

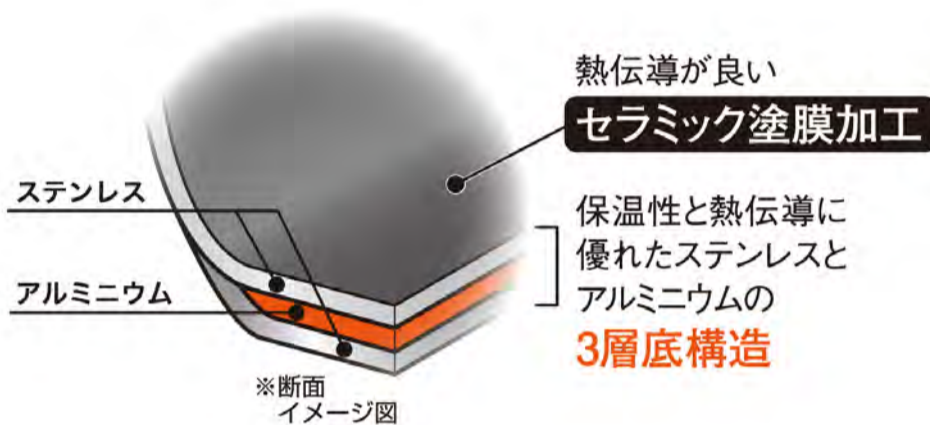
MECERA
ZERO%
メセラゼロ

ステンレスとアルミニウム 3層底構造 セラミック塗膜加工フライパン



IH
200V・100V
オール熱源対応

フライパンの底は保温性の良いステンレスと熱伝導に優れたアルミニウムを中層に入れた3層構造 ※玉子焼は除く



安全性・品質

加熱による底の歪みが少ない。



省エネ調理

保温性と熱伝導により
中火以下での調理が可能。



表面が硬くキズがつきにくいセラミック塗膜加工 耐食性に優れたセラミック加工

遠赤外線効果

表面は、パリッと中はジューシーに美味しく仕上がります。



IH調理器の熱変換効率100%

中火以下の省エネ調理に最適。

安心・安全なセラミック塗膜

ふっ素樹脂は含まれていません。
セラミックは焦げつきにくく、臭いうつりしにくい素材。
また、摩耗に強く丈夫で長持ちします。



ラインナップ



フライパン 16cm



フライパン 20cm



フライパン 24cm



フライパン 26cm



フライパン 28cm



玉子焼 M 13×18cm

すべての熱源に対応



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 エンクロヒーター シーズヒーター 家庭用IH

HOKURIKUALUMI