

バイオタン ラインナップ

全てIH・ガスコンロで
ご使用できます
※一部ガスコンロ用を除く



おすすめ 炒め物やスープにも使いやすい一番人気のタイプです。

- 【バイオタン深型フライパン】**
- 20cm(深さ6cm) #17220A
 - 24cm(深さ7cm) #17224A
 - 26cm(深さ7cm) #17226A
 - 28cm(深さ7cm) #17228A
 - 32cm(深さ7cm) #17232A

- 【バイオタン片手鍋(ミルクパン)】**
- 16cm(深さ9cm) #17130A
 - 20cm(深さ11cm) #17200A

- 【バイオタン角型フライパン】**
- 26×26cm(深さ7cm) #17328A

- 【バイオタン中華鍋】**
- 36cm(深さ10cm) #17936A
- ※適合するガラス蓋はございません。

- 【バイオタン両手浅鍋】**
- 24cm(深さ7cm) #172024
 - 26cm(深さ7cm) #172026
 - 28cm(深さ7cm) #172028
 - 32cm(深さ7cm) #172032

- 【バイオタン両手深鍋】**
- 20cm(深さ9cm) #17720
 - 24cm(深さ10cm) #17724
 - 26cm(深さ10cm) #17726
 - 28cm(深さ10cm) #17728
 - 32cm(深さ11cm) #17732

- 【バイオタン両手深鍋】**
- 20cm(深さ13cm) #17250
 - 24cm(深さ13cm) #17400
 - 26cm(深さ15cm) #17600
 - 28cm(深さ15cm) #17850

- 【バイオタン角型両手浅鍋】**
- 28×28cm(深さ7cm) #17528

ガスコンロ用

- 20cm(深さ6cm) #220A
 - 24cm(深さ7cm) #224A
 - 26cm(深さ7cm) #226A
 - 28cm(深さ7cm) #228A
- ※ガスコンロ用はIHクッキングヒーターでは
ご使用できません。

- 【バイオタン浅型フライパン】**
- 20cm(深さ4cm) #17120A
 - 24cm(深さ4cm) #17124A
 - 26cm(深さ4cm) #17126A
 - 28cm(深さ4cm) #17128A
 - 32cm(深さ4cm) #17132A

- 【バイオタングリルパン】**
- 28×28cm(深さ4cm) #17428A
- ※適合するガラス蓋はございません。

- 【バイオタンドーム型共通ガラス蓋】**
- 16cm #L16_0
 - 20cm #L20_0
 - 24cm #L24_0
 - 26cm #L26_0
 - 28cm #L28_0
 - 32cm #L32_0
 - 角型26×26cm #L328_0
 - 角型28×28cm #L528_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。

- 【バイオタンキャセロール(フタ付)】**
- 外寸39x22x11.5cm(深さ10.5cm) #17800

- 外寸46x26x7cm(深さ6cm) #17841

- 外寸46×26×13.5cm(深さ12.5cm) #17900

※画像はイメージです。サイズによって実際の製品とイメージが異なる場合がございます。

| IH・ガスコンロ対応 | | | ガスコンロ用(IH非対応) | | |
|-------------------------------|-------------|----------|-------------------------------|-------------|----------|
| ※品番の先頭に#17が付く製品 | | | ※品番の先頭に#17が無い製品 | | |
| | | | | | |
| ガスコンロ | IHクッキングヒーター | 両対応 | ガスコンロ | IHクッキングヒーター | 両対応 |
| | | | | | |
| ラジエントヒーター | シーズヒーター | ハログンヒーター | ラジエントヒーター | シーズヒーター | ハログンヒーター |
| | | | | | |
| オープン | オープン | 電子レンジ | オープン | オープン | 電子レンジ |
| ※オープンレンジは、オープン機能でのみご利用いただけます。 | | | ※オープンレンジは、オープン機能でのみご利用いただけます。 | | |
| IH対応底面 | | | ガスコンロ用底面 | | |



【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
<http://eurokitchen.jp/>

商品の詳細情報は
WEBでご覧下さい。

euro kitchen.



Gastrolux®

～細部に至るまで、最高の技術を～
ガストロラックス社

～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



ドイツ政府出資の公平なテスト機関で
世界No. 1の評価を獲得

EUROPEAN HIGH
QUALITY PRODUCT

Made in
DENMARK

信頼のデンマーク製
高品質



ガストロラックス社

～ 細部に至るまで、最高の技術を～

ガストロラックス社は、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。

バイオタンは、アルミ鋳造コーティングフライパンで世界一の評価※を受けたフライパンです。

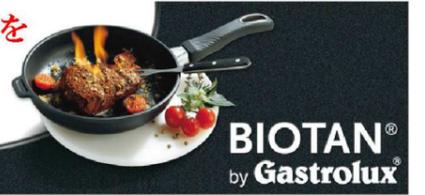
※ドイツの政府も出資する公平な商品テスト財団「スティフトゥング・ヴァーレンテスト(2008/1)」で、No.1の評価を獲得。同財団は、ドイツ人の96%が認知しているという、驚異的な知名度を誇ります。(参考文献:千葉大学「商品テスト誌の日独比較と今後の課題」岸葉子氏)



信頼のデンマーク製
高品質



「こびりつかない」ことを
2年間保証



バイオタンは、「こびりつかない」ことを2年間保証しています。また、万一、製造不良が輸入元の判断で認められた場合も、保証の対象になります。バイオタンの保証は、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、受けることができます。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が無い場合、相当品との交換になります)ここでは、実際に保証を受けるまでの概要をご紹介します。

保証をご依頼の前に

万一、こびりつくようになってしまった場合、まずは以下4つの項目に該当する内容が無いかチェックしてみてください。

「こびりつかない」ことを2年間保証

バイオタンコーティングは、長持ちします。「こびりつかない」ことを2年間保証しているフライパンは、他にありません(2011年12月現在)。



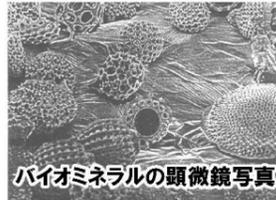
するんっ。



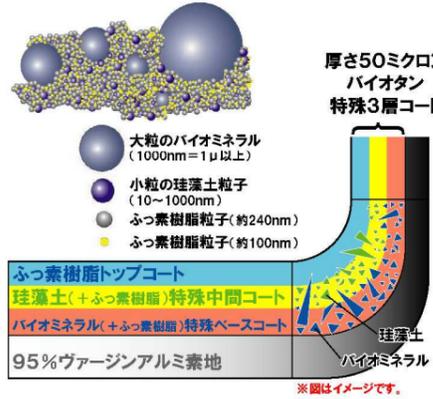
BIOTAN®

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。その骨材のナレレベルの隙間までフッ素樹脂が浸透し、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。



バイオタン特殊3層コーティングの構造(イメージ)



フライパンが汚れにくい「ドリップストッパー」構造

緑の裏にある溝「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。



取っ手はまっすぐ着脱可能

取っ手は耐熱温度240℃ですので、鍋もフライパンもオープン調理に使えます。

人間工学的に設計されていて、握りやすい形になっています。まっすぐ着脱できるので、オープン調理も、スムーズに行うことができます。

ガタツキ無し

リベットやネジを使わない特殊一体成型の金具と、DIN規格に基づく特許構造の取っ手により、ガタツキが発生しません。



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。厳格な生産管理体制で生産されている証です。



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。



重厚な作りで、プロの仕上がり、省エネ

- 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。
- 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がりを実現しています。
- 底面の厚さを分厚い7~8mmに設定することで、歪みが発生せず、IHクッキングヒーターの性能を最大限に引き出します。

このようにアルミで重厚かつ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を発揮し、省エネでおいしい料理ができます。

アルミのフライパンは

比熱(熱を蓄える量)が鉄のフライパンの約2倍
熱伝導率(熱を伝える速さ)が鉄のフライパンの約4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

フライパンの善し悪しは、IH調理の性能にも大きく影響します。

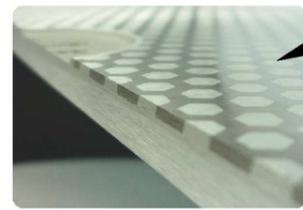
他社フライパンA

一般的なプレス・圧着成型
熱の伝わりが悪く、使っていくうちに割れ、きちんと加熱されなくなり、エネルギーロスが大きくなり、性能が低下します。
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。このため、加熱しにくかったり、温度センサが働かないなど、IHの性能をきちんと発揮できません。



バイオタン 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
綿密な仕上がりで、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の性能を最大限発揮できます。

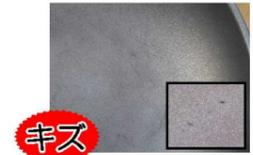


コーティングフライパンがこびりつく4つの原因(保証対象外)

