

「テフロン」および「Teflon」は、ふっ素樹脂についてのケマーズ社の商標です。

ブランドシール	ブランド名	耐久性指数※	特長	カラー	基材の厚み	コーティングの厚み	断面図
	テフロン™ プラチナプラス ステンレス仕様	700	ホームシェフに向けたケマーズ社の最高級グレード 傷に強い、ハイグレードの耐久性、最高級のクオリティ	ブルーブラック	基材タイプにより異なります。	フライパン 45 ミクロン以上	
	テフロン™ プラチナプラス					フライパン 42 ミクロン以上	
	テフロン™ プラチナ	600	本格的なお料理を手際よく、あざやかに 優れた耐久性、抜群のパフォーマンス	ブラックメタリック	フライパン 3.0m/m 以上 鋼 2.0m/m 以上	フライパン 42 ミクロン以上 鋼 42 ミクロン以上	
	テフロン™ ラディアンス	400	熱をムラなく伝えるユニークな技術 使いやすく、うれしい長持ち、Even heating	スパークリングブロンズ	フライパン 3.0m/m 以上 鋼 2.0m/m 以上	フライパン 35 ミクロン以上 鋼 30 ミクロン以上	
	テフロン™ プレミアム	400	日本限定、こだわりの品質 優れた耐久性、納得のクオリティ	ビューター	フライパン 2.6m/m 以上 鋼 2.0m/m 以上	フライパン 35 ミクロン以上 鋼 30 ミクロン以上	
	テフロン™ セレクト	300	毎日のキッチンを楽しく快適に 使いやすく、うれしい長持ち、お手入れカンタン！	ブラック ホットチリ ラベンダーブルー ジャンバンゴールド オウバー・ジーンパープル スパイシーオリーブ	フライパン 2.6m/m 以上 鋼 2.0m/m 以上	フライパン 35 ミクロン以上 鋼 30 ミクロン以上	
	テフロン™ クラシック	100	使いやすさをお手軽に 使いやすく、お手入れカンタン！	ブラック	フライパン 1.6m/m 以上 鋼 1.6m/m 以上	フライパン 25 ミクロン以上 鋼 25 ミクロン以上	



### 特殊配合ふっ素樹脂

ケマーズ社独自の技術により、一般的なふっ素樹脂PTFEにさらにPFAを配合することにより、耐久性(耐蝕性+耐摩耗性)すべり性を向上させています。

### コーティングの厚み

コーティングの耐久性に大きく影響する要因です。ケマーズ社ではブランドごとに最低のコーティングの厚みを規定して安定した品質を確保しています。

### 基材厚み

コーティングを長持ちさせるためには、基材に熱が均一に広がるのが重要です。そのためにケマーズ社ではブランドごとに基材の厚みの基準を設けています。

### ◆環境により優しくPFOA不使用のテフロン™加工。(2012年1月1日より)

PFOA(パーフルオロオクタン酸)は、もともと調理器具の表面加工に使われるふっ素樹脂の製造時に助剤として利用されてきました。公共の研究機関からは、万が一、ふっ素樹脂加工の調理器具からPFOAが検出されたとしても、一般の人々に健康上のリスクを及ぼさない程度のごく微量しか検出されていないことが発表されています。

### ◇テフロン™加工の調理器具の推奨する耐熱温度は260度。

※「テフロン™クラシック」を100とした、ケマーズ社の耐久性試験総合評価によるデータです。