

The Original GREEN PAN™

グリーンパン

健康のことを
配慮しています。
450℃の耐熱温度で人体や環境に
影響を及ぼす化学物質を放出しません。

環境について考えています。
従来のフッ素樹脂加工と比較して
生産時のCO₂排出量を約60%削減。

便利機能も備えています。
高品質なノンステイク性能!
膜材自体の剥がれは発生しません。



●底面は新開発の特殊加工により
電磁調理器に対応しています。

グリーンパン ベルベット フライパン (AGL-A7)

	cm	内径	深さ	kg	底径	
5-0083-0701	20	45	0.51	150	¥6,300	
5-0083-0702	24	55	0.76	180	¥6,600	
5-0083-0703	26	58	0.86	200	¥7,300	
5-0083-0704	28	60	1.16	220	¥8,000	

板厚:20~26cm/3.5mm
28cm/4mm

材質:本体/アルミ鍛造 ハンドル/ペークライト
表面加工:内面/サーモロン™エンデュランス2

セラミックコーティング
外面/サーモロン™ブラックコーティング

- 底面は新開発の特殊加工により電磁調理器に対応しています。
- ハンドルはソフトな仕上げを施してありますので、握りやすく滑りにくくなっています。



Venice ベニス

- 洗浄による摩擦・温度差ショックへの耐久性が強化されています。さらに丈夫になったコーティングは食器洗浄機にも使用できます。
- 外面は耐久性のある硬質アルマイト仕上げに、焦げ付きを防ぎ汚れを落としやすくするイージークリーン加工が施されています。
- 握りやすいステンレスハンドルは、熱の伝わりを最小限に抑え熱くなりにくくなっています。もちろんオーブンでもご使用いただけます。



グリーンパン ベニス フライパン (AGL-A3)

	cm	内径	深さ	kg	底径	
5-0078-0101	20	40	0.65	130	¥6,200	
5-0078-0102	24	45	0.97	170	¥7,400	
5-0078-0103	26	45	1.11	190	¥8,300	
5-0078-0104	28	48	1.25	210	¥8,800	

板厚:5.0



ウォックパン 30cm (ガラス蓋付)

	内径	深さ	kg	ℓ	底径	
5-0078-0201	300	85	1.63	5.0	155	¥13,400

板厚:5.0

シェフズパン 20cm (AGL-A4)

	内径	深さ	kg	ℓ	底径	
5-0078-0301	200	75	0.86	2.14	130	¥7,700

板厚:3.0

進化したサーモロンコーティング、 サーモロン マラソンコーティング採用

材質:本体/アルミ鍛造 ハンドル/ステンレス
表面加工:内面/Thermolon™ (サーモロン) マラソンコーティング
外面/硬質アルマイト・イージークリーン加工

注意! グリーンパンを末永くお使い頂くために)

1. 正しい火加減でご使用ください。

オリーブオイルをフライパン内側に薄く敷き詰め中火による予熱を行ってください。予熱後は弱火を基本としてください。熱伝導スピードが速いサーモロンコーティングでは中火から弱火で尚且つ短時間で充分調理できます。今までお使いのフッ素樹脂加工フライパンと同じ要領で調理されますと思われ速く焦げる事があります。高温による料理を常時行いますと、非粘着性の劣化を早める原因となります。

2. 使用後のお手入れ方法。

使用後は毎回汚れをしっかりと落としてください。柔らかいスポンジに中性洗剤を含ませて、お湯で洗い流してください。タワシや硬めのナイロンスポンジなどは避けてください。

●ご注文の際は、注文コードをご記入下さい。

※表示価格は、税別価格になります。

TKG

遠藤商事株式会社 Total Kitchen Goods

〒959-1298 新潟県燕市物流センター2-33
TEL (0256) 63-2710 (代) FAX (0256) 62-2732
URL <http://www.endoshoji.co.jp>