【原因①】キレイに洗っていない
→しっかりキレイに洗ってみる



【原因②】傷が付いている



【原因③】強火で調理してしまった



【原因④】予熱が不十分
→3分中火で予熱してから調理

上記4つの原因に該当しない場合、輸入元にてこびり付きの確認テスト(パンケーキ焼きテスト)を実施します。

テストの方法は、ドイツ工業規格(DIN/CEN/TS12983-2)に準じてテストを行い、こびり付きの有無を判断いたします。

こびり付きが認められた場合、取扱説明書および保証書の内容に則し、交換になります。

こびり付きの確認テスト



バイオタン価格表【IH対応(IH・ガス両方対応)】

| 種類 | 型番 | 製品名 | 内径(cm) | 深さ(cm) | 容量(L) | 本体重量(g) | 底面径(cm) | 販売価格 | 税込価格 |
|-------|-----------------------------|---------------------|--------|--------|-------|---------|---------|---------|---------|
| フライパン | 浅型フライパン | 17120A 浅型フライパン 20cm | 20 | 4 | / | 855 | 15 | ¥22,000 | ¥23,760 |
| | | 17124A 浅型フライパン 24cm | 24 | 4 | / | 1255 | 18 | ¥24,000 | ¥25,920 |
| | | 17126A 浅型フライパン 26cm | 26 | 4 | / | 1305 | 18 | ¥26,000 | ¥28,080 |
| | | 17128A 浅型フライパン 28cm | 28 | 4 | / | 1540 | 22 | ¥28,000 | ¥30,240 |
| | | 17132A 浅型フライパン 32cm | 32 | 4 | / | 1845 | 22 | ¥30,000 | ¥32,400 |
| | 深型フライパン | 17220A 深型フライパン 20cm | 20 | 6 | / | 945 | 15 | ¥23,000 | ¥24,840 |
| | | 17224A 深型フライパン 24cm | 24 | 7 | / | 1295 | 18 | ¥25,000 | ¥27,000 |
| | | 17226A 深型フライパン 26cm | 26 | 7 | / | 1485 | 18 | ¥27,000 | ¥29,160 |
| | | 17228A 深型フライパン 28cm | 28 | 7 | / | 1620 | 22 | ¥29,000 | ¥31,320 |
| | | 17232A 深型フライパン 32cm | 32 | 7 | / | 2065 | 22 | ¥31,000 | ¥33,480 |
| 鍋 | 両手鍋(浅型) | 172024 両手鍋(浅型) 24cm | 24 | 7 | 2.4 | 1420 | 18 | ¥25,000 | ¥27,000 |
| | | 172026 両手鍋(浅型) 26cm | 26 | 7 | 3.2 | 1550 | 18 | ¥26,000 | ¥28,080 |
| | | 172028 両手鍋(浅型) 28cm | 28 | 7 | 4.0 | 1735 | 22 | ¥28,000 | ¥30,240 |
| | | 172032 両手鍋(浅型) 32cm | 32 | 7 | 5.6 | 2100 | 22 | ¥30,000 | ¥32,400 |
| | 両手鍋 | 17720 両手鍋 20cm | 20 | 9 | 2.0 | 1125 | 15 | ¥24,000 | ¥25,920 |
| | | 17724 両手鍋 24cm | 24 | 10 | 3.0 | 1620 | 18 | ¥26,000 | ¥28,080 |
| | | 17726 両手鍋 26cm | 26 | 10 | 4.0 | 1780 | 18 | ¥27,000 | ¥29,160 |
| | | 17728 両手鍋 28cm | 28 | 10 | 5.0 | 1965 | 22 | ¥29,000 | ¥31,320 |
| | | 17732 両手鍋 32cm | 32 | 10 | 7.0 | 2575 | 22 | ¥32,000 | ¥34,560 |
| | 両手鍋(深型) | 17250 両手鍋(深型) 20cm | 20 | 13 | 2.5 | 1340 | 15 | ¥26,000 | ¥28,080 |
| | | 17400 両手鍋(深型) 24cm | 24 | 13 | 4.0 | 1830 | 18 | ¥28,000 | ¥30,240 |
| | | 17600 両手鍋(深型) 26cm | 26 | 15 | 6.0 | 2075 | 18 | ¥30,000 | ¥32,400 |
| | | 17850 両手鍋(深型) 28cm | 28 | 15 | 8.5 | 2725 | 18 | ¥32,000 | ¥34,560 |
| 片手鍋 | 17130A 片手鍋 16cm | 16 | 9 | 1.3 | 945 | 15 | ¥24,000 | ¥25,920 | |
| | 17200A 片手鍋 20cm | 20 | 11 | 2.0 | 1290 | 15 | ¥26,000 | ¥28,080 | |
| 特殊鍋 | 17328A 角型フライパン 26×26 | 26 | 7 | / | 1650 | 18 | ¥27,000 | ¥29,160 | |
| | 17428A 角型グリルパン28×28 | 28 | 4 | / | 1710 | 22 | ¥30,000 | ¥32,400 | |
| | 17528 角型鍋 28×28 | 28 | 7 | / | 1925 | 22 | ¥33,000 | ¥35,640 | |
| | 17936A 中華鍋 36cm | 36 | 10 | / | 2335 | 18 | ¥44,000 | ¥47,520 | |
| | 17800 キャセロール39×22×11.5cmフタ付 | 39×22 | 10.5 | / | 2030 | 15(楕円) | ¥36,000 | ¥38,880 | |
| | 17841 キャセロール46×26×7cmフタ付 | 46×26 | 6.5 | / | 2280 | 18(楕円) | ¥41,000 | ¥44,280 | |
| | 17900 キャセロール46×26×13.5cmフタ付 | 46×26 | 12.5 | / | 2260 | 18(楕円) | ¥46,000 | ¥49,680 | |
| 部品 | 01 | 取り外し式取手 | / | / | / | / | / | ¥3,200 | ¥3,456 |

型番の後に'A'の付く製品は、取手の着脱が可能です。

2014年4月改訂

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 Fax:046-238-9891

URL: <http://eurokitchen.jp>

バイオタン価格表【IH非対応(ガス用)】

| 種類 | 型番 | 製品名 | 内径(cm) | 深さ(cm) | 容量(L) | 本体重量(g) | 底面径(cm) | 販売価格 | 税込価格 | |
|----------------|---------|-----------------------|--------------|--------|-------|---------|---------|---------|---------|---------|
| フライパン | 浅型フライパン | 120A | 浅型フライパン 20cm | 20 | 4 | / | 910 | 15 | ¥16,000 | ¥17,280 |
| | | 124A | 浅型フライパン 24cm | 24 | 4 | / | 1245 | 18 | ¥17,000 | ¥18,360 |
| | | 126A | 浅型フライパン 26cm | 26 | 4 | / | 1380 | 18 | ¥18,000 | ¥19,440 |
| | | 128A | 浅型フライパン 28cm | 28 | 4 | / | 1520 | 22 | ¥19,000 | ¥20,520 |
| | | 132A | 浅型フライパン 32cm | 32 | 4 | / | 1820 | 22 | ¥20,000 | ¥21,600 |
| | 深型フライパン | 220A | 深型フライパン 20cm | 20 | 6 | / | 955 | 15 | ¥17,000 | ¥18,360 |
| | | 224A | 深型フライパン 24cm | 24 | 7 | / | 1380 | 18 | ¥18,500 | ¥19,980 |
| | | 226A | 深型フライパン 26cm | 26 | 7 | / | 1545 | 18 | ¥20,000 | ¥21,600 |
| | | 228A | 深型フライパン 28cm | 28 | 7 | / | 1675 | 22 | ¥21,500 | ¥23,220 |
| | | 232A | 深型フライパン 32cm | 32 | 7 | / | 2140 | 22 | ¥23,000 | ¥24,840 |
| 鍋 | 両手鍋(浅型) | 2024 | 両手鍋(浅型) 24cm | 24 | 7 | 2.4 | 1350 | 18 | ¥19,500 | ¥21,060 |
| | | 2026 | 両手鍋(浅型) 26cm | 26 | 7 | 3.2 | 1535 | 18 | ¥21,000 | ¥22,680 |
| | | 2028 | 両手鍋(浅型) 28cm | 28 | 7 | 4.0 | 1740 | 22 | ¥22,000 | ¥23,760 |
| | | 2032 | 両手鍋(浅型) 32cm | 32 | 7 | 5.6 | 2195 | 22 | ¥23,000 | ¥24,840 |
| | 両手鍋 | 720 | 両手鍋 20cm | 20 | 9 | 2.0 | 1220 | 15 | ¥19,000 | ¥20,520 |
| | | 724 | 両手鍋 24cm | 24 | 10 | 3.0 | 1680 | 18 | ¥21,000 | ¥22,680 |
| | | 726 | 両手鍋 26cm | 26 | 10 | 4.0 | 1740 | 18 | ¥22,000 | ¥23,760 |
| | | 728 | 両手鍋 28cm | 28 | 10 | 5.0 | 2015 | 22 | ¥23,000 | ¥24,840 |
| | | 732 | 両手鍋 32cm | 32 | 10 | 7.0 | 2575 | 22 | ¥25,000 | ¥27,000 |
| | 両手鍋(深型) | 250 | 両手鍋(深型) 20cm | 20 | 13 | 2.5 | 1350 | 15 | ¥21,000 | ¥22,680 |
| | | 400 | 両手鍋(深型) 24cm | 24 | 13 | 4.0 | 1760 | 18 | ¥22,000 | ¥23,760 |
| | | 600 | 両手鍋(深型) 26cm | 26 | 15 | 6.0 | 2075 | 18 | ¥24,000 | ¥25,920 |
| | | 850 | 両手鍋(深型) 28cm | 28 | 15 | 8.5 | 2685 | 18 | ¥26,000 | ¥28,080 |
| 片手鍋 | 130A | 片手鍋 16cm | 16 | 9 | 1.3 | 950 | 15 | ¥19,000 | ¥20,520 | |
| | 200A | 片手鍋 20cm | 20 | 11 | 2.0 | 1285 | 15 | ¥21,000 | ¥22,680 | |
| 特殊鍋 | 328A | 角型フライパン 26×26 | 26 | 7 | / | 1640 | 18 | ¥21,000 | ¥22,680 | |
| | 428A | 角型グリルパン 28×28 | 28 | 4 | / | 1740 | 22 | ¥22,000 | ¥23,760 | |
| | 528 | 角型鍋 28×28 | 28 | 7 | / | 1935 | 22 | ¥22,000 | ¥23,760 | |
| | 936A | 中華鍋 36cm | 36 | 10 | / | 2275 | 18 | ¥33,000 | ¥35,640 | |
| | 800 | キャセロール39×22×11.5cmフタ付 | 39×22 | 10.5 | / | 2030 | 15(楕円) | ¥30,000 | ¥32,400 | |
| | 841 | キャセロール46×26×7cmフタ付 | 46×26 | 6.5 | / | 2195 | 18(楕円) | ¥35,000 | ¥37,800 | |
| | 900 | キャセロール46×26×13.5cmフタ付 | 46×26 | 12.5 | / | 3030 | 18(楕円) | ¥41,000 | ¥44,280 | |
| 共通ガラス蓋(バイレックス) | L16_0 | ドーム型ガラスフタ 丸型 16cm | 16 | / | / | / | / | ¥3,000 | ¥3,150 | |
| | L20_0 | ドーム型ガラスフタ 丸型 20cm | 20 | / | / | / | / | ¥3,400 | ¥3,570 | |
| | L24_0 | ドーム型ガラスフタ 丸型 24cm | 24 | / | / | / | / | ¥3,500 | ¥3,675 | |
| | L26_0 | ドーム型ガラスフタ 丸型 26cm | 26 | / | / | / | / | ¥3,600 | ¥3,780 | |
| | L28_0 | ドーム型ガラスフタ 丸型 28cm | 28 | / | / | / | / | ¥3,700 | ¥3,885 | |
| | L32_0 | ドーム型ガラスフタ 丸型 32cm | 32 | / | / | / | / | ¥4,000 | ¥4,200 | |
| | L328_0 | ドーム型ガラスフタ 角型 26×26cm | 26×26 | / | / | / | / | ¥4,900 | ¥5,145 | |
| | L528_0 | ドーム型ガラスフタ 角型 28×28cm | 28×28 | / | / | / | / | ¥5,000 | ¥5,250 | |

