

THERMOS®

QUALITY SINCE 1904

【NEWS RELEASE】

サーモス株式会社

2019年7月23日



プラズマ超硬質コートで圧倒的な耐久力※を実現

サーモスから、ハイグレードモデルのフライパン登場

『サーモス フライパン (KFC シリーズ)』

2019年9月1日(日) 新発売

※当社従来品との比較

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、毎日の料理にちょっとプラスをしてくれる、キッチンツールのシリーズであるサーモス「KITCHEN+」(キッチンプラス)より、ハイグレードモデルのフライパン『サーモス フライパン KFC シリーズ』を2019年9月1日(日)より新発売します。

サーモス「KITCHEN+」(キッチンプラス)は水筒や弁当箱のような「家の外」で使う製品だけでなく、「家の中」での暮らしもサーモス製品でサポートしていきたいという想いから誕生したキッチンツールのシリーズです。2019年2月に『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)』を第1弾として、サーモスで初めてフライパンを発売しました。そこでこのたび、よりライフスタイルに合った製品をお選びいただけるようにとフライパンに新シリーズを追加いたします。

このたび発売する「サーモス フライパン KFC シリーズ」は、「プラズマ超硬質コート」を施したハイグレードモデルのフライパンシリーズ。アルミ基材の表面を17,000℃※1の超高温プラズマジェットでコーティング。ふっ素コートとフライパンの密着性を高め、抜群の耐久性を実現しました。IH、ガスどちらにも対応。カラーは少し赤みのあるブラックを採用し、ハンドルにはステンレスプレートにサーモスロゴを刻印。高級感のあるデザインに仕上げました。本体とハンドルのジョイント部分も、熱が伝わりにくい形状に配慮した、細部までこだわった逸品です。サイズは20cm、24cm、26cm、28cmの5サイズをラインナップ。28cmサイズは「サーモス フライパン KFB シリーズ」で人気の超深型設計の炒め鍋タイプ(KFC-028D)もご用意しました。

※1 コーティング時のプラズマジェットの電子温度

NEW

サーモス フライパン (KFC-020/024/026/028)

サーモス 炒め鍋 (KFC-028D)



フライパン 20cm
(KFC-020)
BK:ブラック



フライパン 24cm
(KFC-024)
BK:ブラック



フライパン 26cm
(KFC-026)
BK:ブラック



フライパン 28cm
(KFC-028)
BK:ブラック



約 85mm



炒め鍋 28cm
(KFC-028D)
BK:ブラック

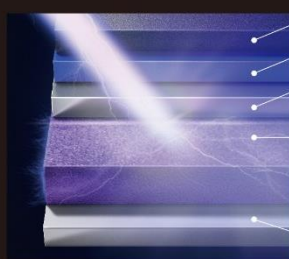
◆製品特長

圧倒的な耐久力！プラズマ超硬質コート



プラズマ 超硬質コート

17,000℃*の超高温プラズマジェットでコーティング。
ふっ素コートとフライパンの密着性を高め、抜群の耐久性を実現。
※コーティング時のプラズマジェットの電子温度

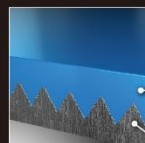


トップコート
ミドルコート
プライマーコート
ふっ素層
プラズマ加工コート
アルミの10倍の硬さを誇る、
独自のプラズマコーティング。
アルミ基材

圧倒的な耐久力[※]の理由

※当社従来品との比較

一般的な製法



アルミ基材に
直接、ふっ素を
コーティング。
ふっ素層
**プラズマ
加工コート**
アルミ基材

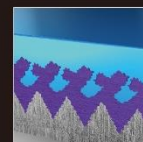
ふっ素層が削れ、
アルミ部分が
露出。焦げ付き
やすくなってい
ます。

プラズマ
加工コートは
アルミの
10倍
の硬度

プラズマ超硬質コート



アルミ基材の表面を
17,000℃のプラズマ
ジェットで加工。
超硬質のプラズマ
加工コートを作ります。



プラズマ加工コート
の上にふっ素をコー
ティングすることで、
ふっ素層とアルミ基
材を強力に密着させ
ます。



ふっ素層が削れても、
超硬質のプラズマ
加工コートが残った
ふっ素層をしっかりと
守り、焦げ付きにくさ
をキープします。

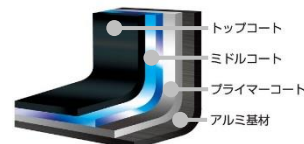
※イラストはイメージです。

耐摩耗性デュラブルコート IH/ガス対応のフライパン（KFBシリーズ）もラインナップ追加！



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。



様々な用途に使える 24cm 超深型設計の炒め鍋
『サーモス 炒め鍋（KFB-024D）』



約 80mm



- 超深型設計だから
煮込み料理や、揚げ物にもおすすめ

玉子焼きフライパンが登場！こだわりの専用設計
『サーモス 玉子焼きフライパン（KFB-013E）』



- 留め具が内側でないフラットな構造
汚れが付きにくく、玉子焼きがキレイに作れます

■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 フライパン (KFC-020/024/026/028)』『サーモス 炒め鍋 (KFC-028D)』 仕様一覧

	フライパン				炒め鍋
品番	KFC-020	KFC-024	KFC-026	KFC-028	KFC-028D
色	BK:ブラック				
希望小売価格 (税抜)	5,200 円	5,600 円	6,000 円	6,600 円	7,000 円
内径 (約 cm)	20	24	26	28	28
本体寸法 幅×奥行×高さ (約 cm)	37.5×20.5×5	43×24.5×5.5	45×26.5×5.5	47×28.5×5.5	47×28.5×8.5
重量 (約 kg)	0.5	0.7	0.8	0.9	1.0

『サーモス 炒め鍋 (KFB-024D)』『サーモス 玉子焼きフライパン (KFB-013E)』 仕様一覧

	炒め鍋	玉子焼きフライパン
品番	KFB-024D	KFB-013E
色	R:レッド	
希望小売価格 (税抜)	4,000 円	3,200 円
内径 (約 cm)	24	13×18.5
本体寸法 幅×奥行×高さ (約 cm)	43.5×25.5×8	37.5×14.5×4
重量 (約 kg)	0.9	0.5