

# 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。



**【生地を流し込み】**  
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】



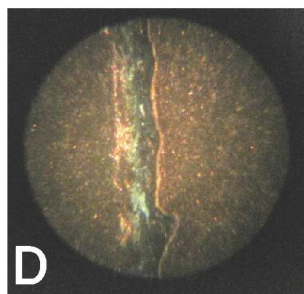
※上写真は洗浄が不十分で洗い残りの上にこびり付いた例です。細かいキズが多くなると油カス等がキズに固着し易く、こびり付きの原因となります。ご使用後は毎回、多めの中性洗剤で良く洗浄して下さい。汚れが原因のこびり付きは保証対象外です。

## 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。