

THE NEW VALUE FRONTIER



セラブリッド® グリルパン

# CERABRID® GRILL PAN

まいにちのお料理をワンランクアップ

まいにちのお料理に

3+ おいしさ プラス



これひとつで、焼き 蒸し 蒸し焼き OK!



「焼き」+「蒸し」効果で  
パリッとジューシー

+おいしい



お手入れカンタン  
深さがあるからお料理の  
幅もガンとアップ

+うれしい



余分な脂が落ちる  
波形プレート

+ヘルシー



この商品は下記の全てのクッキングヒーターに対応します



※電子レンジ、オーブンではご使用になれません。

熱伝導の良さと遠赤外線効果で省エネ調理



安心・安全



京セラの「セラブリッド®」(セラミック加工)には人体や環境に影響を及ぼす化学物質(PTFE/PFOA)は一切使用していません。

PTFE: ポリテトラフルオロエチレン PFOA: ヘルフルオロオクタン酸

# + おいしい

プラス

## 「焼き」+「蒸し」効果で パリッとジューシー

熱伝導の良さで香ばしく焼きあげ、高温でしっかり蒸し上げるから、外はパリッと、中はふっくらジューシーな仕上がりに。



## ウォーターポケットで 「蒸し」調理 OK

深めの溝は、水をしっかり受け止められるので蒸し調理が可能。



# + うれしい

プラス

## お手入れカンタン

セラブリッド® グリルパンは持ち運びしやすい形と洗しやすいデザイン。調理面だけでなく外面もセラミック塗膜加工で、フタはフッ素樹脂塗膜加工だから汚れが落ちやすくお手入れもカンタンです。



## 深さがあるからお料理の 幅も広がる

深さがしっかりあるので、高さのある食材を使ったお料理や蒸し物もOK。水や油が外へ跳ね出しにくいから安心です。



## 調理中も熱くなりにくい 樹脂製の取っ手

※長時間の調理では取っ手が熱くなる場合がありますので取り扱いには十分ご注意ください。



## 窓+スタンド付き フタで便利



# + ヘルシー

プラス

## 余分な脂が落ちる波形プレート

波形プレートの溝に余分な脂が落ちるので、肉も魚もヘルシーな仕上がりに。しかも、溝は幅広でななめになっているから油もしっかり流れます。



## こんな料理も...



### <品質表示>

本体	材質:	アルミニウム合金
	表面加工:	セラミック塗膜加工
	底面:	ステンレス鋼
	取っ手:	フェノール樹脂
フタ	品名:	強化ガラス製器具
	強化の種類:	全面物理強化
	材質:	アルミニウム合金
	ガラス部:	強化ガラス
	表面加工:	フッ素樹脂塗膜加工
	取っ手:	フェノール樹脂
寸法	外形:	約400×230×135mm (使用時、フタ含む)
	焼き面:	約225×170mm
	底の厚さ:	約10mm
重量	本体:	約1,690g、フタ:約370g
表示者	京セラ株式会社 TEL075-604-3462	

商品の仕様および価格は予告なく変更する場合がございますのでご了承ください。  
商品とチラシの色とは多少異なる場合がございます。このチラシは2015年8月現在のものです。  
セラブリッド、CERABRID (ロゴ)は、京セラ株式会社の登録商標です。  
MADE IN CHINA © 2015 KYOCERA Corporation

商品に関する相談・お問い合わせは、お客様相談室へ

TEL.0120-984-009 (無料)

URL <http://www.kyocera.co.jp/living/>



京セラ株式会社 宝飾応用商品事業部

〒612-8501 京都市伏見区竹田鳥羽殿町6 TEL(075)604-3462(直通) URL <http://www.kyocera.co.jp/living/>

東京事業所: 〒140-8810 東京都品川区東品川3丁目32番地42号

TEL(03)6364-5534(直通)