

Catalogue No.

20666-137

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	5-0137-0101	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	5-0137-0201	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	5-0137-0301	220	55	3.9	155	0.7	1299110	¥5,000
26cm	5-0137-0302	280	55	3.9	200	1.2	1299210	¥6,200
28cm	5-0137-0303	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	5-0137-0401	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	5-0137-0501	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	5-0137-0601	2.9	174	95	0.555	2774956	¥5,400
20cm	5-0137-0602	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	5-0137-0701	238	50	0.615	2774943	¥5,400
26cm	5-0137-0702	278	50	0.893	2774944	¥6,200
28cm	5-0137-0703	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	5-0137-0801	277	86	0.868	2774947	¥6,300



⑨エッグロスター

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	5-0137-0901	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
5-0137-1001	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



⑪IH 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
5-0137-1101	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



⑫IH 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
5-0137-1201	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



⑬IH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
5-0137-1301	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
バ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
くきが長続きします。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、2025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。