

2023年9月11日

高まる“省家事・省空間”需要に応えた
1台で2役の「お皿になるフライパン」を新発売



アイリスオーヤマ株式会社（本社：宮城県仙台市、代表取締役社長：大山 晃弘）は、調理後にそのまま皿としても使え、食器洗いの手間が省け、収納スペースも削減できる「お皿になるフライパン」を2023年9月21日より全国のホームセンターやインターネットサイトを中心に順次販売します。

新型コロナウイルス感染症の5類移行に伴い、共働き世帯を中心に在宅時間が減少しており、食器洗いなど家事の時間を短縮したいというニーズが高まっています。また、狭小住宅の増加により、限られた大きさのキッチンでも収納スペースを減らし、多様な用途で使用できる商品が求められています。

今回発売するお皿になるフライパンは、『「作って」そのまま「食べる」』をコンセプトに開発した商品です。フライパンとして調理に使用した後に、そのまま皿として食卓に並べて*1も馴染むよう本体の色や形状を工夫して設計しています。1台をフライパンと皿として使えるため、出来たての料理を皿に移し替える手間が省け、洗い物の量が減り、食器洗いの時間も短縮できます。

全3種類のセット（6点、8点、12点）には、ガラスふた、保存時に役立つPEシールふた、取り外して使えるマルチハンドルや鍋敷きが含まれており、全てを重ねて収納できるので狭小住宅などの限られた大きさのキッチンでも収納できます。また、内側にセラミックコーティング*2を施しており、調理中も焦げ付きにくく、手入れも容易です。

当社は今後も生活者の暮らしに密着した商品開発を行い、快適な生活の実現に貢献していきます。

※1：お皿として熱いままテーブルに置く際は、鍋敷きをご使用ください。火傷に気をつけてご使用ください。

※2：コーティングを傷めないよう、中火以下で使用し、空焚きをしないでください。また、調理の際は必ず油をひいて使用し、使用後は急に冷やさないでください。

■使用イメージ



フライパンとして使用※3



オーブンレンジで使用



皿として使用

■商品仕様※4

アイテム	寸法 (mm)	重量 (g)	満水容量 (L)	6点	8点	12点
フライパン 20cm	243×217×47	535	1.25	●	●●	●●●
フライパン 26cm	303×277×57	915	2.69	—	●	●
なべ 16cm	189×177×67	420	1.15	—	—	●
なべ 20cm	233×217×92	660	2.41	●	●	●
ガラスふた 16cm	φ177×12.5	310	—	—	—	●
ガラスふた 20cm	φ217×12.5	420	—	●	●	●
ガラスふた 26cm	φ277×12.5	655	—	—	—	●
PEシールふた 20cm	φ221.6×23.4	80	—	●	●	●
マルチハンドル	187×43×50	188	—	●	●	●
鍋敷き	φ180×8	74	—	●	●	●●

商品名		お皿になるフライパン		
セット点数		6点	8点	12点
規格		DPAN-6S	DPAN-8S	DPAN-12S
画像				
カラー		外側塗装：アイボリー／内側コーティング：白		
フライパン・なべ	表面加工	内側：セラミック塗装加工／外側：焼付塗装加工		
	材料の種類	本体：アルミニウム合金／貼り底：ステンレス鋼		
ガラスふた	品名	強化ガラス製器具		
	ゴム部	シリコーンゴム (耐熱温度250℃)		
PEシールふた	原料樹脂	ポリエチレン (耐熱温度80℃)		
マルチハンドル	樹脂部	上部：ガラス入りナイロン (耐熱温度180℃) 下部：フェノール樹脂 (耐熱温度150℃)		
	金属部	ステンレス鋼		
	ゴム部	シリコーンゴム (耐熱温度250℃)		
鍋敷き		シリコーンゴム (耐熱温度250℃)		
参考価格		オープン価格		
発売日		2023年9月21日		

※3：IH とガス火の兼用が可能です。

※4：商品の仕様は予告なく変更することがあります。