

ブランドロゴ	メーカー名	WOLL	記入・更新日	2009/1/14
--------	-------	------	--------	-----------

	商品名	ウォル フライパン		
--	-----	------------------	--	--



 reddot design award
 winner 2006



 product
 design
 award
 2007



 DESIGNPREIS
 2007
 NOMINIERT

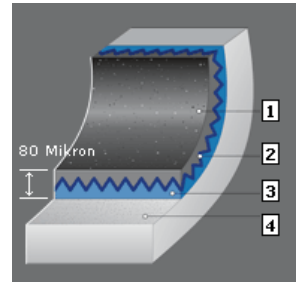


国際的なデザイン賞も
 多数受賞
 (LOGOライン)

グルメ誌「ゴーマイドイツ版」が選ぶ
 2008年シェフ・オブ・ザ・イヤーの
Klaus Erfort氏も愛用



**特許製法
 プラズマジェットスプレー加工**



**3層のチタンコーティングと
 熱効率の良いアルミのベース**



<ウォル社について>
 1979年創業ドイツの調理器具メーカー。元々シェフだった創業者のNorbert Wo氏は「プロからも認められ、且つ一般の人が使ってもプロのような料理ができる調理器具」を理想とした。約500人のシェフのアドバイスを経て商品化される高品質の調理器具は、ヨーロッパをはじめ、世界20ヶ国以上で販売されている。

キャッチコピー	ずっとゆがまないー生物のフライパン
---------	--------------------------

セールスポイント	通常のフライパンとはココが違う！ 重力铸造だから歪まない 大量生産のアルミ製のフライパンの多くは、真空圧力铸造というアルミに負荷をかけて成型する製法で作られます。この負荷は、フライパンに急激な温度変化を与えたとき、ゆがみやひび割れを引き起こす原因になります。一方、ウォルのフライパンは高純度のアルミニウムを使い、成型時に負荷をかけない重力铸造という高度な製法で、一つ一つドイツで手作りしています。
----------	--

セールスポイント	通常のフライパンとはココが違う！ チタンプラズマスプレー加工だから焦げ付かない 油なしでも焦げ付かないフライパンは沢山ありますが、日に日に表面加工が剥がれてしまうものがほとんどです。しかし、ウォルのチタンプラズマスプレーによる表面加工は、2000度という超高温のチタン粒子を吹き付け、アルミと結合させている工程を3回繰り返しているの簡単には剥がれません。耐磨耗テスト4万回に合格する程の強さです。(財団法人日用金属製品検査センター)金属へらも安心して使えます。
----------	--

セールスポイント	通常のフライパンとはココが違う！ 8ミリの厚底だから蓄熱性抜群 第三者機関TUMによるセーフティテストでも認められる効率的な熱の吸収・伝導で、冷たい食材を入れても素早く再び温まるので、炒め物や焼き物がパリッとジューシーに仕上がります。また、表面加工にチタンを使っているの、中央だけではなくフライパン全体が一様に温まります。
----------	---

その他	WOLLのH対応フライパンは、一般的なスチールのプレートを貼りあわせた仕様ではなく、表面加工と同様に、プラズマジェットスプレーを用い、アルミの本体の底にスチールの粒子を拭きつけ一体化させて製造しています。このため、フライパン本体に熱を効率よく伝えることができます。
-----	--

 SINCE 1973	総輸入元：株式会社ジャパン・インターナショナル・コマース 〒153-0042東京都目黒区青葉台4-4-25ショウワビル2F TEL:03-5790-2345 Fax:03-5790-2346 e-mail:info@jicworld.co.jp http://www.jicworld.co.jp/
---	--

商品ラインナップの詳細等は上記までお問合せください。