型番の後に'A'の付く製品は、取手の着脱が可能です。

2014年1月改訂

印以外のフライパン・鍋は在庫限りで廃盤となります。IH対応品をお求め下さい。



BIOTAN®

ドイツtest誌(2008/1) アルミ鑄造フライパン No.1

次世代コーティングフライパン、『バイオタン-BIOTAN-』
デンマークよりついに日本上陸。

「こびりつかない」は当たり前。

長持ちするかどうかが良いフライパンのポイント。

test誌において、全てのフライパンの中でコーティング性能

最高評価を獲得。

バイオタンは唯一「こびりつかない」
ことを2年間保証している
フライパンです。



初心者でもプロの仕上がり。

重いフライパンは調理にくい？

実は、この‘重さ’こそが

美味しい料理を作る大切なポイント。

重いからこそ、調理しやすいのです。



「test」誌とは？
ドイツ政府も出資する
商品テスト財団が
様々な商品を集め、公平に
テストした結果を発表する
権威あるテスト誌。

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。



取手はまっすぐ着脱、しかもガタツキ無し。

取手はまっすぐ着脱可。しかも、リベットやネジを使わない
特殊一体成型で、ガタツキなし。

フライパンが汚れにくい「ドリップストッパー」機構採用。

「ドリップストッパー」により、スープを注いでもバイオタンなら伝わりにくく、フライパンを汚しません。



きれいに注げず、
フライパンを汚します

きれいに注げます

ドイツテスト誌「test」(2008/1)より抜粋

test誌によるテストで
上位5位にランクインした
モデルのみ掲載
(アルミ鑄造フライパン)



| test Pfannen | Aluminiumguss | Aluminiumguss | | | | |
|---|---------------|--|---|--|------------------------------------|--|
| | | ◎ Gastrolux Biotan Best. Nr. 128 1) | ◎ Berndes Vario Click Art. Nr. 098297 3) | ◎ Silit Antihalt-Pfanne Veria Art. Nr. 2728 4922 01 | ◎ Tefal Vitafit Art. Nr. #10506 | ◎ Elo Bratpfanne Silocast Art. Nr. 89528 4) |
| Mittlerer Preis in Euro ca. | 70 | 65 | 80 | 47 | 49 | |
| (総合評価) test-QUALITÄTSURTEIL | 100% | GUT (1,8) | GUT (2,0) | GUT (2,1) | GUT (2,4) | MANGELHAFT (4,9) |
| (コーティング) BESCHICHTUNG | 40% | sehr gut (1,2) | sehr gut (1,4) | gut (2,0) | gut (2,0) | befried. (2,7) |
| 研究試験 腐食試験 (焼く性能) BRATEN | 30% | gut (2,3) | befried. (2,7) | gut (2,3) | befried. (3,3) | befried. (3,0) |
| 加熱時間 保温性 均熱性 | | + | + | + | + | + |
| 必要エネルギー | | o | + | o | o | o |
| (取扱いやすさ) HANDHABUNG | 25% | gut (1,8) | gut (2,0) | gut (2,1) | gut (2,2) | gut (2,5) |
| 扱いやすさ 注ぎやすさ 注ぎやすさ | | +/++ | +/++ | +/++ | +/++ | -/+ |
| 取手の安定性 | | +/++ | +/+ | o/+ | o/+ | +/o |
| (ハンドルの温度と 快適性) GRIFTEMPERATUR UND -GESTALTUNG | 5% | befriedigend (2,7) | befriedigend (2,7) | gut (1,8) | gut (2,1) | mangelhaft (4,9) 4) |
| (技術的な特徴) TECHNISCHE MERKMALE | | | | | | |
| 重さ | 1,5 | 1,3 | 1,4 | 1,3 | 1,3 | |
| 底の直径 | 22 | 23 | 21 | 22 | 20 | |
| 深さ | 4,7 | 4,7 | 5,9 | 8,0 | 6,0 | |
| 注別対応 ※テストしたモデル | ☑ | ☐ | ■ | ☐ | ■ | |

評価 ++ 超優 + 優 ○ 良 ⊖ 可 - 不可

世界に一つだけの

フライパン。

シリアルナンバー刻印。

厳格な生産管理体制。



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49
TEL:046-238-9991
FAX:046-238-9891
<http://eurokitchen.jp/>



WEBはこちら
-eurokitchen-

■各社フライパンのノンスティック性能比較表■

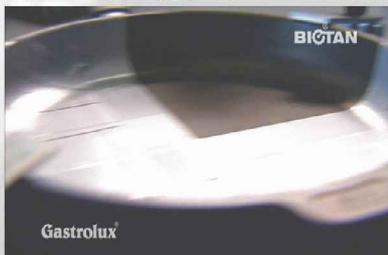
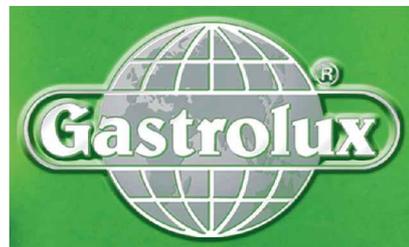
※本テストは、ガストロラックス社がデンマーク科学技術局立会いの下で公平に行った比較試験の生のデータです。

