

2025 年 10 月 15 日

京セラ株式会社

**フッ素樹脂不使用で安心・安全な、京セラ独自のセラミック加工の
「セラブリッド®」シリーズに鍋の新製品が追加**

京セラ株式会社（以下、京セラ）は、セラミックキッチン用品の「セラブリッド」シリーズで展開する鍋の新製品を、2025 年 10 月 15 日（水）から、京セラキッチンオンラインストア（<https://kyocera-kitchen.com>）の他、全国の専門店、量販店にて順次販売を開始いたしますので、お知らせします。



セラブリッド 片手鍋 16 cm使用イメージ

近年、有機フッ素化合物（PFAS※）が人体や環境に与える影響が懸念されており、有機フッ素化合物（PFAS）の一種であるフッ素樹脂を使用していない製品への関心が高まっています。

鉛・カドミウムなどの有害物質や有機フッ素化合物（PFAS）が含まれない、京セラ独自のセラミックコーティングを調理面に施した「セラブリッド」シリーズのフライパンや鍋は、安心、安全な製品として、発売以来、多くの方々にご好評いただいております。

このたび、その「セラブリッド」シリーズで展開する鍋の新製品を販売いたします。

※ 有機フッ素化合物の総称

■新製品のポイント

セラミック加工の遠赤外線効果により、熱回りが良いので煮込み調理等に最適です。つるつとした表面加工で食材が鍋にこびりつきにくく、調理後のお手入れも簡単です。カラーはナチュラルで落ち着きのある、ベージュ（外面）、クリームホワイト（内面）を採用しています。

内面が明るい色のため、調理の際にだし汁の濃さを確認しやすく、デザイン性だけでなく機能性も兼ね備えた製品になっています。



新製品 全ラインアップ画像(左から 16 cm片手鍋、18 cm片手鍋、20 cm両手鍋)

【セラブリッド 鍋 詳細】

品名	品番	サイズ	希望小売価格 (税込み)
両手鍋	CN-20C-WBG	20 cm	7,150 円
片手鍋	CN-18C-WBG	18 cm	6,600 円
片手鍋	CN-16C-WBG	16 cm	6,050 円

■「セラブリッド」シリーズの詳細は、以下からご覧ください。

<https://kyocera-kitchen.com/pages/cerabrid-fryingpan-202404>

※ 「セラブリッド」は、京セラ株式会社の登録商標です。

■お客様からのお問い合わせ

京セラ株式会社 お客様相談室 TEL:0120-984-009(無料)

■報道機関からのお問い合わせ

京セラ株式会社 広報室

本社 TEL:075-604-3514(直)/ 東京 TEL:03-6364-5503(直)