

① Point 1 料理がさらにおいしく♪手にできる! お料理がワンランク上の仕上がりに



スキヤンパンはデンマーク生まれの調理器具ブランドです。フッ素コート加工が可能で、付れにくく、焦げ付きにくいので、お手入れも簡単。IHでお料理に最適です! 熱伝導率が高く、野菜もお肉もジュース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



スキヤンパンのノンステイックフライパンは、デンマークの技術職人や焼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炊き用の鉄板よりも高い熱伝導率を実現。温まりが早く、熱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。スキヤンパンは普通のアルミニウム製のフライパンよりも直焼がありますが、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
スキヤ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、新材のアルミニウム地金よりもさらに純粋です。

PFOA/PFOSフリー
発ガン性が指摘される化学物質を含まない、特許を申請した独自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。



⑥ スキヤンパンが選ばれる5つの理由

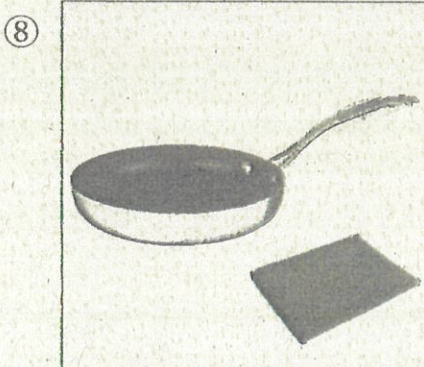
- ① 環境にやさしいから安全
- ② 高い熱伝導率だからフライパンを振る必要ナシ
- ③ デンマークの職人が作った高品質なフライパン
- ④ 料理がさらにおいしく♪手にできる! お料理がワンランク上の仕上がりに
- ⑤ 世界40か国以上で販売

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、ガンコなコゲ・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ませんが、SCANPANのフッ素樹脂コーティングの性能には影響しません。
※SCANPAN以外の、類似なフッ素樹脂コーティング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。

