

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が



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、焦げ付きにくいので、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、野菜もお肉もジューシー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商品質なフライパン



スキャンパン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若き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実現。温まりが早く、初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量がありますが、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、調理はより簡単で楽になります。

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
 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、新調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
 発がん性が指摘される化学物質を含まない、持主を救済した後自衛隊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。

スキャンパンが選ばれる

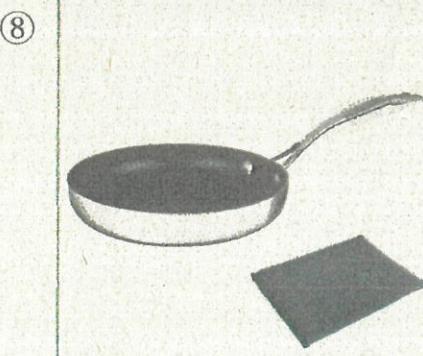
5つの理由

- ① ノンオイル調理可能でこぼれが少なく
- ② 年間100万本以上を世界中にお届け!
- ③ 高品質なデンマーク産
- ④ 高い熱伝導率で早く調理
- ⑤ 発がん性物質を含まない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!

断崖に強く、ガンコなコゲ・ヤケ・サビ等を落とせます。断崖剤が不織布全体まで浸透していますので、断崖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。

※ご使用により細かいキズが付きやすくなりますが、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鍋、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。

