火が見えないIHでも、食材を入れるベストなタイミングが目で見えわかりします。
※ティファールブランドを保有するグループ会社

チタン・エクセレンスコーティング



●強じんて錆びにくいチタンをアルミ本体の上に焼きつけた「ハードチタン・ベース」採用
コーティングの剥がれ落ちを強力に防いで、コーティングの耐久性がアップ
●中面だけでなく外面もフッ素樹脂加工なので、こびりつきにくく汚れがさっと落ちて、毎日のお手入れも簡単。
※ソースパン、シチューパンはチタン・エクストラコーティングです。



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
強じんて錆び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。



チタン・プロコーティング
熱変形に強い2層構造の厚い底面



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、2019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。