

スーパーセラミックコーティングシリーズ 【製品紹介】

スーパーセラミックコーティングフライパン



スーパーセラミックコーティングフライパン (フェニックス)

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
10620	20	45	2.5
10622	22	47	2.5
10624	24	50	2.5
10626	26	55	2.5
10628	28	57	2.5
10630	30	57	2.5

電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます。

ガラス蓋



低・中温加熱推奨

放射熱・対流熱を生かした低温調理にもガラス蓋は非常に有効です。振らずに低温でじっくり調理する事も可能になり、野菜の細胞を壊さず水分が抜け出しません。

ガラス蓋

商品コード	サイズ cm	商品コード	サイズ cm
10520	20	10526	26
10522	22	10528	28
10524	24	10530	30

シリコンハンドルカバー



使用例

コーティングと同色(チャコールグレー)フィット感も抜群で機能的。デザイン的にも破綻がありません。

オープン料理の際、又は水洗いの際は外してしまえば劣化を防ぎ末永く使用する事ができます。

調理用シリコンゴムの特徴について (シリコン(Silicon)とシリコーン(Silicone)について)

シリコン=ケイ素と他の物質を配合させた有機化合物をシリコーン樹脂といい油状、ゴム状、樹脂状などの物理的形のものがあり、潤滑油、接着剤、シーラント、コーティング材などさまざまな用途に使われています。シリコーンの安全性については、長年にわたって詳細な研究が行われています。ゴム化したものは特にシリコーンゴムと呼ばれます。耐寒性に優れている事から、-40℃の冷凍庫や冷蔵庫に保管してもゴムの特性が維持され硬くならず、割れる事ありません。さらに一般の有機系ゴムと比べると耐熱性にも優れ、(シリコーンゴムの処方或使用条件によって異なりますが、)一般には約260℃までの高温で使用可能な材料です。さらに離型性に優れる事から、食材などがくっつきにくく、調理時の取り扱いが容易な材料でもあります。

スーパーセラミックコーティングシリーズ シリコンハンドルカバー

商品コード
10600

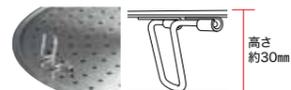
耐熱温度:240℃

スチームプレート



使用例

フライパンにセットして蒸し器としてお使いいただけます。他の鍋にも使用可能です。



脚を立てる事で高さの調節が可能です。



スーパーセラミックコーティングシリーズ スチームプレート NEW

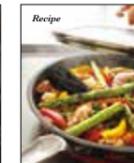
商品コード	サイズ	寸法
13624	24・26用	φ224×18(30)
13628	28・30用	φ266×18(30)

材質/SUS304(18-8ステンレス)

参考 スーパーセラミックコーティングのノンスティック性を持続させるために お手入れ方法 — 新品同様のノンスティック性を常に保つために

- ① 鍋をきれいに洗う。
洗ってもそのセラミック粒子層のすき間に目に見えない残物が炭化して残る場合があります。ノンスティック性が落ちる事があります。
- ② 鍋を加熱(空焼き)し、セラミック粒子層のすき間に残ったカスを焼切りします。
中火程度の火力で約200℃くらいまで温度を上げてください。軽く鍋表面から煙が出る程度が目安です。200℃程度ですき間に詰まった不純物は焼き切れ蒸発し、ノンスティック性が復活します。
いわゆる空焼きの状態ですので加熱しすぎないでください。IHで火力(目盛)をフルパワーにすると温度が上がります。中火程度の火力(目盛)で軽く煙が出てきたら(この状態が200℃の目安です。)加熱を止めてください。
- ③ そのまま調理する場合は適切な温度に下げたから油を引いてください。
あまり温度について神経質になる必要はありませんが、加熱をしたまま油を塗り込んだ場合、鍋表面の温度が高くなりすぎて、油が酸化してしまいます。一度加熱を止めてゆっくりと油を引いてください。炒め料理の場合160~170℃程度が適当です。

スーパーセラミックコーティングフライパン セットパッケージ



専用レシピ付



スーパーセラミックコーティングフライパン+ガラス蓋

スーパーセラミックコーティングフライパン セットパッケージ

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
12620	20	45	2.5
12622	22	47	2.5
12624	24	50	2.5
12626	26	55	2.5
12628	28	57	2.5
12630	30	57	2.5

セット内容/本体・専用蓋(強化ガラス)・専用レシピ
ALL HEAT 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

スーパーセラミックコーティング ピッコロパン

家庭用のオープンレンジにも入れられ、一人用調理に最適なピッコロ(小さい)サイズのフライパンです。



28cmフライパンとの比較

家庭用オープン(小型タイプ)にも入る小ささ

ピッコロパン

スーパーセラミックコーティングフライパン 28cm



ピッコロパン 親子鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
10416	16	30	2.5
10419	19	35	2.5

ALL HEAT 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

ピッコロパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
10616	16	30	2.5
10619	19	35	2.5

ALL HEAT 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます



ピッコロパン 蓋

商品コード	サイズ cm	板厚 mm
21716	16	0.6
21719	19	0.6

スーパーセラミックコーティングラインアップ拡大中

その機能性からスーパーセラミックコーティングを鍋以外にもという要望が多いため、ホテルパンなどのスチームコンベクションなどで利用される角型容器にもラインアップを広げる事にしました。製品化次第、随時ご紹介していきます。



ホテルパン

波型ホテルパン

深型フライパン

穴明ホテルパン

ホテルパンなどの角型容器、トレーなどに「スーパーセラミックコーティングを」という要望があります。