

● ● ● ふっ素樹脂加工

テフロン™ ノンスティック コーティング システム

「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。ライセンスにより北陸アルミニウム株式会社で使用しています。

ブランドシール						
ブランド名	テフロン™ クラシック	テフロン™ セレクト	テフロン™ ラディアンス	テフロン™ プラチナ	テフロン™ プラチナプラス	Teflon™ Profile
グレード	グレード:★★	グレード:★★★★	グレード:★★★★★	グレード:★★★★★	グレード:★★★★★★	
	標準 強い					
特長	使いやすさをお手軽に 使いやすく、 お手入れカンタン!	毎日のキッチン 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!	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	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	ホームシェフに向けた ケマーズ社の最高級グレード 備に強い、ハイグレードの耐久性、 ケマーズ™ 最高級のクオリティ	
カラー	ブラック	ブラック ホットチリ ラベンダーブルー シャンパンゴールド	スパークリングブロンズ	ブラックメタリック	ブルーブラック	シャークブルー クロコダイルブラック パフアローカバー
基材の厚み	フライパン 1.6m/m 以上 鍋 1.6m/m 以上	フライパン 2.6m/m 以上 鍋 2.0m/m 以上	フライパン 3.0m/m 以上 鍋 2.0m/m 以上	フライパン 3.0m/m 以上 鍋 2.0m/m 以上	フライパン 3.0m/m 以上 鍋 2.0m/m 以上	フライパン 3.0m/m 以上 鍋 2.0m/m 以上
コーティングの厚み	フライパン 25 ミクロン以上 鍋 25 ミクロン以上	フライパン 35 ミクロン以上 鍋 30 ミクロン以上	フライパン 35 ミクロン以上 鍋 35 ミクロン以上	フライパン 42 ミクロン以上 鍋 42 ミクロン以上	フライパン 42 ミクロン以上 鍋 42 ミクロン以上	フライパン 42 ミクロン以上 鍋 42 ミクロン以上
断面図						

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+耐磨耗性)、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必要があります。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、方が一、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