| フライパン性能のテスト条件について | 研磨耐久性 | | | | パンケーキ焼き | | | | ミルク焦がし | | | | ※数値が低い程、性能が良い |
|---|---|--------|--------|------|--|--------|--------|------|--|--------|--------|------|---------------|
| | 15分間研磨 | 30分間研磨 | 45分間研磨 | 研磨無し | 15分間研磨 | 30分間研磨 | 45分間研磨 | 研磨無し | 15分間研磨 | 30分間研磨 | 45分間研磨 | 総合得点 | |
| フライパン性能のテスト条件について ◆研磨試験 はtest誌規格「STIWA2004 Stiftung Warentest」に基づいて下記の4段階を行っている。 ①研磨無し・②15分間研磨・③30分間研磨・④45分間研磨 ◆パンケーキ焼き はドイツ工業規格「DIN/CEN/TS12983-2」に基づき、以下の手順で行っている。 ①5分間でフライパンを190°C±10°Cまで熱する ②7分間180°Cでパンケーキを焼く ③7分間放置して冷ます ④テスト・評価 ◆ミルク焦がし はtest誌規格「STIWA2004 Stiftung Warentest」に基づき、以下の手順で行っている。 ①5分間でフライパンを190°C±10°Cまで熱する ②17分間185°Cでミルクを焦がす ③テスト・評価 | 研磨耐久性 <評価> 1: 変化無し 2: 変色のみ 3: 所々でアルミ素材露出 4: 中範囲でアルミ素材露出 5: 広範囲でアルミ素材露出 | | | | パンケーキ焼き <評価> 1: 何もしないでスルツはがれる 2: フライ返しで1回つつくとはがれる 3: フライ返しで5回つつくとはがれる 4: フライ返しでこそぐと簡単にはがれる 5: フライ返しで強くこそぐとはがせる 6: フライ返しでもかなり強くこそがないとはがれない ※a~eの評価内容は左下に記載 | | | | ミルク焦がし <評価> 1: 水流ではがれる 2: スポンジで軽くこすればはがれる 3: スポンジで強くこすればはがれる 4: へらでこそげば簡単にはがれる 5: へらで強くこそげばはがれる 6: へらでこそいでもはがれない | | | | |
| パンケーキ焼きのこびりつきムラの評価 a: パンケーキのかけらが部分的にほんの少し残る b: パンケーキのかけらが部分的に少し残る c: パンケーキの半分がくっついて残る d: パンケーキのほとんどがくっついて残る e: パンケーキ全体がくっついて残る | | | | | | | | | | | | | |
| Ainox 349 | 2 | 2 | 2 | 5a | 5b | 5b | 6d | 1 | 6 | 6 | 6 | 46b | |
| Ainox 351 | 2 | 2 | 2 | 5b | 5b | 5b | 6d | 1 | 6 | 6 | 6 | 46b | |
| AMT Gastroguss Round 26 cm | 2 | 2 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4a | 1 | 3 | 5 | 5 | 37a | |
| AMT Gastroguss Square pan edge 7,5 cm | 2 | 2 | 3 | 5 | 5 | 5 | 5 | 2 | 4 | 5 | 5 | 43 | |
| AMT Gastroguss Square pan edge 9,5 cm | 2 | 2 | 3 | 4 | 4 | 4 | 5 | 1 | 2 | 4 | 4 | 35 | |
| BAF Handguss 20 cm | 2 | 3 | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 | 5 | 6 | 30 | |
| Berndes Alu Special 28 cm (バーンデス) | 2 | 3 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 | 5 | 6 | 29 | |
| Berndes Signocast classic 28 cm (バーンデス) | 2 | 2 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 | 4 | 5 | 25 | |
| Cook & Baker new Okt. 2009 | 3 | 3 | 4 | 4 | 5d | 6c | 6d | 1 | 4 | 5 | 6 | 47 | |
| Cook and Baker | 2 | 2 | 2 | 1 | 1a | 1b | 1b | 1 | 2 | 5 | 5 | 23b | |
| Cook and Baker Induktion | 3 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 1 | 5 | 5 | 5 | 44 | |
| Eurolux | 2 | 3 | 4 | 1 | 1 | 1a | 1a | 1 | 4 | 5 | 6 | 29a | |
| Fissler Alux Comfort 24 cm (フィスラー) | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 | 5 | 5 | 26 | |
| Fissler Country 24 cm (フィスラー) | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 | 4 | 4 | 23 | |
| Fissler E max Termotech 24 cm (フィスラー) | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 | 5 | 5 | 26 | |
| Gastrolux 126 Lack TI Denmark Pan A (TI社ガラスコーティング試作品) | 3 | 4 | 5 | 6a | 6e | 6e | 6e | 6 | 6 | 6 | 6 | 60e | |
| Gastrolux 126 Lack TI Denmark Pan C (TI社ガラスコーティング試作品) | 2 | 3 | 4 | 4 | 6e | 6e | 6e | 3 | 6 | 6 | 6 | 52e | |
| Gastrolux Biotan 24 cm | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 14 | |
| Gastrolux Biotan 26 cm | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 14 | |
| Gastrolux Biotan 28 cm | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 4 | 4 | 22 | |
| Gastrolux Biotan 28 cm 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 14 | |
| Gastrolux SolGel Lack 126cm jan 2009 (シリコン酸化物コーティング試作品) | 2 | 2 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 6 | 6 | 6 | 30 | |
| Gastrolux SolGel Lack Square P528 jan 2009 (シリコン酸化物コーティング試作品) | 2 | 2 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 6 | 6 | 27 | |
| Green Pann (グリーンパン) | 3 | 4 | 5 | 5 | 6e | 6e | 6e | 1 | 6 | 6 | 6 | 54e | |
| Gundel Titan 28 cm | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 4 | 4 | 5 | 29 | |
| Gundel Titan APC Stahl 24 cm | 2 | 2 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 | 4 | 4 | 24 | |
| Hackmann Titan Super Plus | 2 | 2 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1b | 1 | 4 | 5 | 5 | 26b | |
| Jaime Oliver (ティファールジェイミーオリヴァーモデル) | 3 | 4 | 5 | 5 | 6 | 6 | 6 | 1 | 4 | 5 | 6 | 51 | |
| Jaime Oliver Professional Serie (ティファールジェイミーオリヴァーモデル) | 2 | 2 | 3 | 4 | 6c | 6c | 6d | 1 | 5 | 5 | 5 | 45c | |
| Kitchen Chef | 3 | 4 | 5 | 4 | 6c | 6e | 6e | 2 | 5 | 6 | 6 | 53c | |
| Kuhn Rikon (クーンリコン) | 2 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 6d | 1 | 3 | 5 | 6 | 42d | |
| Look guss 28 cm (ルック) | 3 | 3 | 4 | 4 | 6 | 6 | 6 | 1 | 4 | 5 | 5 | 47 | |
| Look Saute guss 28 cm (ルック) | 3 | 3 | 4 | 3 | 6 | 6 | 6 | 1 | 4 | 5 | 5 | 46 | |
| Lotus Highest Quality 24 cm | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 | 5 | 5 | 25 | |
| Mitvit Migros | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 4 | 5 | 32 | |
| Presto MF 24 cm | 2 | 3 | 5 | 1 | 4 | 5 | 5 | 1 | 4 | 5 | 5 | 40 | |
| Raadvad Royal | 2 | 3 | 4 | 3 | 3a | 3c | 3c | 1 | 5 | 5 | 6 | 38c | |
| Scanpan Ceramic Titanium (スキャンパン) | 2 | 2 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 | 4 | 5 | 25 | |
| Silit Alegro 28 cm (シリット) | 2 | 3 | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 | 5 | 6 | 31 | |
| Silit Linea Edelstahl 24 cm (シリット) | 2 | 4 | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 | 5 | 6 | 31 | |
| Squality Chef | 2 | 2 | 3 | 1 | 4a | 4c | 4c | 1 | 5 | 5 | 6 | 37a | |
| Stoneline (ストーンライン) | 2 | 4 | 5 | 3 | 3 | 3 | 6e | 1 | 5 | 6 | 6 | 38e | |
| Swiss Diamond (スイスダイヤモンド) | 2 | 2 | 3 | 4 | 4a | 4c | 4d | 1 | 4 | 5 | 5 | 38c | |
| Swiss Diamond Reinforced (スイスダイヤモンド) | 2 | 2 | 2 | 4 | 5c | 6c | 6d | 1 | 4 | 5 | 5 | 42c | |
| Tefal 28 cm (ティファール) | 2 | 3 | 4 | 4b | 5c | 6e | 6e | 1 | 2 | 2 | 5 | 40c | |
| Toptech WMF Nanodur Multislide 20 cm (WMF) | 2 | 2 | 2 | 5b | 6c | 6c | 6d | 1 | 4 | 4 | 4 | 42d | |
| WOL Titan Plus Profi Guss 24 cm | 2 | 4 | 5 | 4a | 5d | 5d | 6e | 1 | 6 | 6 | 6 | 50d | |
| Wolframium Top Bio Round 24 cm | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4a | 4b | 1 | 1 | 2 | 3 | 31a | |
| Wolframium Top Bio Square 26 cm | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 1 | 1 | 4 | 26 | |
| Woll Induktion Line | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 5b | 5c | 1 | 3 | 4 | 5 | 37b | |
| Woll Profi Guss 24 cm | 2 | 2 | 2 | 3 | 4b | 4c | 4c | 1 | 3 | 4 | 4 | 33b | |

バイオタンの証明

最初はみんな「こびり付かない」

*ドイツ工業規格(DIN)評価テスト



保護シートを貼る



研磨剤、鉄球を投入して
振動させる
(家庭で使い続けた時の
磨耗状態を再現)



15分毎に1/4シートを剥がす



いざテスト!
パンケーキを焼く



(180°C/7分)



バイオタンなら
こびり付きなし
Good!



世界的に有名な
A社は...

"NG"

いざテスト!
ミルクを焦す



注)保証対象外です。



バイオタンなら
水で流して
Good!



世界的に有名な
A社は...

"NG"



ご使用になる前に
必ずお読みください

ふっ素樹脂系コーティングフライパンに共通する

フライパンを長持ちさせるコツ

コーティングフライパンを長持ちさせるには、3つのコツがあります。

【長持ちのコツ①】使った後は毎回お湯と洗剤でキレイに洗う（油や汚れを残さない）

コーティングフライパンの場合、鉄のフライパンとは異なり、使用後は毎回しっかり洗う必要があります。油や汚れが残っている状態で調理を繰り返すと、徐々に右の写真のような汚れの塊が表面に沈着・堆積して行きます。これがこびりつきの原因になります。一つの調理が終わった後は、油分・汚れが残らないように毎回必ずきれいに洗ってから次の調理を行って下さい。柔らかいスポンジに多めの食器用中性洗剤をつけ、温かいお湯で洗うとしっかり油や汚れを落とすことができます。調理の後、フライパンが温かいうちにお湯で洗うのがお勧めです（※火傷しないよう十分ご注意ください）。



汚れの沈着

木のへらなどでこすると茶色い汚れが取れます。

～もし汚れが沈着してしまったら～
一度汚れが沈着してしまうと、落とすのはかなり大変です。コーティングが水を弾く様になるまで、表面を傷付けないように注意し、洗剤とスポンジで根気よく汚れを落として下さい。こびりつかない性能が復活することがあります。

汚れをしっかりと落とすと復活する場合があります



汚れの沈着

【長持ちのコツ②】傷つけない

コーティングフライパンは、金属へらや硬いツールを使用すると、キズが付いたり摩耗します。キズが付くと、傷の部分に汚れが付きやすくなり、その汚れがこびりつきの原因になります。柔らかいシリコン製・ナイロン製・木のへらやトングを使いましょう。万一、キズつけてしまった場合は、汚れが残らない様、キズの部分は特にきれいに洗って下さい。



キズ

【長持ちのコツ③】弱火～中火で調理する

強火で調理したり、空焚きしてしまうと、どんなに優れたコーティングフライパンでも徐々にコーティングが劣化し、右の写真のように茶色（さらに劣化が進むと黒）に変色します。このようになると、こびりつく様になり、元には戻りません。通常は弱火～中火でご使用下さい。コーティングは250℃以上で急激に劣化します。必ず250℃未満でご使用下さい。250℃以上になると、油から煙が出ますので、直ぐに火を止めるか、火加減を弱くして下さい。火加減が弱くても、調理の前に予熱をすることで、しっかり調理することが可能です。

※弱火でもしっかり調理できるのは、重くて厚いアルミ製のフライパンを使用した場合です。重いアルミのフライパンは熱容量（熱を蓄える量）が鉄の約2倍も大きく、たっぷり熱を蓄えるので、弱火でもしっかり調理できます。また、アルミは熱伝導率（熱の伝わりやすさ）が鉄の約4倍も高く、均等に熱が行き渡る為、焦げ付きにくく、おいしく調理ができます。※予熱が不十分だと、こびりつきやすくなる傾向があります。



耐熱温度を超えて茶色に変色

通常の色

～予熱の時間と火加減について～

※火加減・予熱の時間はコンロやフライパンの仕様により異なります。水滴を落として水が玉状になって転がる位が調理開始の目安です。水滴が細かくなって弾け飛ぶ様ですと、予熱が長すぎますので、予熱を短くするか、火加減を弱くして下さい。

