

THE NEW VALUE FRONTIER

**KYOCERA**

ceramic

セラミック加工

# セラブリッドフライパン

〈Cast Type〉低圧鑄造製法

ピンクリボンは幸せの象徴です。  
あなたの笑顔を守るためにあります。



「アルミの熱まわりの良さ」を活かし「鉄のようなタフさ」をあわせ持つ

## 熱伝導の良さと遠赤外線効果でエコクッキング

エコ



中火でも強火のような威力!

長持ち



セラミックスが高密着ではがれにくい

お手入れカンタン



さっと流すだけでOK! いつもキレイで清潔



26cm炒め鍋



*Cerabrid Frying-pan*



24cm

**IH 200V対応**

ガス火にも使えます

対応熱源



**省エネ  
調理ができる**

**エコフライパンで  
節約・節電**



ここが  
すごい!

# 京セラ セラミックス加工の効果

セラブリッドフライパン <Cast Type> 低圧铸造製法



お手入れカンタン  
うれしいエコフライパン



焦げ付いた汚れもツルツと取れるのでお手入れが簡単!  
油も少なくすすむので健康的です。  
お好み焼きが今までのフライパンの約半分の時間で焼きました。  
汚れは水でかるく流すだけ、節水や洗剤の節約にもなりとってもエコなフライパンです。



モニターの声(主編)

24cmフライパンで  
作ってみました

たまごが  
ふんわり焼ける



こげつきにくいので返しやすい

W効果

遠赤外線効果 保熱効果

W効果でふっくらふんわり焼きあがる



スペイン風  
オムレツ

26cm炒め鍋で  
作ってみました

焦げつきにくいから  
お手入れカンタン



エビチリ



エビがこんがり  
キレイに焼ける

焦げつきにくいから  
お手入れもカンタン

深さ  
8cm

ボンゴレ  
ピアンコ

深底 しかも底面が小さいから  
混ぜやすくからめやすい



あさりの煮汁がしっかりからみ、  
おいしいパスタが出来ます



あさりの煮汁が ジュワッ と!

まぜやすくからめやすい

ホットケーキ



少しの油でキレイに焼ける

ムラなく炊ける、  
じっくり煮込める、おいしいパエリア

極厚底 6mm だから



上手におこげができる。  
でもフライパンにくっつかない!

パエリア



ラ・キャリエール クッキングスクール インストラクター  
盛末 美佳 日本料理専門調理師・製菓衛生師・  
栄養士

ホットケーキもきれいに焼けて色むらゼロ! 焦げ付かずに  
スルッ!!ご家庭でもプロの焼き具合です。熱の伝わりがよい  
ので、煮詰めるようなソース類も素早く作れて重宝します。  
ハンバーグを焼いたあとのソース作りなんかには最適です!



ラ・キャリエール クッキングスクール インストラクター  
坂田 陽子 調理師・製菓衛生師・フードコーディネーター、  
紅茶アドバイザー

京セラのフライパンを使用してみて!!  
思った以上にくっつかないので、びっくりしました。特に  
パエリアなどのご飯を炊いてもおこげが出来てもつるつ  
とはがれるので、お手入れが簡単です。とろみのあるシチュー  
なども鍋底でこびりつきにくく、少しかき混ぜ忘れて  
いても大丈夫だったので、びっくりしました。しかも  
かわいいピンク色が料理を楽しくしてくれますね。



ラ・キャリエール クッキングスクール インストラクター  
佐藤 智子 調理師・製菓衛生師

フライパン底が厚いから、熱が全体に均一に伝わり  
炒め物料理にはうってつけです。  
また、焼き目を付ける調理でも、あまりフライパン  
を動かさなくてもOK、きれいな焼き色が付きます。  
煮込み料理にも使えて大変便利なフライパンですよ。

ビーフ  
シチュー

熱伝導がいいから  
素材をじっくり煮込めます



遠赤外線効果で肉もしっかり  
焼け、しかもやわらかい

とろみのある料理も  
こびりつかない

## なぜ エコクッキングなの?

その秘密は熱伝導の良さと遠赤外線効果

中火でも強火の威力を発揮!

