

Catalogue No.

20633-137

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	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	4-0137-0101	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	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	4-0137-0201	2.4	194	90	3.4	165	1.3	1298910	¥7,100

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	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	4-0137-0301	220	55	3.9	155	0.7	1299110	¥5,000
26cm	4-0137-0302	280	55	3.9	200	1.2	1299210	¥6,200
28cm	4-0137-0303	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	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	4-0137-0401	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	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	4-0137-0501	240	90	3.9	155	0.9	1299510	¥6,200

04 鍋全般

インジニオ・ネオ
IHルージュアンリミテッド シリーズ

⑥ ソースパン

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	kg	商品コード	価格
16cm	4-0137-0601	2.9	174	95	0.555	2774956	¥5,400
20cm	4-0137-0602	2.9	214	95	0.784	2774946	¥6,200



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
22cm	4-0137-0701	238	50	0.615	2774943	¥5,400
26cm	4-0137-0702	278	50	0.893	2774944	¥6,200
28cm	4-0137-0703	298	50	1.055	2774945	¥6,400



⑧ ウォックパン

内径	ページコード	外径	深さ	kg	商品コード	価格
26cm	4-0137-0801	277	86	0.868	2774947	¥6,300



⑨ エッグロースター

外径	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
210	4-0137-0901	150×200	160×210	43	5.6	0.33	2774966	¥5,100

⑩ 専用取っ手
スカーレット

ページコード	商品コード	価格
4-0137-1001	2778113	¥3,080

インジニオ・ネオ
IHルージュアンリミテッドセット シリーズ⑪ IH ルージュアンリミテッド
セット9

ページコード	商品コード	価格
4-0137-1101	3425723	¥28,000

セット内容
フライパン 22/26cm、ソースパン 16/20cm
ガラスふた 16/20cm、シールリッド 16/20cm
取っ手

⑫ IH ルージュアンリミテッド
セット6

ページコード	商品コード	価格
4-0137-1201	3425823	¥22,000

セット内容
フライパン 22/26cm、ソースパン 18cm
ガラスふた 18cm、シールリッド 18cm
取っ手

インジニオ・ネオ
IHステンレス・アンリミテッドセット シリーズ⑬ IH ステンレス・アンリミテッド
セット9

ページコード	商品コード	価格
4-0137-1301	3425913	¥33,000

セット内容
フライパン 26cm、ソテーパン 24cm
ソースパン 16/20cm
パタフライガラスふた 16/20cm
シールリッド 16/20cm
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
目で見てわかるから、
お料理がもっと美味しく

大きくなった
IHディスクで
熱伝導が向上溶れた
熱伝導の
底面チタン
アンリミテッド
6倍
長持ち表面近くに「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
ペラ等の摩擦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
くきが長持ちします。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、2024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。