■ガス火の場合■火加減は、最大でもフライパン底面の平らな部分から、火の先端がはみ出さない位の範囲でご使用下さい。予熱時間の目安は弱火～中火で約2～3分程度です。

■IHクッキングヒーターの場合■IHクッキングヒーターや、フライパンの種類、サイズ、メーカーの違いにより、火加減や予熱の時間が大きく異なります。温度設定機能付のIHでは、250℃未満に設定して下さい（一般的な調理では、200℃前後の設定で十分です）。もし可能であれば、赤外線温度計でお持ちのフライパンの内側底面の表面温度を測り、中火で180～200℃位に達するまでの時間を把握しておく事をお勧めします。

<デンマーク・ガストロラックス社バイオタンフライパンの予熱時間の例>

浅型20cm IHフライパン：中火750Wで約2分半、強火2700Wで約30秒

浅型24cm IHフライパン：中火750Wで約3分半、強火2700Wで約40秒

深型26cm IHフライパン：中火750Wで約4分半、強火2700Wで約60秒

※IHの強火は特に火力が強く、急激に過熱されます。IHの強火で200℃に達する時間以上の予熱・空焚きは絶対にしないで下さい。

～フライパンに最適な素材とは？～

一般的に販売されているフライパンは、素材別に性能を比較すると、おおよそ右の表のようになります。熱伝導率が高いほど、フライパンの隅まで速く熱が広がるため、素早く調理でき、底の焦げ付きも少なくなります。また、熱容量が大きい程、たくさん熱を蓄えられるので、弱火でも予熱をすることでおいしく調理ができます。右の表から、アルミ素材がフライパンに適した素材であることが分かります。しかし、いくらアルミでも、薄くて軽い素材では熱容量が小さくなり、十分な性能を発揮することはできません。厚くて重いフライパンを選びましょう。

| | アルミニウム | 鉄 | ステンレス | チタン |
|-----------------------------|--------|-----|-------|-----|
| 熱伝導率 (熱の伝わりやすさ) | ◎ 13 | ○ 3 | △ 1 | △ 1 |
| 1kgあたりの熱容量 (=比熱、熱を蓄える能力) | ◎ 2 | △ 1 | △ 1 | △ 1 |

※上記の熱伝導率と比熱の数値はステンレスを1とした、比較の為の目安の数値です。

上記①～③に留意して調理すると、コーティングフライパンはより長持ちします。



euro kitchen. KASAI

<http://eurokitchen.jp/>

バイオタンの2年保証について

バイオタンはこびり付かないことを2年間保証しています。保証の判断基準はドイツ工業規格(DIN/CEN/TS12983-2)に準じてテストを行い、こびり付きの有無を判断いたします。これはご使用される食材やご使用温度の違い等による要素を無くし判断基準を統一するためです。これはメーカーはもとより欧州でもフライパンの評価方法として標準とされております。このテストにてこびり付いた場合、保証書に基づき交換させていただきます。尚、ご使用状態によっては保証出来ない場合がございますのでご購入前およびご購入後は下記内容をご確認・ご理解の上、ご購入・お問い合わせくださいますようお願い申し上げます。

こびり付きの確認テスト



【パンケーキの生地を準備】
生地は市販(弊社では森永)の生地を使いパンケーキ粉150gに対して水240ccとし良く混ぜる。不特定要因を避けるため卵や牛乳は使用しません。



【予熱】
最初は洗浄をせず返却状態にてテストします。予熱は170~180°Cとします。



【生地の流れ込み】
予熱が終わったら油をひかず生地を流し込みます。(フライパンの縁まで)



【焼き上げ】
170~180°Cを保つよう火加減を調整しながら焼きます。約6~7分で焼き上げます。



【こびり付き確認】
焼き上がったら火を止めて7分間冷ました後、こびり付きを確認します。上写真はこびり付きがない例です。

【ご注意】



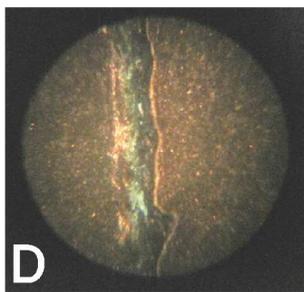
※上写真は洗浄が不十分で洗い残りの上にこびり付いた例です。細かいキズが多くなると油カス等がキズに固着し易く、こびり付きの原因となります。ご使用後は毎回、多めの中性洗剤で良く洗浄して下さい。汚れが原因のこびり付きは保証対象外です。

コーティングの変色について



左のABの写真はいずれもコーティングが劣化して変色しており、高温(250°C以上)で使用された形跡が認められるものです。Aは茶色く変色しております。さらに劣化するとBの様に濃いこげ茶色となります。高温使用によるコーティングの劣化により、こびり付く場合は保証の対象外となります。ただしA程度の場合は変色の度合いによってテスト・判断させていただきます。

コーティングのキズについて



Cは全体に細かいキズが見られます。但し、フライパンの素地まで達していないのでご使用前に良く洗浄すればこびり付かないレベルです。Dは素地まで達する深いキズです。こちらはこびり付きの原因となります。キズが原因でのこびり付きは保証対象外となりますが、キズ以外のこびり付きは保証の対象となります。最終判断はパンケーキテストにて判断させていただきます。

フライパンのトラブルについて

コーティング鑄造鍋・フライパンをご使用される際、良くお読みになり、ご理解の上ご使用下さい。
※使い方の問題による不具合の場合、不良品保証の対象となりません。(写真は他社フライパンの実例です。)

【製造欠陥(保証の対象)】

右写真のようにコーティングが水ぶくれ状にふくらみ、一部がはがれ落ちています。製造欠陥が原因の特徴です。ただし、使用温度が高過ぎて、コーティングが変色している場合も同様な現象が見られます。

＜不具合発生時のご対応＞

初期不良(ご購入から一ヶ月以内)および、保証付きの商品の場合、商品を弊社にて確認し、製造上の欠陥と認められ、かつ保証期間内でご購入日とシリアル番号がはっきりと分かる保証書／領収書をお持ちの場合に限り、無償交換いたします。

先ずはご購入先にお問い合わせ下さい。

通販でお買い上げのお客様は、お手元にシリアル番号のわかる保証書と通販会社のご購入記録が残っている場合に限り、保証いたします。

販売記録に関しては、ご購入の通販会社のお客様サポートセンターにお問い合わせ下さい。



【使い方が原因の不具合(保証の対象外)】

①使用温度が高い(火加減が強い)

右写真は、火加減が強すぎるためコーティングが黒っぽく変色し、劣化しています。これが進むとコーティングのはがれやこびり付きを起こします。

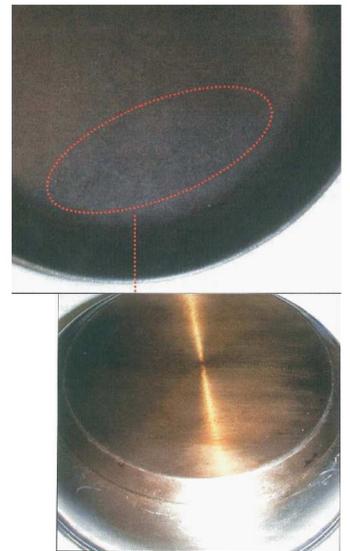
【ご使用のポイント】

火加減を弱くして下さい。火加減は弱くても、調理の前に約2分間予熱をすることで、しっかり調理できます。コーティングは250℃以上で急激に劣化します。必ず、250℃以下でご使用下さい。火加減は加熱調理器(ガスレンジ、IHクッキングヒーター等)の種類、供給されるガスなどによっても異なります。一度、赤外線温度計等でフライパンの温度を測定されることをお勧めします。

右写真は、IH用ステンレス製フライパン(裏面)の例です。高熱により、焼き色が付いています。250℃以上に達したと思われます。

【ご使用のポイント】

フライパンの裏面、側面が変色してくる場合、火加減が強すぎる証拠です。**弱火～中火で2～3分間程度予熱したあと、弱火～中火でご使用下さい。**



②使用するキッチンツールによるもの

右写真は、金属ヘラなどによって出来たキズです。金属ヘラなどを使い、尖った角等が強くとついたりすると、コーティング表面はこの様に傷みます。

【ご使用のポイント】

シリコン樹脂製ヘラ等、柔らかい素材のものをお使い下さい。表面に汚れがこびり付きにくいので、洗浄の際は柔らかいスポンジをご使用下さい。



③洗浄不足によるもの

洗浄が不十分ですと、右写真のように徐々に汚れが焼けて沈着して行き、こびり付きの原因になります。ご使用後は毎回、洗剤を少し多めに使い、ぬるま湯で洗浄し、油汚れをしっかりと落として下さい。ご使用後、きれいに洗うこともコーティングを長持ちさせる秘訣です。

洗い残しの付着を洗剤でしっかり落とすとこびりつかなくなる事例が多いです。



以上の事例を参考に ご使用頂ければ、末永くお使いいただける商品です。ご不明な点はお遠慮無くお問い合わせ下さい。



デンマーク
ガストロラックス社

BIOTAN®
バイオタン

フライパン・鍋シリーズ

ガス用

バイオタンの特徴・メリット

- ◎独自のコーティング技術により、こびりつかないことを2年間保証（保証内容の詳細は、保証書をご参照下さい）
- ◎ドイツのテスト雑誌「TEST」2008および2015にて、No.1の評価
- ◎重厚なアルミ素材で熱伝導率・熱容量が高く、おいしく調理できる（熱伝導率：鉄の約3倍、熱容量：鉄の約2倍）
- ◎特許構造の取っ手で、ガタつきなし。まっすぐ取り外し可能
- ◎一つ一つ異なるシリアルナンバーが刻印され、品質を管理
- ◎PFOS・PFOAを含まず、安全
- ◎エネルギー効率の良いエコな調理

この度は、お買い求め頂きまして誠にありがとうございます。この商品は家庭で調理するために使うものです。ご使用前に必ず取扱説明をよくお読みの上、正しく使用して下さい。お読みになった後は、必ず保管して下さい。

