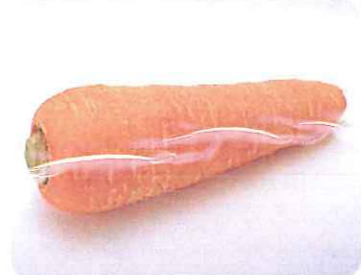




特厚底アルミキャスト《鑄造》製品 クッキングパン 20cm 26cm



HF-20



HF-26



高品質アルミキャスト《鑄造》製本体



1 丈夫で長持ち、しかも経済的な肉厚構造です。

高品質アルミキャスト《鑄造》製品ならではの厚底に熱がムラなく伝わり、保温性も良いので、中火以下の火力でお料理できる経済的な製品です。また部分加熱の心配が少ないので、変形しにくく、丈夫で長持ちします。(アルミは鉄の約3倍の熱伝導率です。)

IH(電磁調理器)対応底。

2 100V・200V電磁調理器
(IHクッキングヒータ)にも使えます。

底面は強磁性ステンレスを高品質アルミキャストで一体成形(一体鑄造)した構造なので、電磁調理器はもちろん、ガスや電気ヒータなど、下記の様な色々な熱源で使用できます。

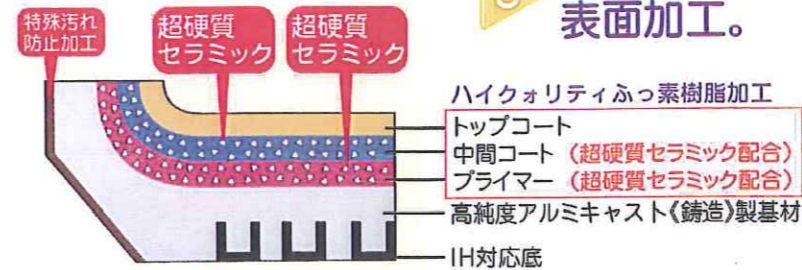


対応するクッキングヒータ及びコンロの種類



ハイクオリティふっ素樹脂加工で、こびりつきにくい。

3 超硬質セラミックダブル配合で、キズに強い表面加工。



内面には、高密度3層構造のハイクオリティふっ素樹脂加工を施しています。プライマーと中間コートには超硬質セラミックをダブルで配合しており、キズに強く、こびりつき防止性能に優れた、丈夫な表面加工です。また、外面も汚れがつきにくい特殊加工を施しているので、後片づけも簡単です。

着脱可能な取っ手だから、収納に便利。〈ソースポット、クックランドは除く〉

4 収納時や卓上での利用の際など、取っ手が簡単に着脱出来るため、場所を取りません。

注意 安全のため、ご使用前には、取っ手に添付している、取っ手の付け方・外し方の説明書をよくお読みの上、取っ手と本体を正しくセットしてからご使用ください。



使って安心のSGマーク製品



このカタログに記載している製品はクッキングヒータ用調理器具のSG基準に適合しています。このマークは(財)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るマークです。万一製品の不具合により身体に事故が起きた場合に損害が補償されます。

注意 空炊きは絶対にしないでください。調理の際の火力は、中火を目安とし、調理の様子を見ながら、火力を調節してご使用ください。空炊きをしたり、必要以上の強火力で使用しますと、短時間で高温になり、ふっ素樹脂塗膜が損傷したり、鍋底が変形・破損の原因となります。

※製品の色は、印刷物ですので、実際の色と多少異なる場合があります。※製品の仕様および形状は改善などのために変更する場合があります。

発売元 **柴野産業株式会社**
本社/〒164-0001 東京都中野区中野1-56-4
電話 (03) 3366-7711 (代表)
営業時間 AM9:00~PM5:00 (土、日、祝日及び弊社休業日を除く)
しほのキッチンホームページ <http://www.onsbeyasan.com/>