

【ニトリ】厚底なのに超軽量のフライパンがリニューアル！底面が広くなり、より使いやすくなりました。

厚くて底が広いのに超軽量！多機能なガス火専用フライパンのご紹介

株式会社ニトリ（本社：札幌市北区 代表取締役社長：武田 政則 以下：ニトリ）より、2023年7月中旬から一部店舗とニトリネットにて販売した「ガス火 底が厚くて広い 超軽量フライパン（KF02）」を、紹介いたします。

【商品ページ】 <https://www.nitori-net.jp/ec/product/8944543/>



ニトリでは、フライパンのラインアップを多数取り揃えております。

中でも、厚底で超軽量のフライパンは、2021年4月に販売を開始して以来、19万個売れている人気のアイテムです。この度、より便利に使っていただきたいと考え、底面積が24cm以上のアイテムはフチの傾斜を変えて底面を広くいたしました。旧品と比較して、平均20%（※）底が広がっています。

※旧品平均底面積比約20%拡大（底面積の大きさの変更がない、卵焼き・20cmサイズは除く）

底面を広くすることで、より多くの食材や量を一度に調理していただけます。いろいろな料理に対応でき、ステーキや家族分の餃子を沢山焼くときにもおすすめです。

従来品の特徴である底面の厚みはそのままのため、熱伝導率がよく冷めにくく、食材の中までじっくり火が通ります。軽さにもこだわり、毎日の調理時もラクな使いやすいフライパンです。従来品と同様、ダイヤモンドコーティングを施し、こびりつきにくくお手入れも簡単です。

ニトリでは、今後も暮らしを便利に、快適に彩る商品の開発に力を入れてまいります。



※写真はイメージです

【商品名】ガス火 底が厚くて広い 超軽量フライパン (KF02)

【価格】 玉子焼き	2,490円 (37 x 14 x 8.3cm)	※底面積変更なし
フライパン20cm	2,490円 (39 x 21 x 10cm)	※底面積変更なし
フライパン26cm	2,990円 (47.2 x 26.9 x 11.1cm)	※旧品平均底面積比約105%拡大
フライパン28cm	3,490円 (49.5 x 28.9 x 10.9cm)	※旧品平均底面積比約128%拡大
イタメナベ24cm	2,990円 (45.5 x 24.9 x 12.6cm)	※旧品平均底面積比約122%拡大
イタメナベ28cm	3,990円 (49.5 x 28.9 x 12.5cm)	※旧品平均底面積比約116%拡大

【商品ページ】 <https://www.nitori-net.jp/ec/product/8944543/>

株式会社ニトリホールディングスのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/73913

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社ニトリホールディングス広報部 岩脇

電話：03-6741-1213