取扱説明書

⚠ 使用上の注意

- 炎が底面からはみ出さないよう、弱火～中火で使用して下さい。取っ手が焦げて危険です。異臭も発生します。また、強火で使用すると、コーティングの劣化を早めるため、弱火～中火に設定して下さい。
- 空焚きや、小魚・豆等の乾煎りをしないで下さい。コーティングの損傷、本体の変形、取っ手の破損、火災の原因になります。
- 熱伝導率の良いアルミニウム合金を用いています。火力は弱火～中火でご使用下さい。
- 金属ヘラ等、鋭利な道具の使用は避けて下さい。また、木製やナイロン製のヘラや箸等でも傷付く場合がございますので、シリコンヘラ等の柔らかい素材のものをご使用下さい。
- コーティング表面で材料を刻んだりすることは避けて下さい。
- 調理後の内容物保存は避けて下さい。素材やコーティングを傷める原因になります。
- 多量の酢や重曹等の、酸性またはアルカリ性のものの使用は避けて下さい。素材やコーティングを傷める原因になります。
- 調理中・後は本体・取っ手が熱くなっています。火傷の危険がありますので、特にお子様の手に触れないようご注意下さい。
- 使用後はよく洗い、十分乾燥させてから保管して下さい。
- 油や汚れが残っていると、こびりつきやすくなります。調理が終わったら、きれいに洗って下さい。
- フライパン・鍋は、中だけでなく、底面や外側もきれいに洗って下さい。
- 洗浄の際はスチールたわしや磨き粉、金属製のヘラ等、硬いものを使用しないで下さい。コーティングが傷みます。
- 縁の部分までいっぱい水や食材等を入れて使用しないで下さい。吹きこぼれて危険です。吹きこぼれは、ガスの火が消えたり、調理器の故障の原因になります。
- 天ぷら等、揚げ物の際は、蓋をしないで下さい（上部が大きく開口しているものは使用可能）。また、油は200℃以下で使用して下さい。
- 急激な衝撃を与えたり、水で急冷しないで下さい。破損の原因になります。
- ストーブの上で使用しないで下さい。
- コンロの中央に乗せ、安定した状態で使用して下さい。また、お持ちの熱源の五徳の形状、大きさに合ったフライパン・鍋をご使用下さい。
- 隣接するコンロの炎が取っ手に当たらないよう向きを調整して下さい。
- 取っ手の破損等に対し、改造や応急処置等の手当をして使用することは危険ですのでおやめ下さい。
- 調理中に場所を離れる際は、必ず火を止めて下さい。
- 調理で残った油に火を付けて焼かないで下さい。

下記対応熱源でご使用ください
100V・200V 熱源対応



※オープンレンジはオープン機能のみ使用可能です。

＜初めてご使用になる前に＞

※同封の「フライパンを長持ちさせるコツ」を良くお読み下さい。

- 製造上、細かい汚れが付着している事がありますので、ご使用前はぬるま湯を用い、中性洗剤と研磨剤の入っていない柔らかいスポンジで、全体をよく洗って下さい。
- ご使用前にサラダ油、またはキャノーラ油を内面のコーティング表面に薄く塗って下さい。（ご使用毎に薄く油を引いて調理しますと、コーティングが長持ちします）

＜製品を永くお使いいただくために＞

- 調理の際、何も入れていない、空の鍋／フライパンを中火で約2分間、加熱して下さい。水道水を数滴たらして、水滴が踊るようにはねれば、余熱は充分です。水滴がはじけ飛んでしまう程では熱すぎます。熱しすぎには十分お気をつけ下さい。
- 火力を弱火にし、サラダ油、キャノーラ油等を少し用いて、調理して下さい。バイオタンはアルミ素材でできておりますので、保熱性と均熱性に優れているため、弱火で十分な調理が可能です。

＜使用後のお手入れ＞

- ご使用後、ぬるま湯と中性洗剤（研磨剤を含まない）を用い、柔らかいスポンジでよく洗って下さい。
- 誤って焦げ付かせてしまった場合、お湯に浸して焦げ付きを柔らかくしてから取り除いて下さい。ナイフなどの鋭利なもの、研磨剤入りのナイロンたわし、金たわし等を使用すると、コーティングが傷んだり、剥がれたりします。
- ※食器洗浄機をご使用の際は、中性洗剤を使用して下さい。酸性やアルカリ性の洗剤を使用すると、コーティングを傷めたり、アルミの素地が腐食する場合があります。

表面加工／内面：ふっ素樹脂塗膜加工
（デンマーク・ガストロラックス社バイオタンコート（PTFE、バイオミネラル、珪藻土））
外面：ふっ素樹脂塗膜加工
材料の種類／本体：アルミニウム合金
（95%以上のヴァージンアルミニウム、5%の工場内再生アルミニウム）
（スクイズダイキャスト製法）
本体の底の厚さ：8.0mm
取っ手：フェノール樹脂、ステンレス
耐熱温度／コーティング：250℃、取っ手：240℃

製造国：デンマーク
製造元：ガストロラックス（デンマーク）
輸入元：有限会社西河
〒243-0425
神奈川県海老名市
中野1-11-39

<http://eurokitchen.jp/>





デンマーク
ガストロラックス社

BIOTAN®
バイオタン

フライパン・鍋シリーズ

IH・ガス両用

バイオタンの特徴・メリット

- ◎独自のコーティング技術により、こびりつかないことを2年間保証（保証内容の詳細は、保証書をご参照下さい）
- ◎ドイツのテスト雑誌「TEST」2008および2015にて、No.1の評価
- ◎重厚なアルミ素材で熱伝導率・熱容量が高く、おいしく調理できる（熱伝導率：鉄の約3倍、熱容量：鉄の約2倍）
- ◎特許構造の取っ手で、ガタつきなし。まっすぐ取り外し可能
- ◎一つ一つ異なるシリアルナンバーが刻印され、品質を管理
- ◎PFOS・PFOAを含まず、安全
- ◎エネルギー効率の良いエコな調理

この度は、お買い求め頂きまして誠にありがとうございます。この商品は家庭で調理するために使うものです。ご使用前に必ず取扱説明をよくお読みの上、正しく使用して下さい。お読みになった後は、必ず保管して下さい。

取扱説明書

⚠ 使用上の注意

●炎が底面からはみ出さないよう、弱火～中火で使用して下さい。取っ手が焦げて危険です。異臭も発生します。また、強火で使用すると、コーティングの劣化を早めるため、IHクッキングヒーターでも弱火～中火に設定して下さい。

- 空焚きや、小魚・豆等の乾煎りをしないで下さい。コーティングの損傷、本体の変形、取っ手の破損、火災の原因になります。
- 熱伝導率の良いアルミニウム合金を用いています。火力は弱火～中火でご使用下さい。
- 金属ヘラ等、鋭利な道具の使用は避けて下さい。また、木製やナイロン製のへらや箸等でも傷付く場合がございますので、シリコンへら等の柔らかい素材のものをご使用下さい。
- コーティング表面で材料を刻んだりすることは避けて下さい。
- 調理後の内容物保存は避けて下さい。素材やコーティングを傷める原因になります。
- 多量の酢や重曹等の、酸性またはアルカリ性のもの使用は避けて下さい。素材やコーティングを傷める原因になります。
- 調理中・後は本体・取っ手が熱くなっています。火傷の危険がありますので、特にお子様の手に触れないようご注意下さい。
- 使用後はよく洗い、十分乾燥させてから保管して下さい。
- 油や汚れが残っていると、こびりつきやすくなります。調理が終わったら、きれいに洗って下さい。
- フライパン・鍋は、中だけでなく、底面や外側もきれいに洗って下さい。
- 洗浄の際はスチールたわしや磨き粉、金属製のヘラ等、硬いものを使用しないで下さい。コーティングが傷みます。
- 縁の部分までしっかりと水や食材等を入れて使用しないで下さい。吹きこぼれは、ガスの火が消えたり、調理器の故障の原因になります。
- 天ぷら等、揚げ物の際は、蓋をしないで下さい（上部が大きく開口しているものは使用可能）。また、油は200℃以下で使用して下さい。
- 急激な衝撃を与えたり、水で急冷しないで下さい。破損の原因になります。
- ストーブの上で使用しないで下さい。
- コンロの中央に乗せ、安定した状態で使用して下さい。また、お持ちの熱源の五徳の形状、大きさに合ったフライパン・鍋をご使用下さい。
- 隣接するコンロの炎が取っ手に当たらないように向きを調整してご使用下さい。
- 取っ手の破損等に対し、改造や応急処置等の手当をして使用することは危険ですとおやめ下さい。
- 調理中に場所を離れる際は、必ず火を止めて下さい。
- IHクッキングヒーターのガラストップが鏡面仕上げではなく、滑り止めの凹凸加工等が施されている場合、底面のアルミニウム合金素材が削れて黒く汚れる場合があります。この汚れ自体に害はございませんが、ガラストップ面が十分に冷めてから、ふきん等できれいに拭き取って下さい。

下記対応熱源でご使用ください
100V・200V 熱源対応



ガスコンロ IHクッキングヒーター エンクロヒーター



ラジエントヒーター シーズヒーター ハロゲンヒーター



オープン オープンレンジ 電子レンジ

※オープンレンジはオープン機能のみ使用可能です。

＜初めてご使用になる前に＞

- ※同封の「フライパンを長持ちさせるコツ」を良くお読み下さい。
- 製造上、細かい汚れが付着している事がありますので、ご使用前はぬるま湯を用い、中性洗剤と研磨剤の入っていない柔らかいスポンジで、全体をよく洗って下さい。
- ご使用前にサラダ油、またはキャノーラ油を内面のコーティング表面に薄く塗って下さい。（ご使用毎に薄く油を引いて調理しますと、コーティングが長持ちします）

