

TPBtech®

DISTRIBUTED BY TAKAO



ダイニングを特別なものにする インビジブル IH

美しいセラミックトップに直接鍋やフライパンを置いて調理ができる。
ちょっとした違いのように思えますが、そのメリットは想像を超えます。

下ごしらえ・調理はもちろんのこと食事や後片付けまで、ずっと快適で
スタイリッシュなものになります。コンロが表面上にないワークトップ
はこれまでにない意匠性でダイニングを飾り、訪問客の視線を釘付けに
するでしょう。

感動を与えられる新しいダイニングをぜひ TPB tech® でご体感ください。





TPB tech® は「TPB TOP PORZELANIK BARCELONA」によって開発されました。

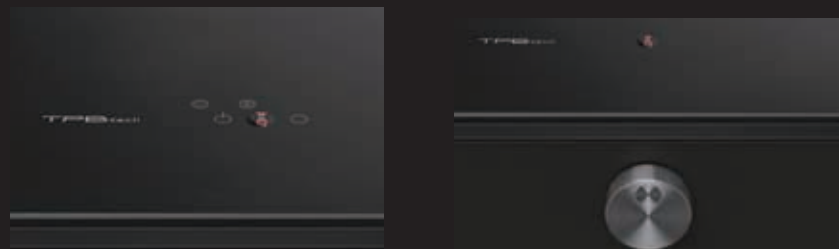
インダクターと一体になったワークトップは熱と物理的衝撃の問題を解決するために4層（セラミック、アルミ、ベークライト、アルミ）で構成され、天板上で直接IHによる加熱調理を可能にするだけでなく、高い熱効率と安全性を実現しています。





コンロには 1400W とより火力の高い 2300W があります。
 インダクターはそれぞれ一つ口タイプと 1400W と 2300W 両方を搭載した
 タイプの 3 種あり、コンロの数・組み合わせに応じたインダクターがワー
 クトップに搭載されます。

※電源は単相 200V が必要になります。



TPB のコントローラーにはタッチ式とダイヤル式の 2 つがあります。
 いずれにしても加熱の出力レベルを調整する際の応答時間は非常に速く、
 快適かつ簡単に操作いただけます。

TPB tech® のメリット



IH 機器が見えない

TPB の IH はワークトップの下に組み込まれ、見えないため、セラミックトップの美しさを損ないません。



スペースを有効に使える

下ごしらえ・熱調理・盛り付け・食事を同じスペースで完結できます。



メンテナンスの手間を省く

フラットなワークトップは掃除の手間を劇的に改善します。



衛生的

高密度なセラミックの表面は汚れが染み込みません。



高い加熱性能・信頼性

15 か国以上で販売されている TPB tech® は高い信頼性・加熱性能を誇っています。



省エネルギー

エネルギー効率に優れているため電力の消費を抑えることができます。



安全を考慮した設計

一般的な IH に比べ加熱調理時のワークトップ表面の残留温度が低く、安全に使用いただけます。



表面層の特長

TPB tech の表面層は最高品質のセラミックになります。密度が高いため傷に強く水の吸収はほとんどありません。最新技術を駆使してデザインされた表面はいつまでもその美しさを保ち続けます。

50 を超えるバリエーション豊かなカラーラインナップは Web ページよりご覧いただけます。



防水

水分吸収はほぼ 0% でシミになりません。



耐摩耗

傷や摩耗に強く包丁をあてても傷になりません。



耐熱

1 2 0 0 °C 以上の超高温で焼成されているため、高い耐熱性を誇ります。



耐紫外線

紫外線にさらされても変色しません。



100% ナチュラル

人体に有害な物資を発生しません。

COLOR PATTERN

https://tpb-tech.takao.co.jp/color_pattern.html



オーダーメイド



TPB tech® はお客様のご要望にあわせたオーダーメイドでワークトップを製作します。

ご希望のサイズ（最大寸法 3150mm x 1220mm）、セラミック層のカラー、コンロ（数・種類）、コントローラー（種類・位置）、シンク開口等の情報から最適なプランを図面にして提案します。





2013 年に販売を開始して以来、その革新的な電磁調理技術で業界をけん引している TPB tech® は、世界 15 ヶ国以上で販売されており、高い信頼性と実績を誇ります。





施工実績



高い調理性能と信頼性を誇る TPB tech® は一般家庭はもちろん、レストランでの使用にも適しています。

2023 年にミシュラン 3 つ星を獲得したバルセロナのレストラン「Cocina Hermanos Torres」のトーレス兄弟をはじめ世界のシェフに愛用されています。



Xavier Pellicer



Jonathan Zandbergen





CAINOYA

TPB tech® は 2023 年に日本での販売を開始しました。

同年 11 月には京都市御室エリアの「CAINOYA」にて日本のレストランでは初めて TPB が導入されました。





専用調理器具



効率的な加熱調理のため専用調理器具の使用を推奨しています。

専用調理器具にはエレベーション（高上げ）が付いており、調理器具が TPB tech® の誘導加熱範囲に最適な高さになるよう設計されています。

また、調理器具とワークトップの間に隙間が生まれ、調理時の摩耗や汚れを防ぎます。さらに、調理器具の熱がワークトップに直接伝わらないためワークトップの残留温度を低く保ちより安全に使用できます。



TPB TECH COOKWARE
SET FRYING PAN (20cm)



STOCK POT WITH LID
WITH TPB tech (10 ℓ)



CONICAL SAUCEPAN
WITH NON-STICK
SURFACE



エレベーション
リング

脱着可能なエレベーションパーツを使用することにより、市販の IH 対応鍋で調理することも可能です。

※一部製品を除く



粘着エレベーション
ピース

本ページで紹介している専用調理器具は一部になります。
他のラインナップは TPB tech® 調理器具専用カタログをご覧ください。

TPB tech® 調理器具専用カタログ

https://tpb-tech.takao.co.jp/about_TPB_tech.html



TPBtech®

<https://tpb-tech.takao.co.jp>

<https://www.tpbtech.com> (English)

株式会社TAKAO

マテリアル事業部

横浜支店

〒223-0057 横浜市港北区新羽町 5 4 3 番地 4

TEL : (045) 345-3220 FAX : (045) 345-3221

Mail : tpb-tech@takao.co.jp

札幌支店

〒063-0802 札幌市西区二十四軒 2 条 6 丁目 1 番 24 号

TEL : (011) 210-3210 FAX : (011) 210-3211

