

# 別紙画像目録 1

甲14号証

① Point1 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の仕上がり



スキャンパン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、抜け付にくいので、お手入れも簡単。IHでのお料理に最適です!熱伝導率が高く、野菜もお肉もシャシーに美味しい仕上がりです。

③ Point3 デンマークの職人が作った  
高品質なフライパン



スキャンパンのノンステンレスフライパンは、デンマークの  
鍛物職人や焼き職人などの熟練工により生産されています。

⑤ Point5 環境にやさしいから安全

リサイクルアルミニウム地金

スキャンパンは環境にやさしく、リサイクルアルミニウム地金を  
使用しています。リサイクルされたアルミニウム地金は、新材  
料アルミニウム地金よりも高価です。



PFOA/PFOSフリー

食器が沾着される化学物質を含まない、特許を取得した独自開発の  
コーティングを導入した世界初の調理器具メーカーです。



⑦ SCANPANのお手入れにぴったりな  
スポンジをプレゼント!

研磨に強く、ガシカなコゲ、

ヤケ・サビ等を落とせます。

研磨剤が不織布全体まで

浸透していますので、研磨

効果が最後まで持続し、

しっかりと落とれます。

大き目のサイズなので、

広い範囲で洗えるスポンジです。

ご使用により割かいたり傷がかかるますが、

SCANPANのラバーブラシの性能には影響しません。

※SCANPAN以外の一般的なツボ用研磨剤との間。

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ご使用を判断してください。

※この画像は商品によって変わります。

② Point2 世界40ヵ国以上で販売



SCANPANは世界40ヵ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100万台以上を世界中に  
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。

④ Point4 高い熱伝導率だから  
フライパンを振る必要なし



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  
伝導率を実現。温まりが早く、弱めの火加減でもフライパン  
全体に均一に熱が伝わります。

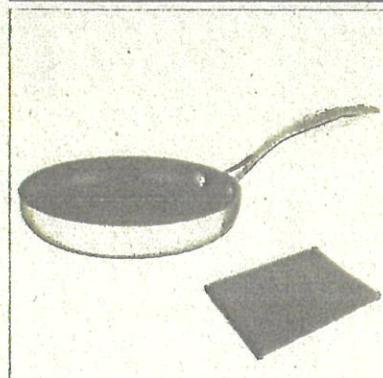
スキャンパンは普通のアルミニウム製のフライパンよりも重感  
がありますが、熱伝導率が高いので調理中にフライパンを  
振る必要がなく、調理はより簡単で楽になります。

スキャンパンが選ばれる

## 5つの理由

- ① リサイクルアルミニウム地金
- ② 世界40万台以上を世界中に販売
- ③ 高品質なデンマーク製
- ④ 高い熱伝導率
- ⑤ 丈夫な仕上げをした、PFOA・PFOSフリー

⑧



※この画像は商品によって変わります。