＜製品を永くお使いいただくために＞

- 調理の際、何も入れていない、空の鍋／フライパンを中火で約2分間、加熱して下さい（IHの場合の加熱時間は同封の「フライパンを長持ちさせるコツ」の「予熱の時間と火加減について」をご参照下さい）。水道水を数滴たらし、水滴が踊るようにはねれば、余熱は充分です。水滴がはじけ飛んでしまう程では熱すぎます。熱しすぎには十分お気をつけ下さい。
- 火力を弱火にし、サラダ油、キャノーラ油等を少し用いて、調理して下さい。バイオタンはアルミ素材でできておりますので、保熱性と均熱性に優れているため、弱火で充分な調理が可能です。

＜使用後のお手入れ＞

- ご使用後、ぬるま湯と中性洗剤（研磨剤を含まない）を用い、柔らかいスポンジでよく洗って下さい。
- 誤って焦げ付かせてしまった場合、お湯に浸して焦げ付きを柔らかくしてから取り除いて下さい。ナイフなどの鋭利なもの、研磨剤入りのナイロンたわし、金たわし等を使用すると、コーティングが傷んだり、剥がれたりします。
- ※食器洗浄機をご使用の際は、中性洗剤を使用して下さい。酸性やアルカリ性の洗剤を使用すると、コーティングを傷めたり、アルミの素地が腐食する場合があります。

表面加工／内面：ふっ素樹脂塗膜加工
（デンマーク・ガストロラックス社バイオタンコート（PTFE、バイオミネラル、珪藻土））
外面：ふっ素樹脂塗膜加工
材料の種類／本体：アルミニウム合金
（95%以上のヴァージンアルミニウム、5%の工場内再生アルミニウム）
本体の底の厚さ：7.0mm
底面：ステンレス鋼、アルミニウム合金
（ハニカム構造18-0ステンレス鋼、本体一体鋳造成型・スクイズダイキャスト製法）
取っ手：フェノール樹脂、ステンレス
耐熱温度／コーティング：250℃、取っ手：240℃

製造国：デンマーク
製造元：ガストロラックス（デンマーク）
輸入元：有限会社西河
〒243-0425
神奈川県海老名市
中野1-11-39

<http://eurokitchen.jp/>



バイオタンフライパン・鍋 品質保証書

製品底面に添付された
2枚のシールのうち、右側
のものをここに貼りつけて
下さい。

製品シリアル番号: _____

本保証書は、厳重に生産・品質管理され、PFOS/PFOAを含まず、安心してご使用頂ける製品である事を保証するものです。万一、添付の取扱説明書に従って正しくご使用頂いた上で、ご購入日より2年以内にこびりつきやコーティング剥がれ等、製造時不備に起因する製品不良時、製品本体の無償交換をお約束致します。但し、無償交換の補償は一回限りとなります。

<保証規定>

※保証期間内でも次の場合は保証対象外になります(※別紙「バイオタンの2年保証について」をご参照下さい)。

- ①取り扱い上の不注意、極端な過熱、ならびに誤った使用方法による故障・損傷と判断されるもの(取扱説明書裏面「フライパンのトラブルについて」参照)。
- ②コーティング面が変色し、油、食品カス、汚れなどがこびり付いた製品。
- ③故意の破損および損傷。
- ④業務用に使用された場合。
- ⑤不当な修理または改造によるもの。
- ⑥天災、火災ならびに人災による破損。
- ⑦保証書に販売店名または販売元印、およびご購入日の記載がないもの。※但し⑦に関しては、販売元印がなくても本製品の製品名、ご購入日およびご購入店舗名が分かる領収書や販売証明書等があれば交換の対象となります。
- ⑧本保証書の提示がない場合、または本保証書に製品底面に添付されたシールの貼付、シリアル番号の記載のないもの、字句を書き替えられたもの。
- ⑨輸送中に発生したダメージ(直ちに運送会社にご連絡し、補償の可否を御確認下さい)。

※廃番等により代品の在庫がない場合に限り、返品・返金にてご対応させていただく場合がございます。

※上記保証対象外と弊社で認められた場合は、送料及び諸費用をご請求させて頂く場合がございます。

※補償内容は製品の交換(廃番等により在庫が無い場合は返品およびご購入金額の返金)のみになります。その他の保証は致しかねます。

※本書は日本国内においてのみ有効となります。(This guarantee is valid only in Japan.)

※本書は再発行致しません。紛失しないよう大切に保管して下さい。

※ご返送の際の送料および諸費用は、お客様のご負担となります。

※ご返送の際は、商品がダメージを受けないようにしっかり梱包して下さい。

※ご使用の製品が保証対象かどうかご確認されたい場合は、フライパン・鍋のコーティングの鮮明な写真と状況のご説明を販売店までメール等でお送り頂けると、事前に輸入元で判断できる場合がございます。

| | | | |
|--------|------|-------------|-------|
| 販売店名 | | ご購入日: 年 月 日 | |
| SAMPLE | | 日 | 保証期間 |
| | | ご購入日より: 2年間 | |
| お客様 | お名前: | ご住所: 〒 | 電話番号: |

輸入元: 有限会社河西
〒243-0425
神奈川県海老名市
中野1-11-39

<http://eurokitchen.jp/>



販売店様へ: 販売時に貴店にてご購入日を記入・貴店捺印の上、お客様にお渡し下さい。または、販売店名・販売年月日・販売商品名の記載がある販売証明書をお客様にお渡し下さい。

性能比較表の見方

1. 研磨耐久性

これに関してはメーカー間の差が殆んど出ないことが分かります。

国内では「15万回、20万回研磨試験合格」というような表示がよくありますが、それ自体あまり意味がありません。しかも、ヨーロッパの鋼球による研磨テストをすると15万回フライパンでも45分研磨で殆んど剥がれてしまいます。この研磨試験が必要なのは研磨後のパンケーキテスト、ミルクテストに供するためです。

2. パンケーキテスト、ミルクテスト

実際のノンスティック性能の性能はDIN規格ではパンケーキテスト、商品テスト財団の規格ではより厳しいミルク焦がしテストで比較されます。

● 222-1111-1111=14点が最高得点で、数字が大きくなるに従い評価が悪くなります。この表はデンマーク科学技術局の認証があり、公表可能なデータです。

IH用フライパン・鍋の選び方

- 裏返して裏面熱底の平面度を確認する必要があります。薄く歪みのある底は均等に電磁誘導加熱されません。底に水準器を当てている写真は平面度をチェックしているものです。局部加熱は食材が均等に加熱されないばかりか、局部加熱されたところだけ早く劣化してしまいます。加熱前段階の店頭で歪みが認められるフライパンが多いので第一段階の選別が出来ます。
- 多くのIH用フライパンではステンレス板をアルミ底に圧着してありますが、加熱・冷却のサイクルに弱く微細な隙間が発生して行き性能が次第に落ちます。一体鋳造により完全に一体化密着しているものが良いIHパンの必須条件です。世界中で数社しか一体鋳造をしていません。一般の方には見ただけでは判別が難しい部分です。
- 鋳造フライパンについてDIN規格では8mm以上の熱底が必要と規定しています。日本では薄く軽いフライパンがもてはやされていますが、均熱性の高い・熱容量の大きいフライパンには欠かせない条件です。このような底は肉汁の出ないステーキ、おこわを炊ける鍋の必須条件でもあります。
- 最後に最も重要なことは長持ちする安全なコーティングを選ぶことです。現在最も長持ちするコーティングはバイオタンです。又、バイオタンはPFOA,PFOS,その他の有害なフッ素化合物を一切含まないことが証明されています。

バイオタンの開発

Gustrolux 総輸入発売元: 有限会社河西

フライパンの上で食材を焼くとき、鉄やガラスなどの無機素材の上で焼くとこびり付く。しかし、油やテフロンコーティングなどの有機素材が界面に介在するとこびり付きにくくなる。有機物を構成する炭素や窒素が焦げたとき無機物となり鉄やガラスなどの無機物同士がくっつく。これが焦げ付きのメカニズムです。

テフロンコーティングは有機物のC-H結合のH(水素)がF(フッ素)に置き換えられた人工的な化合物です。多くの自然界の有機物質は親水基(-OH)か疎水基(-H)があり、水か油がくっ付きやすいのですが、テフロンは水も油も弾いてしまいます。この性質はフライパンには大変都合の良い性質です。欠点はテフロン自体は柔らかく傷つきやすいことです。目では見えなくても使用する毎に少しずつ削り取られてゆきます。下地が現れるとそこからこびり付き始めます。

従来はこの欠点をカバーするためにステンレスや各種金属酸化物の細かい凸凹を表面に形成してから凸凹を埋めるようにテフロンをコーティングした技術が主流でした。最表面がテフロン層であることに変わりはないため、コーティングの寿命はそれほど改善できませんでした。しかも、硬い下地を形成すると、本体の熱膨張率と違うため、それ自体が剥がれやすくなってしまいます。理想的な表面は最表面がこびり付きにくく、しかも削られにくい性質を兼ね備えていなければなりません。

このような理想的な表面の実現を終始夢見ていたGUSTROLUX社の開発者はか弱く薄い植物の葉からこぼれ落ちる水滴を見てはっと気付きました。水や汚れを弾く植物表面外郭のミクロの構造を応用できないか?同様のミクロの構造は人間が作らなくても自然界には豊富に存在する。まず最初に珪藻土の応用が有効であることを突き止めました。人間が作り出すことの出来ない水晶の無数の微小な穴を持つ構造が存在する。しかも硬い。大小の珪藻土粒子を組み合わせて作った構造が2004年に開発した「NANO」技術でした。三層コーティングの最表面は柔らかいテフロンの中に無数の珪藻土粒子がびっしり詰まっている構造です。逆の見方をすると珪藻土粒子の間隙はテフロンで満たされている構造です。このようにして2004年に生まれた硬軟融合した構造はこびり付きにくい性質と削り取られにくい硬さを兼ね備えていたのです。

