

## 美食の国イタリアで生まれた調理器具ブランド「ラゴスティーナ」から “ハンドルの取れる”新シリーズ「マエストリア」を7月より発売。

株式会社グループセブ ジャパン（本社：東京都港区／代表取締役社長：アンドリュー・ブバラ）は、2019年7月1日より、イタリアで110年以上愛されている調理器具ブランド、ラゴスティーナから「マエストリア」シリーズを新発売致します。

「マエストリア」は、美しいステンレス製のなべ・フライパンに着脱式ハンドルを採用し、省スペースの収納を可能にした、ハンドルの取れる新シリーズです。

独自の“360° ハードグリップ”ハンドルは、なべ・フライパン両方とも、360° どこからでも取り付け・取り外しが自由に可能。取り付け後のハンドルは10kgの重さにも耐える、ぐらつきのない抜群の安定性を保ちます。またガラスぶたは、なべ・フライパンの全サイズに合わせて揃っており、つまみ部分は平らにすることができます。ハンドルを外し、つまみを平らにすれば、すっきりと収納できます。

ラゴスティーナならではのエレガントなデザインにより、キッチンでの調理やオープン調理の後、熱々のままテーブルに運び、ハンドルを外してそのまま器としても使用することが可能です。

底面は優れた熱伝導と美しさを誇る本格3層構造で、料理を美味しく仕上げます。そしてフライパンの内面は耐久性の高いラゴスティーナ最高峰のコーティングを採用し、使い勝手がよく長持ちします。

さまざまな実用性と機能美に満ちたスマートな使い心地を実現する「マエストリア」シリーズは、2019年7月1日（月）より、全国のラゴスティーナ取扱い百貨店およびラゴスティーナ公式オンラインショップにて販売開始となります。

# Maestria

マエストリア

揺るぎないイタリアの巧を、  
そのままテーブルへ



ハンドルの取れる新シリーズ「マエストリア」



ラゴスティーナの製品情報や本格的なイタリア料理レシピはこちら [www.lagostina.jp](http://www.lagostina.jp)

《読者の方のお問い合わせ》株式会社グループセブ ジャパン お客様相談センター 0570-077-701

《本件の掲載に関する問い合わせ》コミュニオン株式会社 山内 TEL：03-5468-5278 Mail：lagostina@communion.co.jp

### 360° ハードグリップテクノロジー

- ・ハンドルを 360° どこからでも着脱できる便利さ  
できたてのお料理をダイレクトに熱々のままテーブルへ。  
どこからでも着脱できるので、調理や食卓でスムーズに使えます。



### ・抜群の安定性



**なべにしっかりフィット**  
2点固定なのでぐらつかず、なべにしっかりフィット。10kgの重さにも耐えられる頑丈な設計（特許取得済み）

**スムーズな着脱**  
片手でスムーズに、ワンタッチで着脱できます。

**丈夫で美しい装い**  
耐久性に優れたステンレス仕上げ

**握りやすい**  
人間工学に基づいた設計のグリップ

### キッチンからテーブルまで活躍する イタリアならではのエレガントなデザイン

外面は輝きのある鏡面仕上げ、内面はマット仕上げ（ソースパンのみ）で傷が目立ちにくく、いつまでもきれいなまま。ハンドル着脱用のタブがないので、そのままお皿やボウルとして食卓に置けるデザインです。



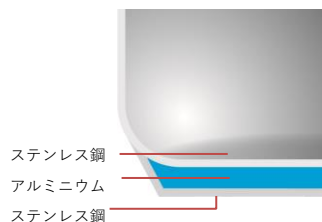
### 重ねて省スペースに収納

ハンドルを外せばお皿のように重ねられるので、コンパクトに収納が可能。スペースの心配をせず、すっきり片付けられます。



### 美味しさの秘密

- ・優れた熱伝導と美しさを誇る本格3層構造の「ラゴシール」底面  
底面は熱伝導に優れたアルミニウムの上下を、耐久性に優れた美しい輝きを持つステンレス鋼で完全に包み込んだ本格3層構造。熱ムラがなく料理を美味しく仕上げます。



