

HOKURIKUALUMI

Mystar premium

マイスタープレミアム



ロングライフに使い続けられてきた
自社ブランドの再来
ロングセラーの自社製
オールドスタイルフライパンを軽量化。
底が広く使える形状で、
フランジや裏面レリーフにもこだわり現代風に。



ガス火に最適

Made in Japan

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。



日本製



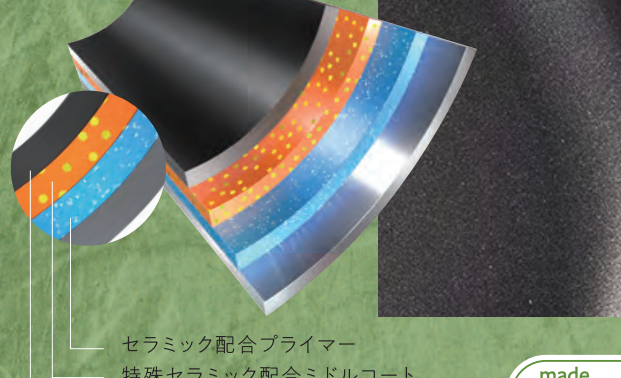
底面がワイドで使いやすい…当
社標準品よりも底面が30%以
上広くなりより便利に。一度に
たくさん並べて調理ができ、
炒め物も混ぜやすい。毎日使
いに最適な底広フライパン。
(フライパンのみ)



ジャパンクオリティの最高級コーティング…内面は多
機能性を極めた、Silkwareの最高級グレード、
Silkware ENを採用。特殊な球状セラミック粒子配合
により、表面の摩擦を抑制でき、耐久非粘着性が向上。
熱伝導性にも優れ、調理時間と光熱費の削減も期待で
きる。



・本製品は、ダイキン工業株式会社の「Silkware」によりコーティングされています。
・「Silkware」はダイキン工業株式会社の商標です。



本製品のふっ素樹脂塗料はPFOAを使用していません。

側面を薄く加工し軽量化…強度
に優れたアルミ・マグネシウム
合金の使用によりフチと底は厚
いまま、側面は極限まで薄く加工。
従来型に比べ約15〜20%軽量化。
(玉子焼き器を除く)



料理が移しやすい…傾斜15度の
フランジは、調理したものを移
しやすくキレをよくするこだわ
りの形状。変形にも強い。

ガス火に最適…鍋づくりからはじまった
自社の原点は直火調理。アルミは熱伝
導に優れ、時短調理が可能。ガス火こそ
アルミの良さが発揮できるフライパン。
アルミキャスト製で熱を均一に伝える…
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
たっぷり蓄えるため熱ムラになりにく
い。適温になれば中火・弱火で十分調
理ができる。



鋳造イメージ

CAST SINCE 1930

極める技の裏面レリーフ…
高度な技術を要する裏面
レリーフは、軽さと強度を
追及したアルミ・マグネシ
ウム合金で鋳込まれたも
の。通常のケイ素合金に
比べて難易度を増す。
(玉子焼き器を除く)



このマークはアルミ再生地金を活用した当社製品に表示しています

マイスタープレミアム