更に優れた性能を目指して開発に余念の無いGASTROLUX社は2005年バイオミネラル(生体鉱物)を加えた構造にすると更に優れた性能を引き出せることを発見しました。2種類の珪藻土粒子を少し大きめのバイオミネラルの間隙に組み込むと更に削られにくい強い表面になることが分かったのです。これら3種類の粒子を組み合わせて生まれたのがバイオタンです。身体全体をがっちり支える大きな骨格がバイオミネラル、各部位を強くするのが2種類の大きさの珪藻土、両方が組み合わせられてコーティング全体が硬いだけでなく強い表面の「バイオタン」が誕生しました。

GUSTROLUX社が開発し、世界全体でも開発したGASTROLUX社だけが使用している21世紀生まれの革命的コーティング:バイオタンは2008年ドイツtest誌で鋳造フライパン部門でNo.1と評価されました。その内容で最も重要なコーティングの耐久性においては全ての部門のフライパンの中でもNo.1となっていることが特に注目されています。この評判はじわじわと欧米のマーケットに広がっています。ヨーロッパでは次第に全てのフライパンのコーティングの耐久性がtest誌と同じ方法で行い比較することを消費者から求められるようになってきています。

このコーティング中にはPFOAなどの如何なる有害物質も一切含まれていないことがデンマーク科学技術院で2年毎に証明されています。デンマーク科学技術院で繰り返し証明の取れているフライパンは他に存在しません。

太古の自然の恵みが、環境とからだにやさしい バイオタン®鍋 & フライパン



- 既存の「こびりつかないコーティング」はあぶない！

既存の「こびりつかないコーティング」は、ハード下地コーティング、PTFE(ポリテトラフルオロエチレン)の2層を形成しています。PTFE そのものは、不活性で毒性のない物質ですが、このPTFEという物質を安定させるため、PFOS(パーフルオロオクタン sulfonate 酸塩)/PFOA(パーフルオロオクタン酸)という物質を使用してきました。微量のPTFEとPFOS/PFOAが結合した物質は、非常に安定した化合物ですが、使用するに従い、微量のPFOS/PFOAが分解して出てくることが明らかになりました。

PFOS/PFOAは、環境汚染の原因となっており、生物や人体に蓄積されやすい事がわかってきました。PFOS/PFOAは、活性酸素の生成、発がん作用があり、コレステロール代謝のかく乱など引き起こすと考えられているのです。

欧米では、2000年の製造中止に端を発するPFOS/PFOA使用規制が、今日まで続いています。2008年6月27日以降、指定含有量(0.005wt%)を超える製品のEU地域内への販売・輸入が禁止されております。アメリカではEPA(米国環境保護局)が飲料水の浄化あるいは代替水源に責任を持つべきPFOAのレベルを500ng/L(0.5ppb)とする同意命令を排出事業所に対して出しています。

日本では、まだ規制を調査・検討中の段階ですが、当社では、以前より欧米での動きに合わせ、新製品の開拓に努めてまいりました。環境とひとにやさしく、安全・便利で末永くご愛用いただける製品、それがバイオタン®です。

- 深海の恵みをナノ技術でコーティング

バイオタン®はバイオミネラルと、大・小2種類の違う大きさの粒の珪藻土を活用したできた画期的な21世紀のコーティングです。

生物由来のミネラルは強いコーティングの骨組みを形成し、そのすき間を珪藻土で埋めることにより、バイオタン®コーティングは堅牢なものになります。

珪藻土は、珪藻という微生物の殻が化石化したもので、食品添加物にも使われます。有機成分が海の水に溶け出して殻だけが残ったため、中はスカスカです。永い間、海底や地中において、地球環境の激変にも耐えた、頑強な珪藻土のマイクロ構造が、バイオタン®コーティングの強さの秘密です。そして、その骨組みのマイクロ空間に、ナノ技術®でPTFEを満たしたものを、アルミニウム本体と一体化させたのが、バイオタン®コーティングです。

従来のノンスティックコーティングは下地層 こびりつかない層が分かれていたため、コーティング剥がれが起りやすかったのですが、バイオタン®は一体化構造。長期間の使用に耐え、安全です。

- ゆがみ、ピンホールがほとんどない鋳造フライパン

今までの鋳造フライパンは、高圧鋳造法、重力鋳造法などの、大量生産でコストの下げやすい方法で作られてきました。しかし、高圧鋳造法では、原理的に微細なピンホール(凸凹)とゆがみが

多く含まれてしまい、重力鋳造法では製品の品質にばらつきが多く、表面にピンホールが出来やすい、という欠点があります。これらによる、ゆがみや微細なピンホール、粗い表面仕上げが、品質を低下させ、既存の全ての「こびりつかないフライパン」が、数か月～数年でこびり付き、剥がれが出る原因となっています。

バイオタン®は、ピンホールがほとんどなく、精度の高い、スクイズダイキャスト製法という特殊鋳造方法を採用しています。スクイズダイキャスト製法は、ボルボやボルシェ等の高級車のエンジンや モーター部分に用いられる、空気を巻きこまない特殊な鋳造方法で、超低速でアルミ溶湯を鋳型に注入して、高圧を加えながら凝固させるのが特徴です。

ガストロラックス社では、ロボットで正確に同じ分量のアルミ湯を注入し、正確で均一なサイズ・重量にします。鋳造した地金は、専門家が手ずから品質を厳密にひとつずつチェックします。厳選された規格品のみ、丹念に表面処理をし、微細なピンホールがないよう丁寧に地金仕上げをします。また、頻繁に抜き取り検査を行い、品質規格に合った製品が実際に出来ているか確認しています。底厚 8 mm、側面の厚みがあって、しかも精度の高い地金作りで、今までのフライパンには出来なかった品質を実現しています。

- バージン・アルミ + 5% の自社リサイクル・アルミを使用

ガストロラックス社では、鋳造成型の不良品を表面加工前に厳密にチェックし、不良品などは全てリサイクル・アルミとして、バージン・アルミと共に再利用しています。リサイクル・アルミの使用率は全体の約 5% です。

- バイオタン®鍋 / フライパンの特徴

全てのパーツ/製品が信頼のヨーロッパ製です。

全ての製品には、ロゴマーク部分にシリアル番号がついています。

取手の根幹部は本体に鋳込んであり、ネジやリベットを全く使っていないので、取り外し式取手、固定式取手、ともに取手の付け根がガタつく事はありません。

人間工学に基づいて作られた取手と取り外し式取手の構造は、ともに特許取得済みです。

取手とガラス蓋のノブは、ベークライト製で、耐熱 240 です。

全ての IH 対応製品は、ハチの巣状プレートを一体鋳造してあり、ゆがみが起こりません。

- バイオタン®ご使用上の注意

最初のご使用時に、中性洗剤で洗い、キャノーラ油、サラダオイル、菜種油を薄く塗って、加熱してからふき取って下さい。オリーブオイルやごま油など、不飽和脂肪酸を含む油をご使用の場合、焦げ付きが起こりやすくなります。

コーティングの耐熱温度は 250 です。余熱時、加熱時とも、加熱しすぎにご注意下さい。

中火で、十分に余熱してから調理を始めるのが、上手に使うコツです。

金属製の調理器具はご使用にならないでください。シリコーン樹脂、プラスチック、または木製のヘラ等のご使用をお勧めします。

中性洗剤をつけたスポンジやブラシで洗い、温水で洗い流すだけで、簡単に汚れが落ちます。

調理後、食材を入れたままで長時間放置しないでください。

- 製品保証

製品の保証期間は 2 年間です。

ガストロラックスの歴史

September 2010

創業年・・・現在確認中

1960年代中盤、G.A.L.トールセンは、ガストロラックスの前身「リストラップ金属加工工業」をE.イエンセンに売却。

1976年、工場をデンマークのリヨムガード（現在の本社）に移し、「パイロラックス」（=パイロラックス・パンデファブリック）とブランドを命名。

1979年、世界初の手製アルミ鋳造フライパンを「ガストロラックス」ブランドとして発表。

1986年、チタン 2001 モデル=世界初のチタンコーティングフライパンを発表。
(これを機に、以降世界中のコーティングフライパン業界はチタンコーティングが主流になってゆく。しかし、ガストロラックス社はチタンコーティングに満足できず、2000年以降、他社に先んじて新しいコーティングの開発を進めてゆく。)

1986年、経営者のE.イエンセンが癌に倒れ、「パイロラックス」ブランドを、同国の有名メーカー「スキャンパン」に売却。

1994年、E.イエンセンはH.スコールとそれぞれ50%のシェアで経営することを契約。

1999年、料理家テリエ・ネス氏がガストロラックスと共に、料理コンテスト「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」で世界チャンピオンに選ばれる。

ボキューズ・ドールは、料理人が一番獲得したいコンクールと言われている。

2000年、E.イエンセンは彼の経営権50%を子供4人に分配する。

2000年、ガストロラックスは「バイオタン」の前身となる「ナノテクノロジー・コーティング」の技術を発表。

2004年7月4日、H.スコールは工場を買入れ、「ガストロラックス 2004」と命名。

2004年、ガストロラックスはガタツキの無い高性能着脱式ハンドルを発表。
同年、本格的にバイオタンの開発に着手。

2006年、ガストロラックスは「バイオタン」コーティングを発表。

2008年1月、ドイツ test 誌において「バイオタン」が No.1 アルミ鋳造コーティングフライパンの総合評価を獲得。勿論、コーティングに関しても、最高評価を獲得。

test 誌とは、ドイツ政府も出資する「スティフトゥング・バーレン・テスト財団」のテスト結果を発表する誌面。ヨーロッパや業界では権威ある評価機関で、異国であるデンマークのバイオタンが評価されていることから、その公平さが窺い知れる。2008/1 はフライパンの評価の最新版。

2008年、ガストロラックスは料理家「エッカート・ヴィツィヒマン」モデルを発表。

2008年、ガストロラックスは「バイオタン IH」モデルを発表。

2009年、スイスのグロブ家がバイオタンの世界一の技術に着目し、「ガストロラックス 2004」を買収。現経営者となる。