

NEWS RELEASE

2023年7月26日

各位

株式会社ドウシシャ

**鉄の良さをそのままに、料理をおいしく仕上げてくれる
錆びにくく日常使いに便利な窒化加工の鉄フライパン
simfe. (シンフェ) 窒化鉄フライパンを発売**

生活関連用品の企画・開発・販売を行う株式会社ドウシシャ(大阪本社：大阪府中央区、代表取締役社長：野村 正幸、以下 ドウシシャ)は、錆びにくく日常使いに便利な窒化加工の鉄フライパン「simfe.(シンフェ)窒化鉄フライパン」を、2023年7月下旬よりドウシシャ公式オンラインストア「ドウシシャマルシェ」や、全国の雑貨専門店で発売します。

商品 URL：<https://do-cooking.com/simfe/ironfryingpan/>



『simfe. (シンフェ) 窒化鉄フライパン』

【開発経緯】

当社では、ふっ素コーティング加工のアルミ製フライパンを中心に販売してきました。軽くて、こびりつきにくいふっ素コーティング加工のアルミ製フライパンは毎日の調理用として広く支持されていますが、ふっ素コーティングの特性上、高温調理ができない、金属製のツールが使用できないといったデメリットも存在します。

鉄製フライパンであれば、金属製のツールが使用可能で、高温調理ができ、料理がおいしく作れるということから憧れがある一方で、お手入れが難しく、こびりつきやすいというイメージがあるという方が多いのも事実です。“もっと鉄製フライパンを気軽に使用してもらいたい”という思いから、窒化加工を施し

た窒化鉄フライパンの開発を進めました。

ブランドの simfe. (シンフェ) は“ Simple comfortable life” をテーマにした、「シンプルだけど、五感から心地よさを感じるくらしをみたく道具」を提供する、キッチン用品のブランドです。

【特長】

鉄製フライパンの良さである、「料理を美味しく作れること」や「タフに調理をできること」はそのままに、鉄製フライパンのデメリットであった「サビやすさ」や「お手入れの難しさ」を解決した、日常使いに便利な窒化加工の鉄製フライパンです。

◆高温調理が可能

鉄製なので、高温での調理が可能です。蓄熱性が高いため、食材を入れてもフライパンの温度が下がりにくく、食材の表面をカリッと仕上げることができます。炒め物や揚げ焼きにもおすすめです。

◆金属製ツールが使用可能

フライパン本体が無塗装なので、金属製のツールを使用してもコーティングのように剥がれる心配がありません。思い切り調理をしたいときも安心です。



◆サビにくい窒化加工でお手入れ簡単

鉄製フライパンの表面を窒化加工しているため、コーティングフライパンのように剥がれる心配がありません。そのため、たわしなどを使ってゴシゴシと汚れを落とすことができます。

窒化加工とはフライパン本体の「鉄」と、空気中にも含まれる「窒素」を反応させてフライパン表面に窒化層を形成させる加工方法です。この加工により、フライパン本体が固くなるので丈夫になり、サビにも強くなります。

また、鉄製フライパンならではのメンテナンスとして、洗浄後に加熱して水気をとばす「空焼き」がありますが、本製品はそれをする必要がありません。簡単なお手入れでも、錆びにくいので日常使いに便利です。

◆手になじむ天然木ハンドル

ハンドルには天然木を採用しています。シンプルな鉄フライパンとの組み合わせが美しく、手にもなじみやすい仕上がりとなっています。ハンドルにはフックネジがついているため、壁掛け収納にも便利です。



◆オール熱源対応

IH ヒーター、ガス火コンロに対応しています。

【サイズ展開】

◆18cm スープパン

煮ものや茹でものに便利なスープパンです。蓄熱性が高いので、少量の油での揚げ焼きにもおすすめです。



◆24cm 深型フライパン

深型で丸みを帯びた、中華鍋のようなフォルムです。鉄製ではありませんが、見た目以上に軽量なので力の弱い方でも鍋を振った調理もしやすいです。野菜もシャキッと仕上がるので、炒めもの際に便利です。



◆26cm フライパン

焼き面積が広く、ステーキなどを焼くのに適しています。熱まわりがよいので、ムラなく焼きあがります。



simfe.

simfe.(シンフェ)とは、“ Simple comfortable life” をテーマにした、「シンプルだけど、五感から心地よさを感じる暮らしをみたす道具」を提供する、キッチン用品のブランドです。

【商品概要】

名称 : simfe.窒化鉄フライパン
販売開始日 : 2023年7月下旬
素材 : (表面加工) 窒化加工
(本体) 鉄
(取っ手) 天然木
(リベット) アルミニウム合金
(フックネジ) ステンレス鋼

URL : <https://do-cooking.com/simfe/ironfryingpan/>

品名	18cm スープパン	24cm 深型フライパン	26cm フライパン
画像			
品番	SMFTSP18BK	SMFTD24BK	SMFT26BK
サイズ(約)	W177×D352×H86mm	W244×D453×H100mm	W260×D470×H64mm
満水容量	1.8ℓ	2.6ℓ	2.0ℓ
底の厚さ	1.2mm	1.2mm	1.5mm
重量(約)	675g	798g	866g

【会社概要】

商号 : 株式会社ドウシシャ

代表者 : 代表取締役社長 野村 正幸

所在地 : <大阪本社> 〒542-8525 大阪府中央区東心斎橋 1-5-5
<東京本社> 〒108-8573 東京都港区高輪 2-21-46
<東京本社第1ビル> 〒140-0011 東京都品川区東大井 1-8-10

設立 : 1977年1月

資本金 : 49億93百万円

URL : <https://www.doshisha.co.jp/>

【本製品に関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社ドウシシャ お客様相談室

Tel : 0120-104-481

※プレスリリース記載の情報は、発売日現在の情報です。

※内容は予告なしに変更されることがございますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。