

IH High Cast

IHハイキャスト グルメタイプ【深め】

Gourmet type

高品質
×
耐久力



1 調理しやすい深型設計

深めなのでたっぷり調理ができて、側面カーブが食材を返しやすく、こぼれにくい！

調理しやすい深型設計

食材が返ししやすい側面カーブ

たっぷり作れるグルメタイプ

※玉子焼は通常タイプです。



さらに深め！
たっぷり特深型

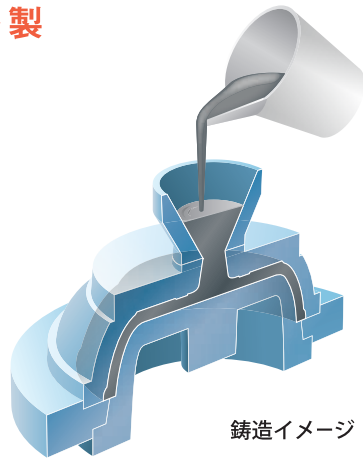
フライパンの本体深さ比較

	フライパン 20cm	フライパン 24cm	フライパン 26cm	ディープパン 26cm
IHハイキャスト	47	48	49	—
IHハイキャストグルメタイプ	53	57	59	77

2 熱変形に強い！アルミキャスト《 casting 》製

熱ムラのない全面均一加熱でおいしく調理します。ゆっくり冷え固まった結晶組織は、熱の保有力が大きいので熱をたっぷりと蓄えて冷めにくく、適温になれば中火・弱火で十分調理ができます。

CAST
SINCE 1930



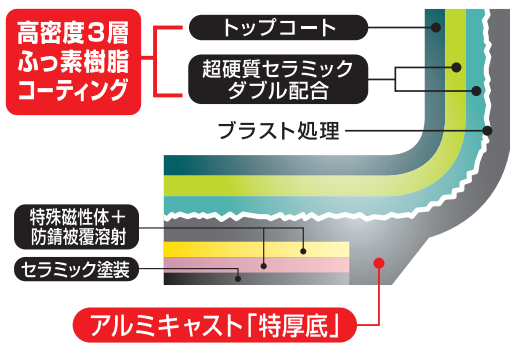
鋳造イメージ

3 優れた耐久性の テフロン™プラチナ加工を採用

内面は、高密度3層ふっ素樹脂加工だから、こびりつきにくく汚れ落としが簡単。金属ヘラも使えます。



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



アルミキャスト「特厚底」



4 安心と信頼の日本製

鋳造から仕上げまでひとつひとつ丁寧に製造し、万全の品質でお届けします。

日本製



IH
200V・100V

オール熱源対応

安心のSGマーク付き

すべての熱源に対応



家庭用ガスコンロ ラジエントヒーター ハロゲンヒーター インクロヒーター シーズヒーター 家庭用IH

製品安全協会 対人賠償責任保険付



SGマーク制度は、調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。このマークは製品安全協会が安全な製品として定めた基準に適合した製品に表示されます。