

サーモス初！「ひとつで色々できるフライパン」新発売！！

焼く、煮る、炊く、オーブン、パンの発酵、これ1つで！！

『サーモス 取っ手のとれるフライパン (KFA シリーズ)』

『サーモス フライパン (KFB シリーズ)』 **新発売！！**

2019年2月1日(金) 新発売

魔法びんのグローバル企業として、人と社会に快適で環境にもやさしいライフスタイルを提案するサーモス株式会社(本社：東京都港区 社長：中條啓一郎)は、『サーモス 取っ手のとれるフライパン (KFA シリーズ)』と『サーモス フライパン (KFB シリーズ)』を2019年2月1日(金)より新発売します。

焼く、煮る、炊く、オーブン、パンの発酵、これ1つで！サーモスのフライパン新発売！！



魔法びんのパイオニアである当社では、長年にわたって蓄積された確かな技術と、お客様のニーズに応える力で、新しいライフスタイルを提案する多くの製品を生み出してきました。その経験やアイデアを生かし、このたび「KITCHEN+」(キッチンプラス)という新シリーズを立ち上げ、毎日の料理に役立つキッチンツールを発売します。その第1弾として、『サーモス 取っ手のとれるフライパン (KFA シリーズ) / フライパン (KFB シリーズ)』を発売する運びとなりました。



■開発背景/サーモスがなぜフライパンを発売するのか

当社では「高い品質・性能」はもちろん、「お客様の使いやすさ・お手入れのしやすさ」にも徹底してこだわり、お客様の声を取り入れた製品開発を行っています。そのこだわりは、子育てや家事に忙しい30代~40代の女性を中心に、幅広い世代から高い評価を得ています。水筒や弁当箱など家の外で使う事が多いサーモス製品。「使いやすさ」にこだわったものづくりで、「家の外」だけではなく「家の中」での暮らしをサポートしていきたいという想いを込め「KITCHEN+」を新しく立ち上げました。第1弾は調理器具の中で最も所有率が高く(※1)、毎日の料理に欠かせない「フライパン」をサーモスで初めて発売いたします。

※1：サーモス調べ WEB調査

■製品ラインナップ / 2つのタイプのフライパンが新登場！



ひとつで色々できるフライパン
取っ手のとれるフライパン(KFAシリーズ)



豊富なサイズバリエーションで使いやすい
フライパン(KFBシリーズ)

NEW サーマス 取っ手のとれるフライパン 6点セット (KFA-SET6)

『サーマス 取っ手のとれるフライパン』は、硬質フィラーを配合した耐摩耗性の高さと、焦げ付きにくさが特長の「耐摩耗性デュラブルコート」を採用。炒め物はもちろん、深型設計だから煮込み料理もOK。取っ手を外せばオーブンにも入れることが可能(上限温度 220℃)なので、フライパンひとつで色々な料理を楽しめます。また、フライパンの内側は陶器をイメージしたブラウンカラーを採用。フライパンごとそのまま食卓に出せるので、あつあつの料理を楽しむことができます。使用する食器の数が減らせ、洗い物などの後片付けが楽になります。

色はブラックとレッドの2色。6点セットには、内径が26cmと28cmのフライパンが1つずつ、専用取っ手、専用フタ、保温カバー(木製プレート付)、が入っています。保温カバーを使えば、食卓で料理のあたたかさをキープ(※保温時間の目安：約1時間)。また、保温カバーでお手軽にパンの発酵もできます。

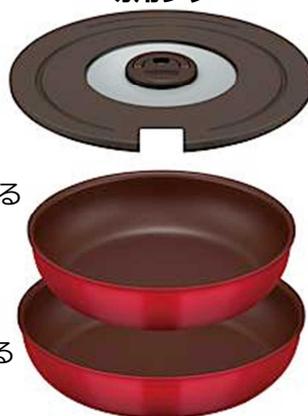
■セット内容

(※単品の販売もごさいます。本リリース4枚目の『仕様一覧』を参照してください。)



サーマス 取っ手のとれるフライパン
6点セット (KFA-SET6)
(上) BK：ブラック (右) R：レッド

取っ手のとれるフライパン
専用フタ



取っ手のとれる
フライパン
26cm
取っ手のとれる
フライパン
28cm

フライパン
保温カバー (木製プレート付)

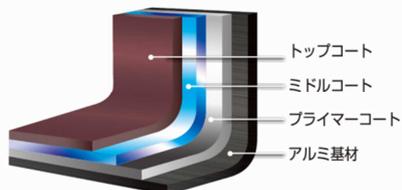


取っ手のとれるフライパン
専用取っ手

■製品特長 1

耐摩耗性
デュラブルコート

硬質フィラーを配合した、
耐久性コーティング。
耐摩耗性の高さと、
焦げ付きにくさが特長です。



トップコート
ミドルコート
プライマーコート
アルミ基材



デュラブルコートで
餃子の皮もつると
はがれる。

■製品特長 2



便利な
深型設計



食洗機対応
フタ・取っ手・木製プレートは
食洗機に入れないでください。

保温カバーで、あたたかさ長持ち。

保温カバーの使い方

※写真のフライパンはレッドを使用しています。



1 フライパンで調理をし、フタをします。

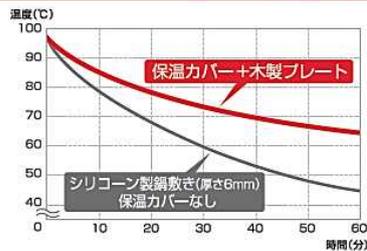


2 食卓の上に置いた木製プレートの上にフライパンを置き、取っ手を外します。



3 保温カバーをかぶせます。食卓で料理のあたたかさをキープ! (保温の目安:1時間)

