

① **Point 1** 料理がさらにおいしく上手にできる!  
お料理もワンランク上の仕上がり

カリカリ フワフワ

SCANPANはデンマーク生まれの調理器具ブランドです。ノンオイル調理可能で、汚れにくく、焦げ付きにくいので、お手入れも簡単、1日でのお料理に最適です! 熱伝導率が高く、野菜もお肉もジュューンに美味しく仕上がります。

② **Point 2** 世界40か国以上で販売

SCANPANは世界40か国以上の高級キッチン専門店やデパートで販売されています。年間100万本以上を世界中にお届けし、世界中のシェフやレストランから支持されています。

③ **Point 3** デンマークの職人が作った  
高品質なフライパン

SCANPANのノンスティックフライパンは、デンマークの熟練職人や樹皮職人などの熟練工により生産されています。

④ **Point 4** 高い熱伝導率だから  
フライパンを振る必要ナシ

熱伝導率が高いといわれる鉄板焼き用の鉄板よりも高い熱伝導率を表現。温まりが早く、割れの火加減でもフライパン全体に均一に熱が伝わります。SCANPANは普通のアルミニウム製のフライパンよりも重宝がありますが、熱伝導率が高いので調理中にフライパンを振る必要が無く、調理はより簡単になります。

⑤ **Point 5** 環境にやさしいから安全

**リサイクルアルミニウム地金**  
SCANPANは即座にやさしく、リサイクルアルミニウム地金を採用しています。リサイクルされたアルミニウム地金は、新材のアルミニウム地金よりもさらに高純度です。

**PFOA/PFOSフリー**  
発ガン性が指摘される化学物質を含まない。特に心配な加工剤のフッ素樹脂を排除した世界初の調理器具メーカーです。

⑥ スキャンパンが選ばれる  
5つの理由

- 1 ノンオイル調理可能でおいしく上手にできる!
- 2 年間100万本以上を世界中に届け!
- 3 高品質なデンマーク産!
- 4 高い熱伝導率で、焦げ付きにくい!
- 5 発ガン性化学物質を含まないPFOA/PFOSフリー!

⑦ SCANPANのお手入れにぴったりな  
スポンジをプレゼント!

頑固に強く、ガンコなコゲ、ヤケ、サビ等を落とせます。耐磨耗性が不織布全体まで浸透していますので、研磨効果が最後まで持続し、しっかり洗えます。大き目のサイズなので、広い範囲で洗えるスポンジです。

◎ご使用により磨かれますが、SCANPANのフッ素樹脂加工の性能には影響しません。  
◎SCANPAN以外の一般的なフッ素樹脂加工のフライパンにご使用の場合は、それぞれの取扱説明書にしたがって使用を判断してください。

⑧

※この画像は商品によって変わります。



