

スタイリッシュ、高品質！「アムウェイ™クイーン」から、
料理を手早く楽しくするアイテム新登場

アムウェイ クイーン ノンスティック フライパン
アムウェイ クイーン ノンスティック グリルパン

2013年9月19日(木)発売

日本アムウェイ合同会社(本社:東京都渋谷区宇田川町 7-1 社長:マーク・バイダーウィーデン)は、2013年9月19日(木)に、クックウェアブランド「アムウェイ クイーン」の新シリーズ「アムウェイ クイーン ノンスティック クックウェア」より、「ノンスティック フライパン」と「ノンスティック グリルパン」を新発売いたします。

アムウェイ クイーンから、3層のデュラミック™ ノンスティックコーティングで、食材が焦げつきにくく、くっつきにくく、使いやすく美しいデザイン、コーティングの耐久性などすべてに高品質を追求しました。



アムウェイ クイーン ノンステ
ィック フライパン (フタ付き)



アムウェイ クイーン ノンステ
ィック グリルパン (フタ付き)

本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先

コミュニケーション部 エクスターナルコミュニケーショングループ 唐川廣美

TEL:03-5428-7210 / FAX:03-5428-7934

アムウェイ クイーン URL : www.amwayhome.jp/cooking/amway_queen/index.html

<アムウェイ クイーン ノンスティック フライパン(フタ付き) 標準小売価格:18,740 円>

スタイリッシュ、高品質！「焼く」「炒める」料理を手早く、楽しくするフライパン

少ない油で卵や魚料理、チャーハン、焼きそばなどを作っても、焦げつきにくく、くっつきにくい3層のデュラミック ノンスティックコーティングを採用。使いやすく美しいデザインと、コーティングの耐久性を両立しました。汚れも簡単に洗い流せるので、後片付けもスピーディ。おいしくきれいに仕上がり、料理がより楽しくなります。

<アムウェイ クイーン ノンスティック グリルパン(フタ付き) 標準小売価格:27,630 円>

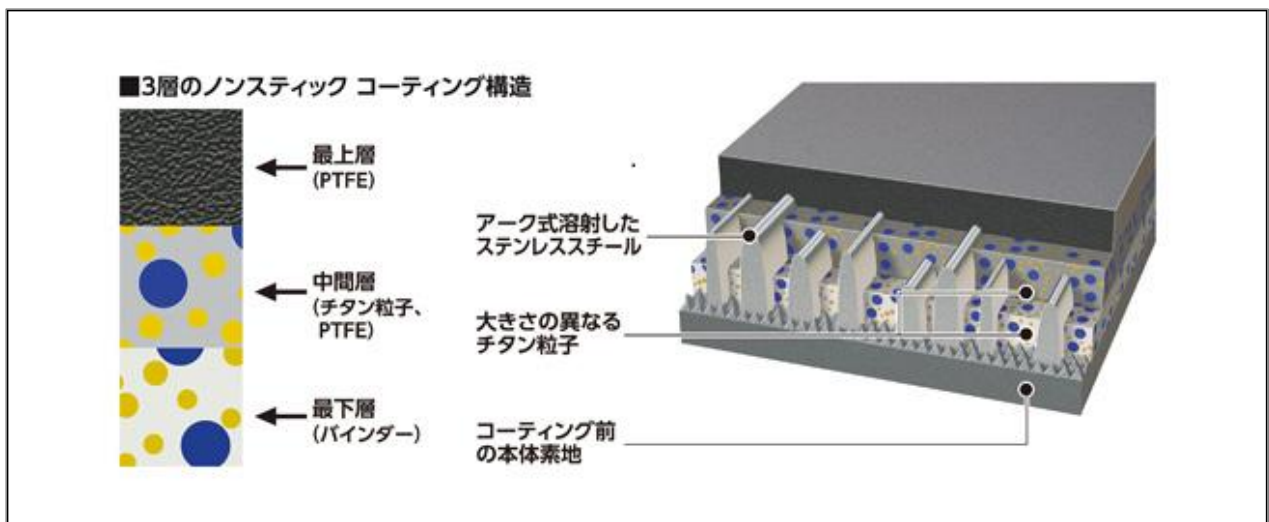
スタイリッシュ、高品質！大きめ、浅型で、卓上も楽しくするグリルパン

卓上でパエリアや焼き肉、すき焼きなどを楽しむのにもちょうどいいサイズ。焦げつきにくく、くっつきにくい3層のデュラミック ノンスティックコーティングを採用。使いやすく、美しいデザインと、コーティングの耐久性を両立しました。汚れも簡単に洗い流せるので、後片付けもスピーディ。おいしく手早くきれいに仕上がり、料理がより楽しくなります。

《製品の特長》

・デュラミック™ ノンスティック コーティングで焦げつきにくい

3層のノンスティックコーティングで、食材が焦げつきにくく、くっつきにくいから、料理も後片づけも簡単、スピーディ。3層構造のコーティングを、内側・外側のダブルで強化することで、優れた耐久性も実現しています。



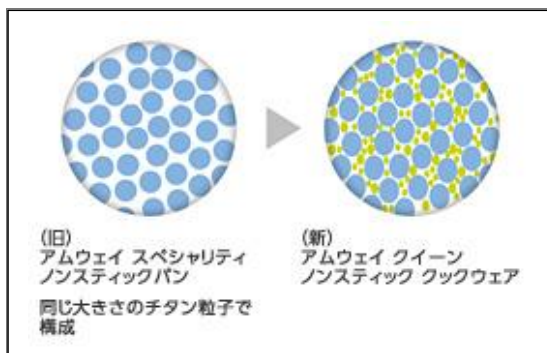
・ダブルの強化で、コーティングの耐久性が 50%アップ*！

[コーティング内側]

