「セラフォート®フライパン（ガス火専用）」新登場

セラミックスとダイヤモンドの新コーティングで耐久性もアップ

京セラ株式会社　2022年02月01日

京セラ株式会社（代表取締役社長：谷本 秀夫）は、熱まわりが良く、焦げつきにくいと好評の「セラフォート®フライパン（IH対応）」モデルの新製品として、従来品比30%の軽量化※1を図った当社フライパン最軽量595gの「セラフォート®フライパン（ガス火専用）」モデルを、本年2月1日（火）から、全国の量販店・専門店にて順次販売を開始しますので、お知らせします。

※1「セラフォート®フライパン」26cmのガス火専用とIH対応モデルの比較において（2022年1月末時点）

今回の新製品は、新たに開発したコーティングによって熱伝導の良さと遠赤外線効果を保持しつつも、焦げつきにくさが長持ちするフライパンを実現しました。

「セラフォート®フライパン（ガス火専用）」26cm

「セラフォート⊠フライパン」は2015年に発売され、セラミックスの特長である熱伝導の良さ・遠赤外線効果と、フッ素樹脂の特長である焦げつきにくさを両立したフライパンとして発売以来人気の商品ですが、IH対応モデルのみのラインアップ展開でした。

このたび、ガス火専用モデルを商品化するにあたり、日常使いに便利な「軽さ」に注目し、開発を進め、当社同サイズフライパン比30%の軽量化※1を図りました。26cmのフライパンで595gと軽いので扱いやすく、日々の調理や後片付け、収納時の手への負担を軽減します。

また、新たにセラミックスとダイヤモンドを配合したコーティングを開発しました。これによりセラミックスの特長である熱伝導の良さと遠赤外線効果を保持しつつも、焦げつきにくさがより長く続くフライパンを実現しています。

■「セラフォート⊠フライパン（ガス火専用）」商品の特長

1. 使いやすさを追求した「軽さ」と「デザイン」

底面は1.9mm、側面は1.6mmまで削ることで「軽さ」を追求しました※2。26cmフライパンで595ｇと、当社の同サイズのフライパンに比べ30%の軽量化※1を実現しています。

また、ハンドル部は”てこ”の原理で実際の重量より軽く感じられる角度のある「アップハンドル形状」を採用。ハンドルの裏側もへこみがないので、手にフィットし握りやすく、また、汚れもたまらないので、お手入れも簡単です。

フライパンのフチ（リム）は、変形に強い縁巻き加工を採用。側面の立ち上がりの角度は焼いたり、炒めたり、毎日の調理に使いやすい適度な角度と深さのオーソドックスなデザインです。

※2 玉子焼きは除く

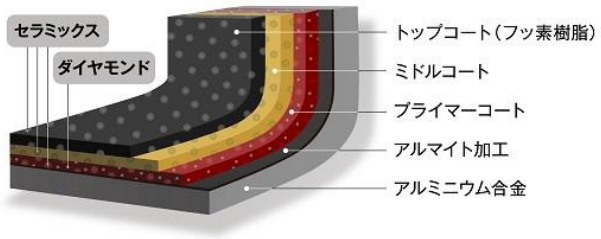
アップハンドル形状

2. セラミックスとダイヤモンドのW効果でさらに焦げつきにくく

フライパンの表面に塗布したフッ素樹脂塗料をフライパンの基材に密着させ剥がれにくくするため、プライマー層にセラミックスとダイヤモンドを配合しました。これまでのセラミックス製造で培った知見を生かし、熱伝導の良いセラミックスの効果を最大限に引き出す粒子や形状、

量をそれぞれの層に適したものに調整し、バランスよく配合することで、熱伝導を保ちながらも、りけい性※3と耐久性を向上しています。これにより、フライパンの底面や側面を極限まで削り軽量化を図りながらも、食材にムラなく火が通り、焦げつきにくさが長持ちするフライパンを実現しました。

※3 表面に粘着や焼き付きを起こさない性質のこと



「セラフォート⊠フライパン（ガス火専用）」の断面イメージ

3. カラーとラインアップ

キッチンのインテリアにもマッチする落ち着きと高級感のあるカラーを採用。内面はラメ入りの赤みがかったブラック、外面は深みのあるブラウンレッドにし、パンの色とトーンを合わせたニュアンスのあるワントーンカラーで仕上げました。

ラインアップは、玉子焼きの他、20cmから28cm（炒め）までの5サイズをご用意しました。

「セラフォート⊠フライパン（ガス火専用）」26cm　表・裏

「セラフォート⊠フライパン（ガス火専用）」ラインアップ

左より、玉子焼、20cm、26cm、28cm、28cm炒め

4. 商品概要

種類／型番	サイズ （経／深さ）	重量	希望小売 価格 （税込）
玉子焼き CFF-GEA-BBR	14×18cm/3.5cm	437g	3,190円
フライパン20cm CFF-G20A-BBR	20cm/5.4cm	428g	3,190円
フライパン26cm CFF-G26A-BBR	26cm/5.4cm	595g	3,850円
フライパン28cm CFF-G28A-BBR	28cm/5.4cm	646g	4,730円
フライパン28cm炒めCFF-G28FA-BBR	28cm/8.0cm	716g	4,730円

■「セラフォート®フライパン（ガス火専用）」

URL：https://www.kyocera.co.jp/prdct/kitchen/series/frying_pan/cerafort_gas/index.html

※「セラフォート」は京セラ株式会社の登録商標です。

※記載されている内容は、報道機関向けの発表文章であり、発表日現在のものです。ご覧になった時点ではその内容が異なっている場合がありますので、あらかじめご了承ください。