

料理の幅が広がる!

フレイバーストーン  
**FlavorStone**



欧米諸国で大人気!

販売数**200万枚突破!**



キッチンに映える **NEW!**

**Red** - レッド -



**快適**

食材がくっつきにくいので  
少ない油、もしくは油・バターなし  
でも調理ができます。ヘルシーに  
食事を楽しむこともできます。

**時短**

汚れをスルッと落とすことが  
できるので後片付けも短時間で  
済みます。

**省エネ**

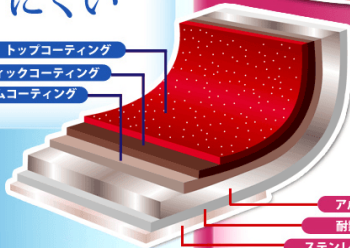
熱伝導に優れているので  
火加減は中火から弱火でOK!

**効率的**

多重構造のベースは熱を効率的にほぼ均等に  
伝えるので、ムラなくきれいに焼けます。

くっつきにくい

トップコーティング  
ノンスティックコーティング  
耐摩耗プレミアムコーティング



秘密は・・・

特別な**6層構造**

熱伝導性  
が良い

アルミニウム コアベース  
耐熱シリコンベース  
ステンレスベース

- ソテーパン 直径:24cm / 深さ:約4cm / 重量:約900g
- ディープパ 直径:24cm / 深さ:約7cm / 重量:約960g
- キャセロール 直径:24cm / 深さ:約9cm / 重量:約1040g
- ガラス蓋 直径:24cm / 重量:約600g

素材 ステンレス、アルミ、フッ素樹脂、  
フェノール樹脂(取っ手部分)

梱包サイズ 約47cm × 37cm × 17.5cm

梱包重量 約4.7kg

**多彩な料理に大活躍!**

ソテーパン



直径: 24cm、深さ: 約4cm  
重量: 約900g



焼き魚



ギョウザ

目玉焼き、ホットケーキ、餃子、焼き魚、ステーキなど、くっつきやすいお料理にオススメです。

ディープパン



直径: 24cm、深さ: 約7cm  
重量: 約960g



野菜炒め



パエリア

チャーハン、酢豚、オムレツ、パスタ、パエリアなど、ボリュームのあるお料理にオススメです。

キャセロールパン



直径: 24cm、深さ: 約9cm  
重量: 約1040g



カレー



ローストチキン

焼く・炒めると煮るが同時にでき、カレー、シチュー、煮物、ローストチキンなど、ひと手間をかけるお料理にオススメです。

ガラス蓋



直径: 24cm、重量: 約600g  
フレイバーストーンのどのフライパン  
にも共通して使用できます!



どのフライパンにも!



熱対流効果

蒸気口付きのガラス蓋をすることによって、熱が対流して調理時間を短縮する事ができます。

各コンロに対応しています



ガス



電気



セラミック



IH

お問い合わせは

品番

FS-1000

メーカー希望売価

オープン価格

税込売価

**15,800**