- ・ラゴスティーナ最高峰の6層「チタン・エクストリーム」コーティング

ラゴスティーナ最高峰のコーティングを採用した使い勝手のよいフライパン。耐久性が高く、焦げ付きにくさが長持ちします。



ラゴスティーナの製品情報や本格的なイタリア料理レシピはこちら <[www.lagostina.jp](http://www.lagostina.jp)>

<読者の方のお問い合わせ> 株式会社グループセブ ジャパン お客様相談センター 0570-077-701

<本件の掲載に関する問い合わせ> コミュニオン株式会社 山内 TEL: 03-5468-5278 Mail: [lagostina@communion.co.jp](mailto:lagostina@communion.co.jp)



	製品名	価格 (円)	製品コード
	マエストリア ソースパン 18cm	10,000	012143031018
	マエストリア ソースパン 20cm	12,000	012143031020
	マエストリア フライパン (コーティング付) 20cm	14,800	012143540120
	マエストリア フライパン (コーティング付) 24cm	17,000	012143540124
	マエストリア フライパン (コーティング付) 26cm	19,000	012143540126
	マエストリア ガラスぶた 18cm	3,800	012143060118
	マエストリア ガラスぶた 20cm	4,000	012143060120
	マエストリア ガラスぶた 24cm	4,500	012143060124
	マエストリア ガラスぶた 26cm	5,000	012143060126
	マエストリア 着脱式ハンドル	6,000	095143230200
	マエストリア 4点セット (ソースパン 18cm/フライパン 20cm/ハンドル/ ガラスぶた 18cm)	30,000	9932

※価格はすべて税抜きです。

※単品のソースパンおよびフライパンには、ハンドルが含まれておりません。

■食器洗い機使用可

■ソースパン、フライパン：イタリア製 着脱式ハンドル、ガラスぶた：中国製

■25年保証 (ステンレス本体部のみ)

■ガス、IH 含むすべての熱源に対応



ラゴスティーナの製品情報や本格的なイタリア料理レシピはこちら [www.lagostina.jp](http://www.lagostina.jp)

《読者の方のお問い合わせ》株式会社グループセブ ジャパン お客様相談センター 0570-077-701

《本件の掲載に関する問い合わせ》コミュニオン株式会社 山内 TEL：03-5468-5278 Mail：lagostina@communion.co.jp



## 美食の国イタリアで生まれ、長く豊かな歴史のなかで育まれた調理器具ブランド「ラゴスティーナ」

ラゴスティーナは、1901年イタリア北部ピエモンテ州のオメーニャで誕生しました。その曲線の特徴とする美しいデザインは、ニューヨーク近代美術館（MoMA）の永久収蔵品にも選ばれ、機能性とデザインの双方を高く評価されています。110年以上の長きにわたり、世界各国で愛用されているブランドです。

<ラゴスティーナ取扱い店舗> 「マエストリア」のお取り扱いについては、各店舗にお問い合わせください。

高島屋日本橋店／玉川店／横浜店／大阪店／ジェイアール名古屋タカシマヤ、日本橋三越本店、伊勢丹新宿本店、そごう横浜店／千葉店、東武百貨店 池袋店、西武池袋本店、天満屋岡山本店

公式オンラインショップ：<https://www.t-fal-onlineshop.jp/tfal/shop/lagostina.html>



ラゴスティーナの製品情報や本格的なイタリア料理レシピはこちら <[www.lagostina.jp](http://www.lagostina.jp)>

≪読者の方のお問い合わせ≫ 株式会社グループセブ ジャパン お客様相談センター 0570-077-701

≪本件の掲載に関する問い合わせ≫ コミュニオン株式会社 山内 TEL：03-5468-5278 Mail：lagostina@communion.co.jp