コーティングに大きさの異なるチタン粒子を採用。粒子間の密度を高め、従来品に用いられていた同じ大きさのチタン粒子で生じていた粒子間のすき間を解消し、コーティング素材自体の耐久性を強化しています。

[コーティング外側]

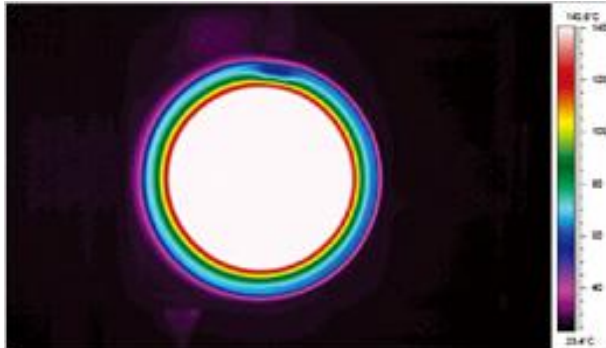
ステンレススチールをコーティング前の本体素地にアーク式溶射でふきつけ、表面に凸凹を形成。それにより本体素地とコーティングの密着度が高まり、耐久性を強化しています。



アムウェイ スペシャルティ ノンスティックパンとの自社比較による

・料理がおいしくきれいに仕上がる[オプティテンプ™ スラブ底]

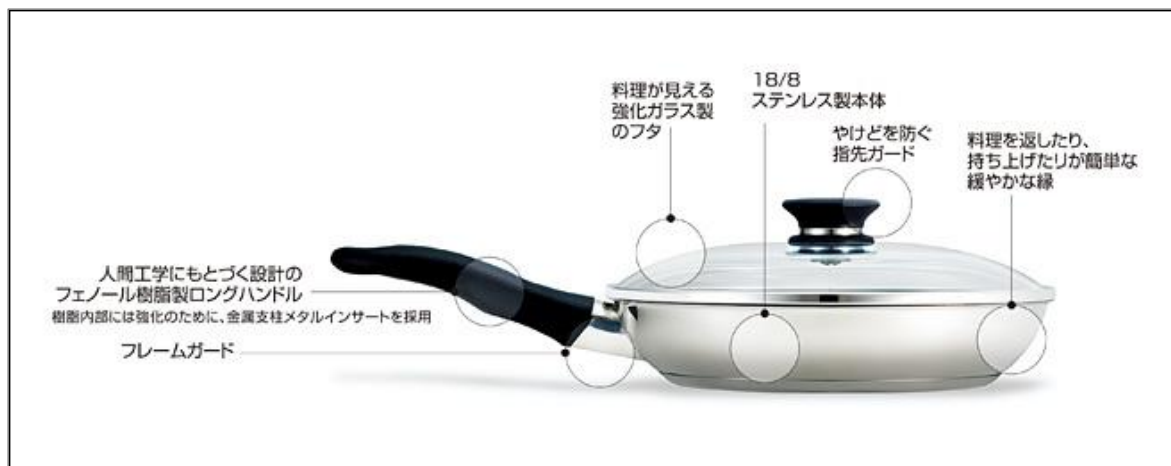
アルミニウム基板を強磁性のステンレスで包み込んだ底面は、アムウェイ™ インダクションレンジ(電磁調理器)のために開発されました。熱を均一に伝え、保温力にも優れているので、料理がおいしくきれいに仕上がります。



なべ底の熱の伝わり方を示したサーモグラフィ画像
白い部分が高熱部。熱が均一に伝わり、内側全体が
等しく熱せられていることがわかります。

・使い勝手と利便性へのこだわり[使いやすいデザイン]

人間工学にもとづく設計でしかも、熱を伝えにくいフェノール樹脂製のロングハンドルをはじめ、料理が見えて便利な強化ガラス製のフタや料理を返しやすいく緩やかな縁など、使いやすさと美しさを兼ね備えたデザインです。



ご注意！必ずお読みください

- 本製品には取扱説明書がついています。ご使用前に必ずお読みください。
- 電磁調理器での使用を前提にしており、ガス火のご使用はおすすめしません。
- 本製品はアムウェイ インダクションレンジ、電磁調理器での使用を前提に作られています。ガス火の使用はノンスティック加工面やハンドルを傷める原因となるためおすすめしていません。
- いかなる熱源でも必ず弱火から中火でご使用ください。
- アムウェイ インダクションレンジの火力は、オートメニュー(プレートのみ可)使用時は190°C設定以下、マニュアル加熱時は8(中火)まででご使用ください。
- いかなる熱源でご使用いただく場合でも、強火(約200°C以上)は焦げつき、なべの変色、変形、ハンドルやノンスティック加工面の損傷等の原因となります。必ず弱火から中火でご使用ください。
- 調理器具やお手入れには金属製や先の尖ったもののご使用を避けてください。
- ノンスティック加工面を傷つけることがありますので、金属製の調理器具(ターナーやヘラ等)や木製でも先の尖った竹串などは使用しないでください。先の尖っていない樹脂製や木製の調理器具をご使用ください。