

バイオタン ラインナップ

以下のモデルは全てIH・ガスコンロでご使用できます



バイオタン 深型フライパン



20cm(深さ6cm)
#17220



24cm(深さ7cm)
#17224



26cm(深さ7cm)
#17226



28cm(深さ7cm)
#17228

バイオタン ドーム型耐熱ガラス蓋



- 20cm #L20_0
- 24cm #L24_0
- 26cm #L26_0
- 28cm #L28_0



おすすめ

高さのあるドーム型で、大きめの食材にも使いやすい形状です。銀縁が無いので洗いやすく衛生的です。耐熱ガラス製。



IH・ガスコンロ対応



※オープンレンジは、オープンの機能でのみご使用いただけます。

IH対応底面

【製造元】ガストロラックス社
【製造国】デンマーク

【日本総代理店】有限会社河西 〒243-0425
神奈川県海老名市中野1-11-39
TEL: 046-238-9991



<https://eurokitchen.jp/>



Gastrolux®

ガストロラックス社
細部に至るまで、最高の技術を

バイオミネラルから生まれた
次世代コーティングフライパン

BIOTAN®

バイオタン



EUROPEAN HIGH
QUALITY PRODUCT



Made in
DENMARK

信頼のデンマーク製
高品質

Gastrolux®

ガストロックス社
細部に至るまで、最高の技術を

ガストロックス社は、世界で初めて手製アルミ鋳造フライパン(1979年)やチタンコーティング(1986年)を開発した、フライパンのリーディングカンパニーです。従来のコーティングに満足することなく、さらに良いコーティングを研究し続け、ついに開発されたのがバイオタンです。



EUROPEAN HIGH QUALITY PRODUCT
 Made in DENMARK
 信頼のデンマーク製
 高品質

BIOTAN®

バイオタン

長持ちするコーティングの構造

人工的には作ることができない、強固で特殊な構造を持つ天然のバイオミネラルと珪藻土。その天然素材がコーティングの骨材として使用されています。その骨材のナノレベルの間までふっ素樹脂が浸透し、一体化した構造になっています。この特殊な構造が、長持ちするコーティングを形成しています。

バイオミネラルの顕微鏡写真

フライパンが汚れにくい「ドリップストッパー」構造

縁の裏にある溝「ドリップストッパー」により、スープを注いでも液ダレしにくく、フライパンを汚しません。



重さをカバー

美味しい料理を作るのに絶対欠かせない「重さ」ですが、持ち運びや洗いやすさを考慮した補助ハンドルが「重さ」をカバーします。

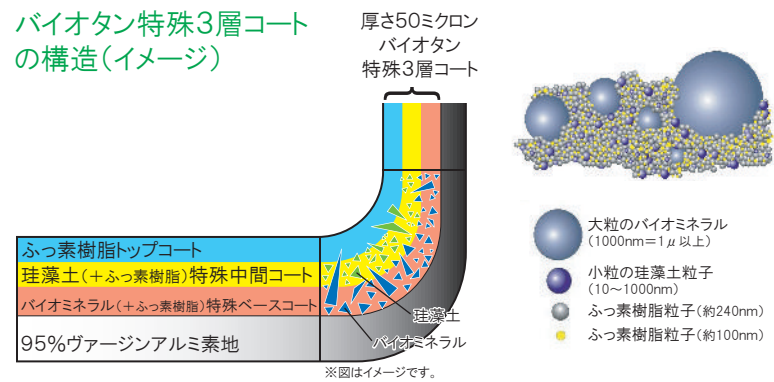
環境と人にやさしい



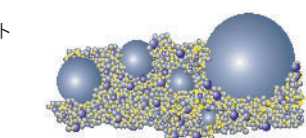
自然由来のバイオミネラルを使用したコーティングで、デンマーク科学技術局にて安全性を証明。「PFOS/PFOAを含まず、人体に安全な調理の出来るフライパン」として、2年毎の厳しい審査を通過して認可を受け続けているのはバイオタンだけです。



バイオタン特殊3層コート の構造(イメージ)



