

Catalogue No.

20573-137

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



フランス

01 IH・ガス兼用鍋



① シチューパン

内径	ページコード	ℓ	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	ℓ	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

02 ガス専用鍋

03 フライパン

③ フライパン

内径	ページコード	外径	高さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	2-0137-0301	220	55	3.9	155	0.7	1299110	¥4,500
26cm	2-0137-0302	280	55	3.9	200	1.2	1299210	¥5,700
28cm	2-0137-0303	300	55	3.9	220	1.3	1299310	¥6,300

④ ウォックパン

内径	ページコード	外径	高さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	2-0137-0401	285	75	3.9	175	1.2	1299410	¥6,600

⑤ マルチパン

内径	ページコード	外径	高さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	2-0137-0501	240	90	3.9	155	0.9	1299510	¥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	ページコード	ℓ	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
26cm	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	高さ	kg	商品コード	価格
22cm	2-0137-0701	238	50	0.71	2774933	¥5,000
26cm	2-0137-0702	280	50	0.98	2774934	¥5,800
28cm	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

185×45×47

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

マークの模様が変わったら、適温の合図

食材を入れるベストなタイミングが目見てわかるから、お料理がもっと美味しく

大きく変わったIHディスクで熱伝導が向上

表面近く「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、高密度で金属へら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

強しんでさらにくちん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・安全面からポリウムは中以下で、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。

●このカタログに掲載されている価格は、2022年4月1日現在のもので、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。