

日本製

BELLSAGE  
ベルサーージュ

HOKURIKUALUMI



IH  
200V・100V  
3kWハイパワー-熱源対応

## 内面は優れた耐久性の テフロン™プラチナ加工

金属ヘラも使えます



『テフロン』および『Teflon』は、  
ふっ素樹脂についての  
ケマース社の商標です。  
ライセンスにより北陸アルミニウム株式会社が  
使用しています。

## 全面均一加熱のアルミキャスト《 casting 》製

CAST  
SINCE 1930



casting イメージ



## 底面は鉄溶射

鉄を底面に溶射して  
IH対応



## 強くて軽い、AL-マグネシウム合金製



油が全体に広がりやすい

内面Wウェーブ加工

優れた熱伝導性

アルミキャスト製

熱をたっぷり蓄えて冷めにくい

アルミ-マグネシウム合金使用で強く、軽く、扱いやすい。

品種	サイズ(cm)	底厚(mm)	高さ(mm)	入数
フライパン	22	4.1	60	3×4
	24	4.1	62	3×4
	26	4.1	65	3×4
	28	4.1	67	3×4
いため鍋	30	4.1	88	3×4
玉子焼	16×18	4.7	40	3×8



IH対応 / AC7A(玉子焼器を除く)アルミキャスト製 / 内面:テフロン™プラチナ加工 /  
ダブルウェーブ加工(玉子焼器を除く) / 外面:セラミック耐熱塗装 / 底面:鉄・アルミニ  
ウム溶射 はり底 / 取っ手:フェノール樹脂





# ムラなく焼ける



『テフロン』および『Teflon』は、フッ素樹脂についてのケマーズ社の商標です。ライセンスにより北陸アルミニウム株式会社が使用しています。

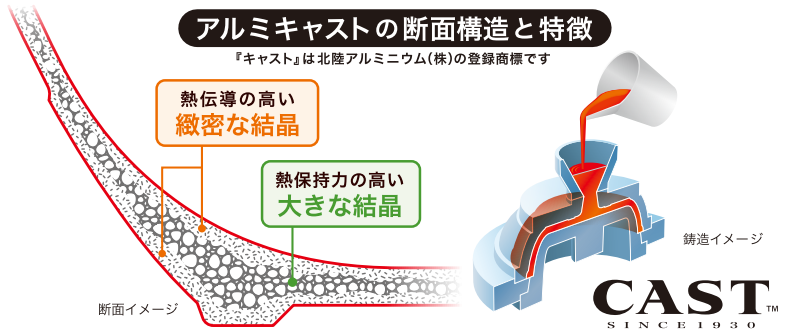
IH ハイキャスト プレミアム

## IH High Cast Premium 熱が均一に伝わるアルミ鋳物製フライパン

日本製

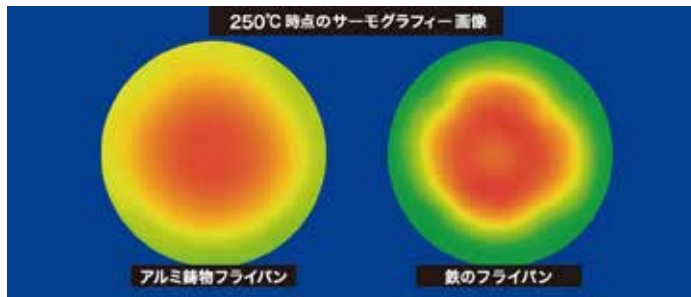
### 品質で選ぶならアルミキャスト

アルミ鋳物の品質の違いは、熱ムラのない全面均一加熱の働きを作り出します。溶解状態のアルミが金型へ鋳造され自然に硬化する過程で、表面側は熱伝導に優れた硬くて緻密な結晶。ゆっくり冷やされる内部は、熱をたっぷり蓄える熱保持力に優れた粗い結晶に形成されます。



### 優れた熱伝導性

全体の温度差が少なく均一に熱が伝わっています。<自社品（鉄フライパン）との比較>



### 熱変形に強い

超高温に溶けた鉄粉をエア一圧によって底面に溶着させて、さらに腐食防止のアルミ溶射、最後にセラミック塗装を行っています。アルミ鋳物製フライパンは熱変形に強く、油が側面に沿ってドーナツ状に溜まる現象は起きません。



ムラなく焼ける!熱が均一に伝わるアルミ鋳物製フライパン。

品種	サイズ(cm)	底厚(mm)	高さ(mm)	入数
フライパン	20	3.7	59	3×4
	22	3.7	61	3×4
	24	3.7	62	3×4
	26	3.7	65	3×4
	28	3.7	67	3×4
いため鍋	30	3.7	87	3×4
玉子焼	16×18	4.7	40	3×8



IH対応/アルミキャスト製/内面:テフロン™プラチナ加工/外面:ミラー仕上げ、セラミック耐熱塗装(下部、底)/底面:鉄・アルミニウム溶射 はり底/取っ手:フェノール樹脂

