



PFAS
FREE

アルミ鋳物×セラミック加工

ふっ素樹脂不使用で 安心・安全のセラミック加工

PFAS(有機ふっ素化合物の総称)を使用していません。安心してお使いいただけます。



外はパリッと中はジューシーに

セラミック加工は熱伝導が良く、さらに遠赤外線効果で食材に火が通りやすいので、外はパリッと中はジューシーに仕上がります。



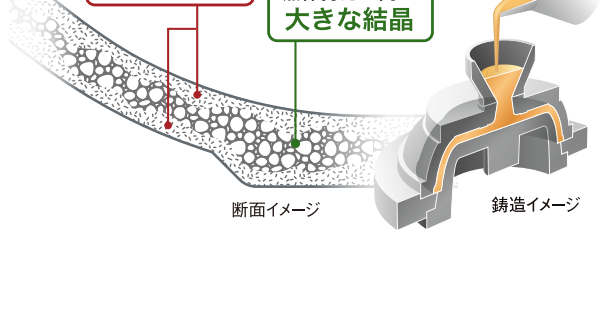
快適なスルッと感が長持ち

滑らかで硬く、キズがつきにくいセラミック塗膜加工は汚れがつきにくく耐食性に優れています。食材はこびりつきにくく、洗い物もスムーズになります。



全面均一加熱のアルミキャスト製

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、熱ムラのない全面均一加熱でおいしく調理します。



強くて軽いアルミ-マグネシウム合金製で 限界まで軽量化

強度に優れたアルミ-マグネシウム合金の使用により、フチと底は厚さはそのまま、側面を薄くした特殊加工で軽量化しました。軽くて変形に強く熱ムラが少なくなります。



厚底のアルミキャスト《鋳造》製で セラミック加工の特性を最大化



アルミ鋳物製	×	セラミック加工
変形に強い 底が厚い 全面均一加熱		優れた耐食性 優れた熱伝導 遠赤外線効果

- アルミ鋳物製だから、熱変形が少なくセラミック加工の耐久性向上
- アルミ鋳物でできた厚底により、セラミック加工の熱伝導の良さに合わせて焦げつきにくさ長持ち
- 熱保有力に優れているので中火以下で調理可能

長くお使いいただくためのポイント

POINT 1 予熱と調理は中火以下で行う



中火・底面に炎があたるかあたらないか

熱伝導に優れているので強火は必要ありません。**中火以下で充分に調理が可能です。**火加減が強すぎますとこびりつきの原因になります。

また、**予熱は中火以下で30秒程度**にしてください。長時間の予熱は空炊きになり、セラミック塗膜の破損ややけどや火災の原因になります。

POINT 2 必ず油を全体になじませる



こびりつかないようにフライパンの調理面全面に**薄く油を引き、充分になじませてからご使用ください。**すぐに調理物を入れて調理してください。

キッチンペーパーなどを使い、全体に油を塗ってください。

POINT 3 調理後は冷めてから洗う



熱いままのフライパンに水をかけないでください。**急激な温度変化はセラミック塗膜の損傷の原因になります。**

POINT 4 汚れは残さず洗い流す



目に見えない微細な汚れやキズは、**こびりつきの原因**になります。汚れが残った状態で使用されますと、その部分からさらにこびりつくようになります。**柔らかいスポンジに中性洗剤をつけて丁寧に洗ってください。**

ラインナップ



HOKURIKUALUMI