

T-fal IHルージュ・アンリミテッド シリーズ  フランス

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般



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	6-0137-0101	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	6-0137-0201	2.4	194	90	3.4	165	1.3	1298910	¥7,100



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	6-0137-0301	220	55	3.9	155	0.7	1299110	¥5,000
26cm	6-0137-0302	280	55	3.9	200	1.2	1299210	¥6,200
28cm	6-0137-0303	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	6-0137-0401	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	6-0137-0501	240	90	3.9	155	0.9	1299510	¥6,200

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	6-0137-0601	2.9	174	95	0.555	2774956	¥5,400
20cm	6-0137-0602	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	6-0137-0701	238	50	0.615	2774943	¥5,400
26cm	6-0137-0702	278	50	0.893	2774944	¥6,200
28cm	6-0137-0703	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	6-0137-0801	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	6-0137-0901	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
6-0137-1001	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
6-0137-1101	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
6-0137-1201	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

マークの模様がかわったら、適温の合図

食材を入れるベストなタイミングが目で見えるから、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

優れた熱伝導の底面

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 摩擦耐久性を極限まで高めた厚いクリスタル層で強化

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、高硬度で金属ヘラ等の摩擦に耐える耐久性を実現
本体(アルミ合金)

ハードクリスタル層
高い硬度の炭化ケイ素(SiC)を採用、PTFEとSiCを独自のガラス配合することにより、進化した耐久性とこびりつきを両立。特許申請中です。

チタン
アンリミテッド
6倍
長持ち

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コーザーを満足させるティファール最高峰の耐久性

強じんできびり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。