

プレール  
**PLAIRE**

オール熱源対応のアルミ鋳物フライパン

日本製

## 軽くて強くて丈夫

特厚底で熱変形に強い  
深型設計で使いやすい



- 簡単お手入れ
- 軽量 AC7A AL-マグネシウム合金
- 軽量 側面薄型 底厚強化
- リップルウェーブ加工 内面
- セラミック加工 外面
- 角の丸い 金属へらも使えます
- 木製 取っ手

## 特徴



テフロン®ブランドの最高峰

### 内面は耐久性抜群! 最高級のコーティング

高密度4層構造と超硬質セラミックダブル配合で卓越した耐久性。

「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。



料理を美しく仕上げ、汚れもサッと落ちます。

### 電磁調理器からガスコンロまでご使用いただけます



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 エンクロヒーター 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



安心のSGマーク適合製品です



### 熱変形に強いアルミキャスト《鋳造》製

質がちがいます!

鋳造製品は、溶解状態のアルミが金型へ鋳造され自然硬化する過程で独特な結晶組織を形成します。

熱ムラのない全面均一加熱でおいしく調理します。



鋳造には熟練の技が生きてます。

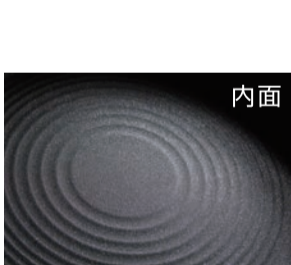
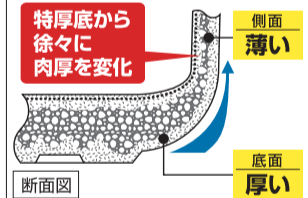
### 強くて軽い、AL-マグネシウム合金を使用

ステンレスの約 1/3 の重量の特殊合金と特殊加工で底厚をキープしたまま側面を薄くして軽量化。

アルミ-マグネシウム合金は通常のケイ素合金よりも強度が高く、耐久性に優れています。当社比で従来の製品よりマグネシウム合金軽量形状のフライパンの変形(底面の圧縮試験)では、永久変形量が1/9と少なく強度が向上しています。

※鍋、玉子焼は除く。

強いアルミだから薄くても丈夫です。



### 熱伝導性を高めるリップルウェーブ加工

内面をリップルウェーブ加工にすることで、熱伝導性がアップ。

※玉子焼は除く。



### 外面色はオフホワイト

気分を明るくしてくれるオフホワイトのやさしい色合い。セラミック耐熱塗装で洗い心地もGOOD。

## 富山県高岡市

### 優れた技術で丁寧につくる

受け継がれる技、信念、伝統

約400年の歴史をもつ

高岡鋳物発祥の地で

製造しています。