ガス代 電気代 節約

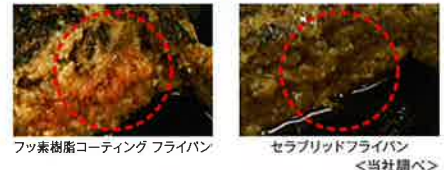


●遠赤外線効果で時短調理

たとえば芯まで火を通すのに時間がかかるハンバーグも、セラブリッドフライパン  
なら短い時間でジューシーに。

片面3分ずつ加熱

同じ火力、同じ時間でハンバーグ  
を焼いてもセラブリッドなら芯まで  
しっかり火が通ります。



## なぜ 長寿命なの?

超硬質セラミックスを高密着させて  
いるからです

●高密着セラミックスが生む、高性能

セラブリッドフライパンには、超硬質セラミックス層をアルミ基材にしっかりと  
と密着させています。



## なぜ お手入れカンタンなの?

内面・外面ともにセラミック加工を  
しているからです

内面・外面ともに 傷つきにくい  
セラブリッド(セラミック加工)を  
施しています

だから洗いやすくいつも清潔

節水 洗剤の節約 に

大活躍のエコフライパンです

●傷つきにくい

鉛筆による表面硬度テスト



鉛筆硬度 約9H およそ9Hの硬度にも耐えられる事が実証されています。  
<当社調べ>

金属ヘラOK ※金属ヘラは角の丸いならかな  
ものをお使いください





ピンクリボンは幸せの象徴です。  
あなたの笑顔を守るためにあります。

# 皆様の毎日がもっともっと輝きますように

## ピンクリボンの意味を、ご存知ですか？

ピンクリボンは乳がんの早期発見・早期診断・早期治療の重要性を伝えるシンボルマークです。プレステケアを通して大切な人を、大切な自分を守って欲しいそんな願いが込められています。乳がんは早期発見が大切です。早期発見のために、自己検診や定期検診を促進させる活動が「ピンクリボン」活動です。ピンクリボン商品の収益の一部を(財)日本対がん協会「ほほえみ基金」に寄付することにより、多くの女性の健康な生活を応援いたします。

### 商品仕様



セラブリッドフライパン (キャストタイプ) **24cm**



パンサイズ：24cm 重さ：962g  
パン深さ：5cm オープン価格  
本体サイズ：H9.8×W25.3×D43.5cm



セラブリッドフライパン (キャストタイプ) **26cm炒め鍋**



パンサイズ：26cm 重さ：1117g  
パン深さ：8cm オープン価格  
本体サイズ：H11.5×W27.4×D46.3cm

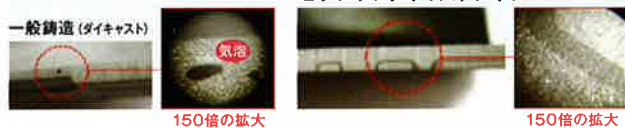
### アルミ基材の製法が違う

#### 低圧鑄造製法 (キャストタイプ)

セラブリッドキャストは低圧鑄造製法を採用しています。低圧鑄造製法とは手づくりによる鑄物のように溶解アルミを低い圧力でゆっくりと固める製法です。

それによりアルミ基材内部に気泡が入らずムラを防ぎます。

#### 断面図の比較



### 鑄造製法だからできる極厚底 **6mm**

保熱性に優れ、熱にも強く変形しにくい。

※プレス製フライパンに比べ保熱性に優れています。

### 使いやすさと優れた耐久性を実現

「アルミの熱まわりの良さ」を活かし「鉄のようなタフさ」をあわせ持つ次世代のフライパンです。



### ハンドルにこだわった デザイン設計

人間工学に基づいたデザイン設計 “握りやすく 持ちやすい”

一体型ハンドル ハンドルの留めビスがないから内面が平らで洗いやすくいつも清潔

商品に関する相談、お問い合わせは、  
お客様相談室へ

TEL.0120-984-009(無料)  
ホームページアドレス <http://www.kyocera.co.jp/>



京セラ株式会社 宝飾応用商品事業部

関東営業所：〒150-8303 東京都渋谷区神宮前6-27-B (京セラ原宿ビル2F)  
TEL(03)3797-4607(直通)

関西営業所：〒612-8501 京都市伏見区竹田鳥羽殿町6  
TEL(075)604-3462(直通)

商品の仕様および価格は予告なく変更する場合がございますのでご了承ください。  
商品とカタログの色とは多少異なる場合がございます。このカタログは2011年9月現在のものです。