

NEWS RELEASE

報道関係各位

2017年9月27日

合同会社フェアチャイルド・インターナショナル

ニューヨークで誕生したデザイン調理器具ブランド Fleischer & Wolf™ から、Athens（アテネ）シリーズが新登場。2017年9月27日（水）より販売開始。

この度、ニューヨーク発調理器具ブランド Fleischer & Wolf™（フラッシャー＆ウォルフ）の正規日本総代理店である合同会社フェアチャイルド・インターナショナルは、ギリシャの食文化からインスピレーションを得てデザインされた、スタイリッシュな造形とブラック＆ホワイトマーブルのカラーコントラストが美しい調理器具「Athens（アテネ）シリーズ」を2017年9月27日（水）より販売いたします。全7商品。IH対応。そのまま食卓に出せるデザインも魅力的です。

【本商品の特徴】

- ギリシャの食文化からインスピレーションを得てデザインされた、スタイリッシュな造形とブラック＆ホワイトマーブルのカラーコントラストが美しい調理器具シリーズ。
- 肉厚構造のアルミキャスト（鋳物）なので、保温性、耐久性に優れ、経済的です。
- 普通の調理器具に比べ板厚が厚く（4mm超）、蓄熱性（保温性）に優れているため、食材の芯まで熱が伝わり、素材の美味しさを最大限に引き出してくれます。
- 軽量のアルミ素材を使用しているため、肉厚構造にも関わらず、さほど負担を感じることなく使える適度な重量感、安定感に特徴のある調理器具です。
- ノンスティックコーティング採用のため、焦げ付きにくく、お手入れも簡単です。
- ホワイトマーブル調のハンドルデザインを採用した、スタイリッシュな調理器具です。
- 人体に有害とされるPFOA（ペルフルオロオクタン酸）コーティング剤不使用。
- 電磁調理器（IH）100～200V対応。

【商品概要】

Fleischer and Wolf™ Athens Series（フライシャー＆ウォルフ・アテネシリーズ）

アルミキャスト・ノンスティック調理器具

商品名	用途
20cmフライパン	卵料理や少量の調理に最適なサイズ（1～2人分）
24cmフライパン	炒め物や焼き物など2～3人分の調理に最適なサイズ
24cm深型フライパン（蓋付）	深さがあるので、焼き、炒め、蒸しなど様々な用途をこなす万能サイズ（2～4人分）
28cmグリルパン	オープンなしでも美味しく魚やステーキの調理が可能（波状の溝が食材に美しい焼き目を付け、また余分な油分も落とします）
1.5QT片手鍋（蓋付）	2～4人分の汁物や焼き物の調理に最適なサイズ
2.5QT両手鍋（蓋付）	ミドルサイズのため、ミネストローネや筑前煮など具材が多い汁物や煮物調理に最適なサイズ（2～4人分）
6.75QT両手鍋（蓋付）	ラージサイズのため、ミネストローネやカレーなど具材が多い汁物や煮物調理に最適なサイズ。肉や魚をまるごと入れた本格調理も可能（4～6人分）

【品質表示等】

シリーズ名	Fleischer and Wolf™ Athens Series (フライシャー&ウォルフ・アテネシリーズ) アルミキャスト・ノンステイック調理器具			
商品名	20cm フライパン	24cm フライパン	24cm 深型フライパン	28cm グリルパン
JANコード	4589935010132	4589935010149	4589935010156	4589935010194
小売希望価格 (税抜)	7,980円	8,580円	10,980円	9,880円
直径(約)	20cm	24cm	24cm	28cm
底の厚さ(約) (はり底含む)	4.6mm	4.7mm	4.8mm	4.2mm
ガラス蓋	---	---	付属	---
重量(約)	530g	760g	1,700g (蓋含む)	1,050g
表面加工	(内面)フッ素樹脂塗膜加工、(外面)耐熱塗装			
材料の種類	アルミニウム合金(鋳物)			
はり底	ステンレス鋼(板の厚さ約0.5mm)			
ハンドル	フェノール樹脂(TPR塗装)(耐熱温度:150℃)			

商品名	1.5QT片手鍋	2.5QT両手鍋	6.75QT両手鍋
JANコード	4589935010163	4589935010170	4589935010187
小売希望価格 (税抜)	9,680円	12,980円	14,980円
直径(約) (満水容量)	16cm (約1.4ℓ)	20cm (約2.3ℓ)	28cm (約6.4ℓ)
底の厚さ(約) (はり底含む)	4.5mm	4.5mm	4.1mm
ガラス蓋	付属	付属	付属
重量(約)	1,020g (蓋含む)	1,350g (蓋含む)	2,350g (蓋含む)
表面加工	(内面)フッ素樹脂塗膜加工、(外面)耐熱塗装		
材料の種類	アルミニウム合金(鋳物)		
はり底	ステンレス鋼(板の厚さ約0.5mm)		
ハンドル	フェノール樹脂(TPR塗装) (耐熱温度:150℃)	---	

- ・本体耐熱温度:250℃(但し、ハンドルの耐熱温度は150℃)
- ・ガラス蓋
 - ・強化ガラス製器具(強化の種類:全面物理強化)*鋳物製造
 - ・ツマミ:フェノール樹脂(TPR塗装)(耐熱温度150℃)
- ・製造国等:Made in China. Designed in New York

【商品イメージ】



【ブランド紹介】

2000年、多様な食文化が溢れるニューヨークで誕生した「フライシャー&ウォルフ」は、世界中の様々な食材を使い多国籍調理スタイルをエンジョイするニューヨーカーのライフスタイルからインスピレーションを得てデザインされた、スタイリッシュな造形と色遣いに特徴のあるデザイン調理器具ブランドです。フレンチからエスニックまで、毎日のキッチンワークをより楽しくさせてくれる「フライシャー&ウォルフ」の調理器具は、いま最もニューヨークで注目されているブランドのひとつです。



【販売元】

Fleischer and Wolf™正規日本輸入総代理店

合同会社フェアチャイルド・インターナショナル（担当：荒井）

福岡県福岡市南区寺塚1丁目28-12（電話：092-561-8508）

URL: www.fairchild-intl.com

※受付時間 09:00～17:00（土日、祝日、弊社指定休日を除く）

Fleischer and Wolf™は米国 Hudson Home Group 社の商標ならびにブランドです。