

Catalogue No.
20692-220

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

220



ノンスティック加工なら
汚れ落ちがいいから、
お手入れカンタン、
手間いらず。

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、
優れたもの。
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、手入れが簡単のため、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。



- 09 砥石・庖丁差し
- 10 まな板
- 11 調理機械 (下記参照)
- 12 ボール・洗い桶
- 13 水切り・ザル
- 14 水マス・計量スプーン
- 07 ホテルパン・ガストロノームパン
- 08 庖丁