バイオミネラルから生まれた 次世代コーティング



※図はイメージです。



ドーム型耐熱ガラス蓋

※別売

高さのあるドーム型耐熱ガラス蓋です。銀縁が無いので洗いやすく衛生的です。



世界に一つだけ

底面に一つ一つ異なるシリアルナンバーが刻印されています。厳格な管理体制で生産されている証です。



スクイズダイキャスト製法による重厚アルミ一体成型

- 独自の鋳造技術「スクイズダイキャスト製法」により、気泡を含まない緻密な仕上げを実現しています。
 - 本体は比熱・熱伝導率の高い高純度のアルミ素材(95%ヴァージンアルミ、5%同工場内再生アルミ)を使用しています。高純度のアルミは下記の通り、フライパンとして非常に優れた性能を発揮します。
 - 底面の厚さを分厚い7mmに設定することで、歪みやステンレス板の剥がれが発生せず、IHクッキングヒーターの性能を最大限に引き出します。また、底面を厚くする事で、汁物等を温める際の底の焦げ付きを軽減します。
 - IH・ガス火どちらの熱源でもご使用できます。
- アルミで重厚・緻密に作られた重いフライパンは、最適な熱分布と蓄熱性能で、省エネかつ美味しい料理を実現します。

アルミ製のフライパンは

比熱(熱を蓄える量)が鉄のフライパンの約2倍

●食材を入れてもフライパンの温度が下がりにくく、一気に焼くことでおいしく調理ができます。

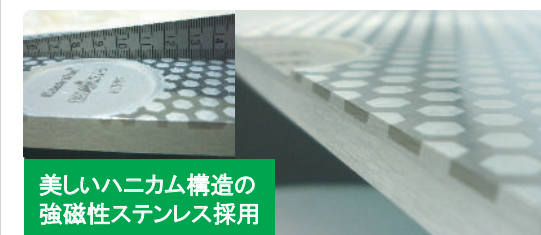
熱伝導率(熱を伝える速さ)が鉄のフライパンの約4倍

●熱がフライパン全体に速く伝わる為、底の部分だけ焦げ付くという心配も少なくなります。

IH調理の超重要チェックポイント<底面>

フライパンの底面構造は、IH調理の性能にも大きく影響します。

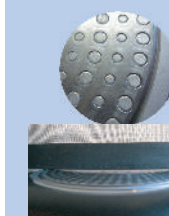
バイオタンの場合 スクイズダイキャスト特殊一体成型



美しいハニカム構造の強磁性ステンレス採用

綿密な仕上げで、長く使用してもずっと性能を維持します。歪みがなく、IHクッキングヒーターに密着し、高効率な加熱ができて省エネです。IHの性能を最大限に発揮できます。

他社フライパンAの場合 一般的なプレス・圧着成型



熱の伝わりが悪く、使っていくうちに剥がれ、きちんと加熱されなくなります。エネルギーロスが大きくなり、性能が低下します。また、加熱による歪みが大きく、IHクッキングヒーターに密着しません。この為、加熱し難かったり、温度センサが働かない等、IHの性能をきちんと発揮できません。

2年間保証について

バイオタンは、製造不良に起因する不具合が輸入元の判断で認められた場合、ご購入から2年間保証致します。取扱説明書に記載されている内容をよくお読みになり、正しい使用方法を守った場合のみ、補償を受ける事ができます。補償の方法は商品の交換になります。※廃番等の理由で代品をご用意できない場合、相当品との交換になります。

保証対象外の事例

以下の①～④の事例は、誤ったご使用方法による不具合で保証の対象外です。誤ったご使用方法によるフライパンのこびりつきも保証の対象外になります。万一こびりつきようになった場合は、以下の4つの事例に該当しないかチェックしてみてください。

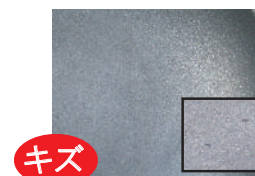
コーティングフライパンがこびりつく4つの原因(保証対象外)

① キレイに洗っていない
→しっかりキレイに洗ってみる



汚れを洗剤でしっかり落とし復活
汚れの沈着

② 傷が付いている



キズ

③ 強火で調理してしまった



耐熱温度を超えて変色

④ 予熱が不十分 →中火で予熱してから調理