

Sen Len Cast Pro
センレンキャストプロ

日本製

受け継がれる技、信念、伝統 約四〇〇年の歴史をもつ高岡鋳物発祥の地で製造しています。

ガス火 専用

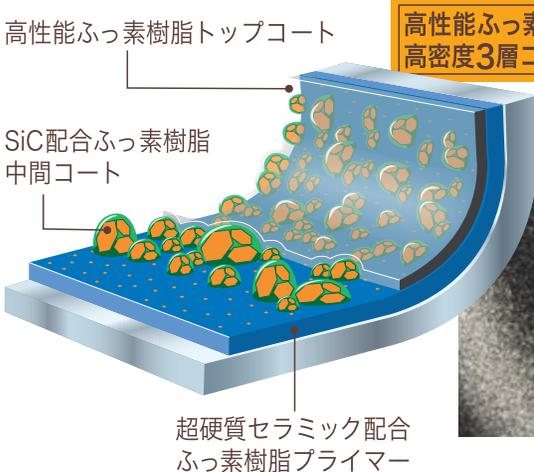


軽さを追求した厚底、深型設計

最高級グレードの内面コーティング

テフロン™加工の新技术。

内面は信頼のテフロン™ブランドで最高級グレードのテフロン™加工を採用。見た目が美しく上品な凹凸と高性能ふっ素樹脂トップコートが汚れをつきにくくし、ダイヤモンドとほぼ同等の硬度を持つシリコンカーバイトと特殊な表面形状がフライパン表面をキズから守る。



「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。

強くて軽い、AL-マグネシウム合金を使用

ステンレスの約 $\frac{1}{3}$ 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(4.5%配合)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。玉子焼は除く。



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。

CAST
SINCE 1930



時短調理に最適

裏面をリップルウェーブ加工することで、さらに熱伝導率がアップします。

リップルウェーブ加工

玉子焼は除く。

優れた熱伝導性

アルミキャスト製

