

## 機能性・耐久性を兼ね備えた天板！ ナノ・コーティング天板シリーズ。

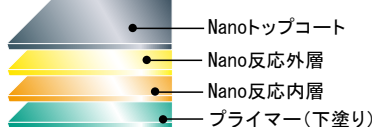


新開発の表面処理技術「Nano FX<sup>®</sup> ナノ・コーティング」を施した高品質・高性能な天板です。フチの部分は90度に立ち上げてあるため、重ねた時にズレません。さらにコーティングをフチに施さないことにより重ねた時に擦れて剥げてしまうのを防止します。

天板材質：アルミ合金/ナノ・コーティング

## 丈夫で長持ち！

Nano FX<sup>®</sup>の塗膜は4層構造になっており、表面硬度が5~6H(鉛筆硬度)と硬く、耐磨耗性に優れています。また、塗膜と基材表面の密着度も向上し、塗膜剥離現象が発生しにくくなっています。



### ■耐磨耗度及び耐刮度(耐引っ掻き性)テスト

	温度	一般フッ素樹脂	NanoFX <sup>®</sup>
耐磨耗度	常温	1,450回	69,400回
	120℃	82回	1,210回
耐刮度	常温	2回	14回
	120℃	1回	8回

### [テスト方法]

120℃と常温での異なる温度でステンレス製のヘラの先を45度の角度で1kgの荷重をかけ、通常のフッ素樹脂加工とNano FX<sup>®</sup>塗膜の上で往復摩擦運動を18回づつ繰り返した後に得た平均値。

## 焦げ付き防止と抜群の汚れ落ち！

Nano FX<sup>®</sup>はピンホールレスのため、表面が堅固で離型性(摩擦係数0.02)に優れ、焦げ付き防止効果を持します。製品に焼け残りや焦げが付着しにくいので異物混入防止にもつながります。

## Nano FX<sup>®</sup> は経済的！

使用可能回数4,000回以上と、長寿命。また、離型性が良いのでベーキングシートが不要。離型油などの消耗品使用量を大幅に減らす事ができます。

## Point

保管・移動に便利!! 重ねたときにズレません!!



フチの部分を立ち上げてあるため重ねてもズレません。



従来のものは重ねた時にズレてしまいます。



### アルミ ナノ・コーティング 天板

(WTV-A5)

5-0819-0101 ヨーロッパサイズ T091066 ￥10,500  
600(570)×400(370)×H20

5-0819-0102 6枚取 T081418 ￥10,000  
530(490)×380(340)×H32

板厚:1.2 ※( )サイズは底内寸法です。



### アルミ ナノ・コーティング

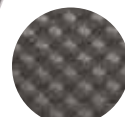
波紋天板 (WTV-A6)

5-0819-0201 ヨーロッパサイズ T101329 ￥11,000  
600(570)×400(370)×H20

5-0819-0202 6枚取 T101328 ￥10,500  
530(490)×380(340)×H32

板厚:1.2 ※( )サイズは底内寸法です。

- 底面を波紋加工にすることで天板の強度が上がっています。
- 表面積が広がるので熱伝導に優れ焼成時間が短縮できます。
- 生地との接地面が少なくなるので離型性がさらに良くなります。



波紋形状の底面



フチにはコーティングしていませんので、重ねたときの擦れによるコーティングのはがれを防ぎます。



ヨーロッパサイズはフチ部分が角型になります。

## Nano FX<sup>®</sup> ナノ・コーティングケーキ型

材質:アルミ合金・内面ナノ・コーティング

●内面に高性能フッ素樹脂加工の「ナノ・コーティング」を施してあるので、糖分が多いケーキでも焦げ付きにくく離型性も抜群です。



### アルミ ナノ・コーティング

クグロフ型 (WKC-04)

cm	内径	深さ	
5-0868-0101	18	T106031	180×95 ￥5,800
5-0868-0102	21	T106032	210×110 ￥7,100



T106029

### アルミ ナノ・コーティング リングケーキ型

T106029

(WKC-02) 5-0868-0201 ￥5,000  
内径φ180×H60



T106030

T106030

(WKC-03) 5-0868-0301 ￥5,000  
内径φ180×H60



## Nano FX<sup>®</sup> ナノ・コーティング食パン型

- 内面に高性能フッ素樹脂加工「ナノ・コーティング」を採用。優れた耐久性・離型性と抜群の熱効率を実現します。
- フタはハードアルマイト加工で丈夫です。



### アルミ ナノ・コーティング 食パン型(蓋付) (WSY-17)

5-0907-0101 1斤 T102173 ￥7,000  
内185(175)×95(90)×H90

5-0907-0102 1.5斤 T102174 ￥9,000  
内210(200)×112(102)×H116

5-0907-0103 2斤 T102175 ￥11,500  
内250(240)×120(110)×H120

材質:本体/アルミ合金・内面ナノ・コーティング  
フタ/アルミ合金・ハードアルマイト加工  
板厚:1.0



角部分をギリギリまで覆ってあるので強度がアップし、ねじれにも強くなっています。



底面に穴をあけてありますので、蒸気や余分な油分を排出します。食パンの底面の焦げ付きを防ぎ、さらに離型性が良くなります。

### アルミ ナノ・コーティング ナノパン炒め鍋 (AHL-Y4)

cm	内径	外径	深さ	g	
5-0084-0801	26	8023A	285×80	950	￥9,600
5-0084-0802	28	8023B	305×80	1,000	￥10,000
5-0084-0803	30	8023C	325×85	1,050	￥10,500

板厚:3.0

- 高性能フッ素樹脂加工、「Nano FX<sup>®</sup>」ナノ・コーティングを施してあります。
- 耐磨耗性に優れた塗膜の密着度も高いので、従来品に比べ塗膜の剥離が発生しにくくなっています。
- 焦げや焼け残りが付着しにくいので、洗浄も早くラクにできます。

●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。



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>