Catalogue No.
20579-222

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

こびり付きやすい食材の調理にノンスティック加工が力を発揮。
洗いやすく、お手入れもカンタン。
油汚れなどがサラッと落とせ
時間短縮と水道光熱費等を削減できます。

こびり付かない、
優れもの。
現場目線の
アイテムです。

ノンスティック加工とは

主としてフッ素樹脂コーティングのことを指し、
調理したものがこびりつかないようにする加工のことです。
汚れがこびり付かず、手入れが簡単なため、
フライパンをはじめとして調理器具など様々な用途で利用されています。

ノンスティック加工の特徴

焦げ付きにくい・こびり付きにくいのが特徴で、調理がしやすくお手入れが簡単です。
表面がツルツルなので触れた物は、摩擦による抵抗が少なく、その上をよく滑ります。
食品には糖分・水分が含まれているので粘着性が高く、非粘着性の優れたフッ素樹脂を
使用することにより、使用後の洗浄などが簡単になります。