

企画書



株式会社 **カンダ**

〒950-1272 新潟県燕市杉柳912(物流センター入口)
TEL 0256-63-4541(代) FAX 0256-64-2960
E-mail kanda@kankuma.co.jp
URL http://www.kankuma.co.jp

商品名

鉄 ファイバーライン北京鍋



ファイバーライン加工で

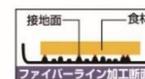
ジューシー & **ヘルシー**

カリッとおいしく焼き上げる! 余分な油を使わず健康的!

- 鉄鍋の内側表面に、高さの違う繊維模様で立体的に凹凸をつけた特殊加工
- 不規則に食材と接触するからこげにくく、こびりつきにくい
- 油なじみが良いので余分な油を使う必要なし



表面



ファイバーライン加工表面

鉄製の北京鍋の表面にファイバーライン加工を施しております。ファイバーラインとは表面に繊維状の凹凸を浮き立たせた特殊加工。食材とランダムな点で接触し、油なじみも良いので焦げ付きを防ぎます。

鉄表面に上から施した加工ではなく、金属そのものの加工なので剥がれるような事は御座りません。

【ファイバーライン 特長】

・【焦げ付き・こびり付を防ぐ】

鍋全体に施されたファイバーライン加工により、鉄フライパンによくある【焦げ付き】【こびりつき】を防ぎます

・【油なじみのよさ】

凹凸により油なじみが良く、少ない油でもくっつきにくい

・【熱の通りが良い】

凹凸により表面積が増えて熱の通りが良くなります。鉄は蓄熱性が高いため、炒飯などの炒め調理に最適。

注意事項 ガス火専用

発売日	
生産国	燕三条
ケース入数	
備考欄	

商品CD	商品名	サイズ(約)	材質	重量	定価	率	JANコード
001342	神田鉄鍋/鉄ファイバーライン北京鍋30cm	Φ300xH90mm	鉄 ブルーテンパー	1110g	¥3,800		4949362711529
001343	神田鉄鍋/鉄ファイバーライン北京鍋33cm	Φ330xH95mm	鉄 ブルーテンパー	1300g	¥4,400		4949362711512
001344	神田鉄鍋/鉄ファイバーライン北京鍋36cm	Φ360xH110mm	鉄 ブルーテンパー	1475g	¥5,200		4949362711505