

洗練 Sen Len cast *FAN*

「洗練された」軽くて丈夫な
ジャパングオリティのフライパンシリーズ



GAS

made without PFOA

本製品のふっ素樹脂塗料は PFOA を使用していません。

富山県高岡の職人技術とアルミ-マグネシウム合金で
シリーズ最軽量化を実現 ※当社比

POINT 01 ジャパングオリティの最高級コーティング

内面はダイキンの最高級グレード「Silkware EZ」を使用。特殊な球状セラミック粒子の配合により表面の摩耗を抑制でき、耐久非粘着性が向上。こびりつきにくく、お手入れも簡単です。PFOA不使用なので、安心してご使用いただけます。

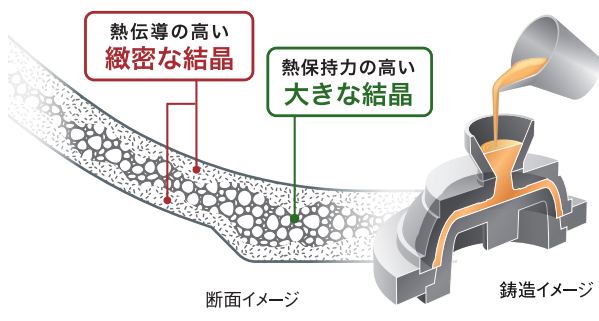
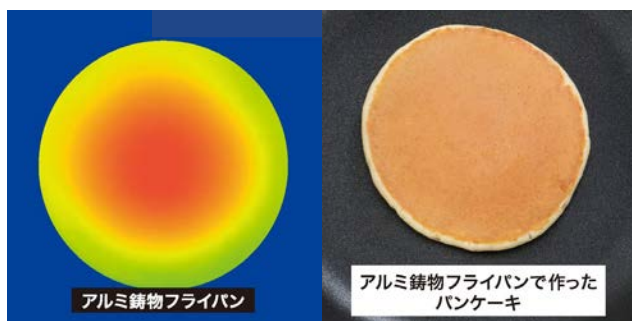
※金属ヘラ試験は JIS S2010 に準じ、ダイキン工業株式会社にて試験を実施。
※塗料に対する評価です。

耐摩耗性試験
200万回
テストクリア



POINT 02 全面均一加熱のアルミキャスト製

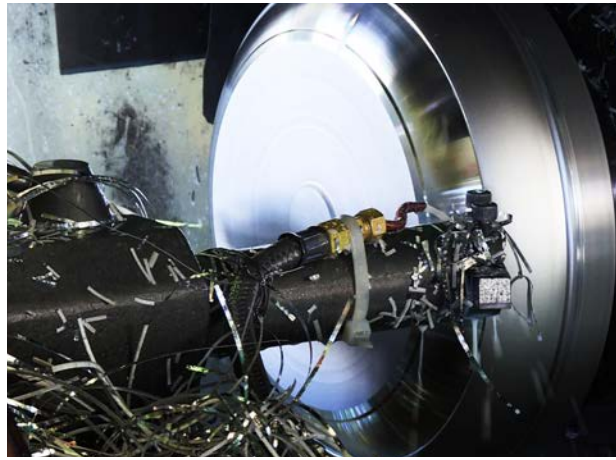
表面側は熱伝導に優れた固くて緻密な結晶。内部は熱保有力に優れた粗い結晶。鋳物ならではの結晶組織で熱をたっぷり蓄え、熱ムラのない全面均一加熱でおいしく調理します。



POINT 03 自社で一貫して製造している、純日本製

日本製

富山県高岡市にある北陸アルミは、鍋づくりから始まりました。高岡市は鋳物の街として400年以上の歴史を持ち、日本一のアルミ産業の地でもあります。伝統的な技術に裏付けられた製法で、ひとつひとつ丁寧につくっています。



ラインナップ



フライパン 20cm



フライパン 24cm



フライパン 26cm



フライパン 28cm



フライパン 30cm



いため鍋 30cm



いため鍋 32cm



深型フライパン 24cm



深型フライパン 26cm



玉子焼 13×19cm



玉子焼 20×21cm



●電磁調理器(IHクッキングヒーター)にはお使いいただけません。

HOKURIKUALUMI