

週末は2人でつくってわらおう。
On the tableを演出するスキレットライクなフライパンシリーズ
「Dish&Chill」を2019年1月より発売予定

「食卓からココロ豊かに」をミッションに掲げ、調理用品の企画・開発・販売を行う和平フレイズ株式会社（営業本部：東京都荒川区 代表取締役社長：林田雅彦）は、日常使いができるスキレットライクなフライパンシリーズ「Dish&Chill（ディッシュアンドチル）」を2019年1月より発売予定です。今回は商品特長などをご紹介します。



◆POINT

1.重さは鉄スキレットの約1/3 丈夫で扱いやすいアルミダイカスト製

26cm フライパンで約770g と鉄より軽く、片手で扱いやすいです。熱伝導が良く底厚が約4mmあるので熱ムラが少なく調理できます。

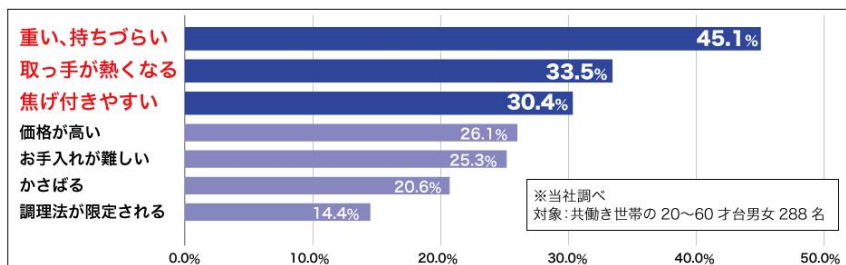
2.鉄スキレットのような表面を醸し出す、「デコラタッチ」特殊ふっ素樹脂加工 *当社オリジナル樹脂塗装による凹凸のため焦げ付きにくく、汚れを落としやすくなっています。

3. On the tableしやすい約12.5cmの短めハンドル

マホガニーウッド材を使ったハンドルでミトン要らず。料理ができたならそのままテーブルへ！ハンドルは一般的なフライパンより約3~5cm短い為、卓上で邪魔になりにくく気軽にOn the Tableできます。



今やパーティーシーンで欠かすことが出来なくなった「鉄スキレット」。オンザテーブルすると絵になり、街のレストランでも見かけることが多いのではないのでしょうか？蓄熱性に優れ、料理がおいしくなり、鉄の魅力は沢山あります。しかし、使用するにあたり油慣らしをする手間、錆（さび）の発生、重量があるなど日常使いではハードルが高くなりがちです。そこで鉄スキレットとアルミ製フライパンの良いところを取ったのが、本シリーズです。



参考
Q.スキレットを購入する際に不安な点はどこですか？

結果より↓
1位 重い、持ちづらい
2位 取っ手が熱くなる
3位 焦げ付きやすい

扱いやすさに不安の声が多数でした。
そのため、スキレットの不安点を解消しました。

◆細かな点にも使いやすさを考えました

しっかり握りやすい
きのこ形状つまみ

ジャストサイズの
専用ガラス蓋付



お皿のようなテーパー
形状で食卓になじみやすい

火傷を防ぐストッパー

鉄溶射加工でIH対応。これによりフライパンの
内側が膨らみづらく、平らになるので油がまんべんなく広がりやすい



ねじ山がなく洗しやすい

◆フライパンだけで3stepで作ることが出来る、PUB風レシピをHPやSNSにてご紹介します。
手が込んでいるように見えるけれど、実は簡単で自宅で再現しやすいレシピをお届けします！



ローズマリーチキンポテト



シーフードアヒージョ



オープンキッシュ



ワンポットパスタ

◆ラインナップ

2019年1月初旬発売予定（全てIH/ガス火対応）



オンザテーブルパン20cm
重さ 510g、約375×211×65mm（全長×横幅×高さ）
上代 ¥3,000



ガラス蓋付オンザテーブルパン20cm
重さ 約900g、375×211×103mm
上代 ¥4,000



オンザテーブルパン26cm
重さ 約770g、約438×271×69mm
上代 ¥4,000



ガラス蓋付オンザテーブルパン26cm
重さ 約1,380g 約437×272×112mm
上代 ¥5,000



スクウェアパン14×19cm
重さ 約460g、約374×150×55mm
上代 ¥3,000



ガラス蓋付グリルパン27×27cm
重さ 約1,760g 約448×284×134mm
上代 ¥6,000

【本体】アルミニウム合金【底面】鉄（底の厚さ約4.0mm）【内面】ふっ素樹脂加工（デコラタッチ）
【外面】焼付塗装【蓋】強化ガラス【原産国】韓国

公式HPは[こちら](#) 「ひと手間がいい」をコンセプトに、キッチン周りのモノ、コトを発信します。

DAYWEAR

WAHEI



公式Instagramはこちら
[daywear_wahei](#)

【プレスリリースに関するお問い合わせ先】

和平フレイズ株式会社

住所：〒116-0014 東京都荒川区東日暮里6丁目60番10号 日暮里駅前中央ビル6FB室

TEL：03-3805-7534（広報専用ダイヤル） FAX：03-5604-7476

担当：木戸 Mail：press@wahei.co.jp

■各種撮影用小道具としての製品の貸出、プレゼント企画につきましても、お気軽にお問い合わせください。