



ガス火に最適  
IHには使用できません



# 伝統の**鋳造**【キャスト】で 培った技を活かし **ていねいに** つくりました



日本製

創業 昭和5年

受け継がれる技、信念、伝統  
約四百年の歴史をもつ  
**高岡鋳物発祥の地**  
で製造しています。

## アルミキャスト製フライパン

### 調理しやすさに配慮

底面とフチは厚くして強度を持たせ、側面は薄くして軽量化し使いやすくしています。

【玉子焼 20×21cm は除く】

### 優れた耐久性

内面はテフロン™プラチナ加工。高密度3層構造と超硬質セラミックダブル配合により卓越した耐久性を実現。余分な油を使わず、片付けも簡単。

### 熱効率のよい鋳物製

表面側は熱伝導に優れた固くて緻密な結晶。内部は、熱保有力に優れた粗い結晶。鋳物ならではの結晶組織で熱をたっぷり蓄えます。

側面を薄くすることで軽量化しています



内面はこびりつきにくさが長持ちする  
テフロン™プラチナ加工



「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。

3.0mm

**厚底**

熱ムラのない全面均一加熱  
熱をたっぷり蓄える厚底仕上げ

← ご使用いただける熱源 →



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 インクローヒーター シーズヒーター 電磁調理器

●電磁調理器 (IHクッキングヒーター)にはお使いいただけません。

## LINEUP

### Basic

人数や料理に合わせて選べる。

フライパン 20cm



フライパン 22cm



フライパン 24cm



フライパン 26cm



フライパン 28cm



### Big

Bigサイズでまとめて焼ける。

フライパン 30cm



フライパン 32cm



### Deep & Wok

たっぷり深めでオールマイティ。鍋としても使える。

深型フライパン 22cm



深型フライパン 24cm



深型フライパン 26cm



いため鍋 28cm



いため鍋 30cm



### Egg

玉子焼はもちろんちょっとしたおかず作りに便利。

玉子焼 13×19cm



玉子焼 20×21cm

