HOKURIKUALUMI

センレンキャストフライパンシリーズ

「洗錬された」軽くて丈夫なフライパン。

北陸アルミならではの技術で実現できた自信の商品です。

鋳造製でおどろきの軽さ！！！
全16サイズの豊富なバリエーション。
一般家庭からプロの方まで
幅広くご使用いただけます。

SenLen 洗錬

軽さを追求した厚底、深型設計

家庭用サイズで毎日のお料理に最適。

鍋としても使える万能タイプ

こだわりの深型サイズで楽々調理。

一度に沢山調理ができる大型サイズ

プロフェッショナルサイズで豪快に調理。

GAS | MADE IN JAPAN | テフロン™プラチナプラス ★★★★★★ | CAST 鋳造製

簡単 お手入れ | 軽量 AC7A AL-マグネシウム合金 | 軽量 側面薄型 底厚強化 | Wダブル リップル ウェーブ加工 | ミラー 加工 外面 | サテン 加工 底面 | 木製 取っ手

豊富な特長

テフロン™ブランドの最高峰

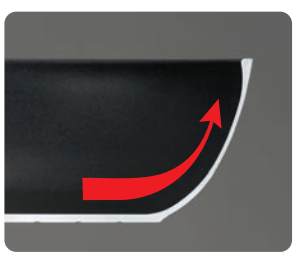
内面は耐久性抜群！最高級のコーティング

高密度4層構造と超硬質セラミックダブル配合で卓越した耐久性。

『テフロン』および『Teflon』は、
ふっ素樹脂についてのケマーズ社の商標です。

料理を美しく仕上げ、汚れもサッと落ちます。

強くて軽い、AL-マグネシウム合金を使用



ステンレスの約1/3の重量の特殊合金と特殊加工で底厚をキープしたまま側面を薄くして軽量化。

アルミ-マグネシウム合金は通常のケイ素合金よりも強度が高く、耐久性に優れています。当社比で従来の製品よりマグネシウム合金軽量形状のフライパンの変形（底面の圧縮試験）では、永久変形量が1/9と少なく強度が向上しています。

※玉子焼は除く。

強いアルミだから薄くても丈夫です。

CAST™ SINCE 1930

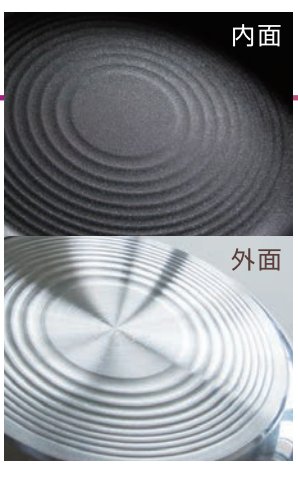
熱変形に強いアルミキャスト《鋳造》製

質がちがいます！

鋳造製品は、溶解状態のアルミが
金型へ鋳造され自然硬化する過程で
独特な結晶組織を形成します。

熱ムラのない全面均一加熱でおいしく調理します。

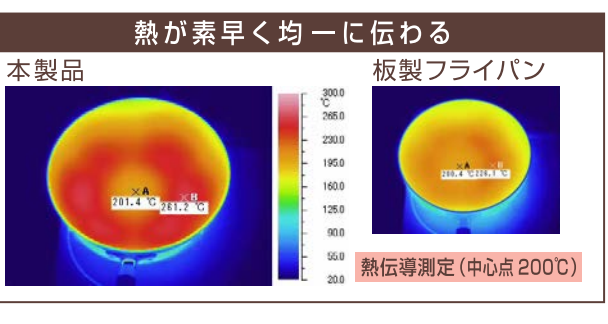
鋳造には熟練の技が生きてます。



優れた熱伝導性

内面・外面をリップルウェーブ加工にすることで、
熱伝導性がアップ。

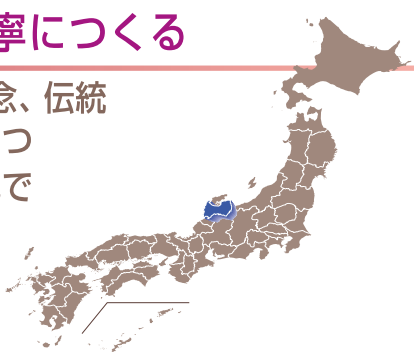
熱が素早く均一に伝わる



富山県高岡市

優れた技術で丁寧につくる

受け継がれる技、信念、伝統
約400年の歴史をもつ
高岡鋳物発祥の地で
製造しています。



GAS ガス火に最適

ガス火専用

熱が均一に伝わります。

← ご使用いただける熱源 →

●電磁調理器（IHクッキングヒーター）にはお使いいただけません。