保温カバー 保温効力 測定値



室温20度において、フライパン26cmに約半量(1.5L)の水を入れて3分間沸騰させ、フタをした時点から測定した実測値。

※保温中に保温カバーを外したり、フライパンの中身が少ない場合は、グラフに示す保温性能が発揮できず、冷めやすくなります。

保温カバーで

約20分

で手軽に
パンの発酵ができる!

発酵前



発酵中



発酵後



※フライパンにパン生地を入れ、フタをして弱火で30秒加熱後、保温カバーをかぶせます。

オープン
OK

上限温度
220℃



フライパンで焼き上げ



ナン



パニーニ

オーブンで焼き上げ



シナモンロール



フォカッチャ

NEW

サーモス フライパン/炒め鍋 (KFBシリーズ)

『サーモス フライパン』は取っ手のついた使いやすい深型設計のフライパンです。『サーモス 取っ手のとれるフライパン』と同様の耐摩耗性デュラブルコートを採用。サイズは、内径 20cm、24cm、26cm、28cm、28cm超深型の5種類を用意。家族の人数や、料理の趣向にあわせて選べるラインナップに。色はレッドの1色。深型設計だから、煮込み料理もバッチリです。超深型設計の『サーモス 炒め鍋』は、炒め料理はもちろん水分の多い煮込み料理にも最適です。



フライパン 20cm
(KFB-020)



フライパン 24cm
(KFB-024)



フライパン 26cm
(KFB-026)



フライパン 28cm
(KFB-028)



炒め鍋 28cm
(KFB-028D)



耐摩耗性

デュラブルコート

硬質フィラーを配合した、耐久性コーティング。耐摩耗性の高さと、焦げ付きにくさが特長です。



耐摩耗性
デュラブル
コート



深型だから
煮込み料理も
バッチリ!



POINT
深型
設計



焼く、煮る、炊く、オーブン料理、パンづくりまで、これ1つで！！

取っ手のとれるフライパン専用レシピをサーモス HP で公開！（※2018年12月1日）



棒餃子

デュラブルコートで
餃子の皮も
つるっとはがれる



パエリア

深型設計だから
パエリアもラクラク



グラタン

炒めて、煮て、
取っ手を外して
そのままオープンへ



ちぎりパン

保温カバーを使えば
パンの発酵も！
そのままオープンへ

■サーモス「KITCHEN+」(キッチンプラス) とは

THERMOS

KITCHEN
plus

おいしく・たのしく・便利に。
サーモス「KITCHEN+」(キッチンプラス) は、
毎日の料理にちょっとプラスしてくれる、
キッチンツールのシリーズです。

『サーモス 取っ手のとれるフライパン』仕様一覧

	取っ手のとれる フライパン 6点セット	取っ手のとれる フライパン 26cm	取っ手のとれる フライパン 28cm	取っ手のとれる フライパン 専用取っ手	取っ手のとれる フライパン 専用フタ	フライパン 保温カバー (木製プレート付)
品番	KFA-SET6	KFA-026	KFA-028	KAA-001	KAB-001	KAC-001
色	R:レッド、BK:ブラック	R:レッド、BK:ブラック	R:レッド、BK:ブラック	BW:ブラウン	BW:ブラウン	GY:グレー
内径(約 cm)	各アイテム参照	26	28	—	—	—
本体寸法 幅×奥行×高さ (約 cm)	各アイテム参照	27.5×27.5×6.5	29.5×29.5×6.5	19×4×4.5	31×31×2	保温カバー: 35×35×10 木製プレート: 24×24×1.5
重量(約 kg)	2.8	0.7	0.8	0.2	0.4	保温カバー: 0.2 木製プレート: 0.5
希望小売価格 (税抜)	20,000円	4,500円	5,000円	3,000円	3,500円	4,500円

『サーモス フライパン/炒め鍋』仕様一覧

	フライパン 20cm	フライパン 24cm	フライパン 26cm	フライパン 28cm	炒め鍋 28cm
品番	KFB-020	KFB-024	KFB-026	KFB-028	KFB-028D
色	R:レッド	R:レッド	R:レッド	R:レッド	R:レッド
内径(約 cm)	20	24	26	28	28
本体寸法 幅×奥行×高さ(約 cm)	38×21.5×5.5	43.5×25.5×6	45.5×27.5×6.5	47.5×29.5×6.5	47.5×29.5×8.5
重量(約 kg)	0.7	0.8	0.9	1.1	1.1
希望小売価格 (税抜)	3,200円	3,600円	4,000円	4,600円	5,000円