

日本製

BELLSAGE
ベルサージュIH
200V・100V
3kWハイパワー熱源対応

強くて軽い、AL-マグネシウム合金製

※玉子焼器を除く

内面は優れた耐久性の テフロン™プラチナ加工

こびりつきにくく、汚れ落としも簡単！
内面は耐久性に優れたケマーズ社の
ふっ素樹脂加工テフロン™
プラチナコーティング。



「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。



内面Wウェーブ加工

優れた熱伝導性。
油が全体に広がりやすい。

※玉子焼器を除く

全面均一加熱の アルミキャスト《 casting 》製

CAST
SINCE 1930

アルミ鋳物の品質の違いは、熱変形に強く、
熱ムラのない全面均一加熱で熱をたっぷり蓄え、
冷めにくい働きを作り出します。

アルミキャストの断面構造と特徴

『キャスト』は北陸アルミニウム(株)の登録商標です

熱伝導の高い
緻密な結晶熱保持力の高い
大きな結晶

断面イメージ



鋳造イメージ

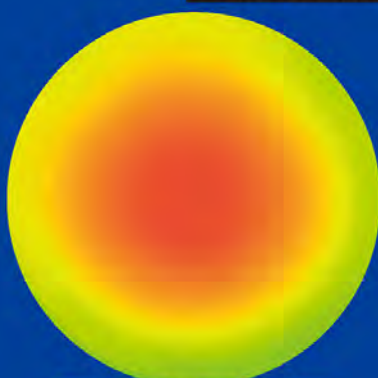
金属ヘラも使えます

優れた熱伝導性

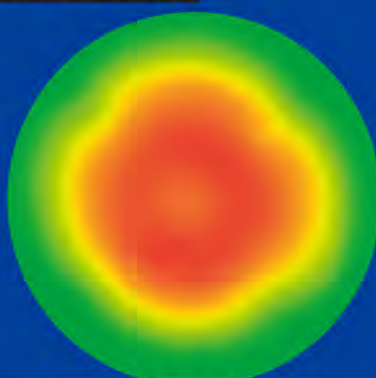
全体の温度差が少なく均一に熱が伝わる

＜自社品（鉄フライパン）との比較＞

250℃時点のサーモグラフィー画像



アルミ鋳物フライパン

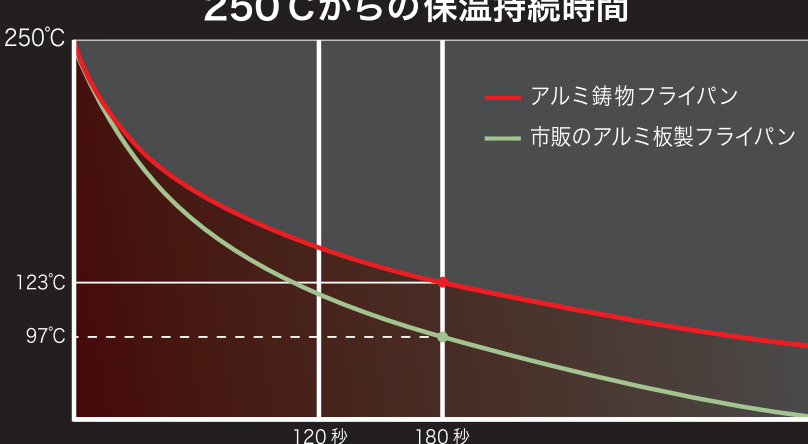


鉄のフライパン

火を止めた後も蓄えた熱で余熱調理

＜自社品（板製フライパン）との比較＞

250℃からの保温持続時間



底面は鉄溶射

鉄を底面に溶射してIH対応

SGマーク認定商品



SGマーク制度は、調理器具の欠陥によって発生した
人身事故に対する補償制度です。このマークは製品
安全協会が安全な製品として定めた基準に適合した
製品に表示されます。

LINE UP



玉子焼16×18cm



フライパン22cm



フライパン24cm



フライパン26cm



フライパン28cm



いため鍋30cm

