

Catalogue No.

20579-137

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



02 ガス専用鍋

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	¥7,900

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	¥7,100

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	¥5,000
26cm	2-0137-0302	280	55	3.9	200	1.2	1299210	¥6,200
28cm	2-0137-0303	300	55	3.9	220	1.3	1299310	¥6,800

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	¥7,100

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	¥6,200

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

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
パタフライガラスふた 16/20cm
シリールッド 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
パタフライガラスふた 18cm
シリールッド 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
パタフライガラスふた 16/20cm
シリールッド 16/20cm
専用取っ手(プレミアム) 1本

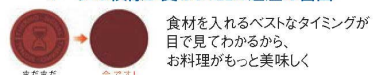


⑬ IHステンレスエクセレンス セット6

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
パタフライガラスふた 18cm
シリールッド 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



大きく変わった
IHディスクで
熱伝導が向上



表面近くには「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、平らな底面を保持するので、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。

●このカタログに掲載されている価格は、2022年9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。