

2012年4月吉日

料理が楽しくなる鍋

全面三層鋼鍋シリーズ 新発売



無印良品を企画、開発する株式会社良品計画(東京都豊島区ノ代表取締役社長 金井政明)は機能面が充実していて、料理が楽しくなる「全面三層鋼鍋シリーズ」を4月26日(木)より発売いたします。

「全面三層鋼鍋シリーズ」は、保湿性・耐久性のあるステンレスの間に熱伝導のよいアルミを挟み込むことで鍋全体への熱伝導が良くなり焦げ付きにくい構造になっています。また、保湿性が高いので、ガスや電気の節約になります。頑丈で傷が付きにくいのでお手入れが簡単です。持ち手の取り付け方法を溶接留めから、今回はステンレスリベット留めに変更したことにより、大幅に強度が向上し、安心して長くお使いいただけるようになりました。また目盛りがついており調理時に便利です。

市場の商品と比較するとお手頃な価格での展開となり、機能と価格のバランスが取れた商品となっております。

商品仕様

商品名 : 「ステンレス・アルミ全面三層鋼片手鍋・14cm」

規格名称 : 約1.0

売価 : 税込 2,000 円

商品名 : 「ステンレス・アルミ全面三層鋼片手鍋・16cm」

規格名称 : 約1.5

売価 : 税込 2,500 円

商品名 : 「ステンレス・アルミ全面三層鋼片手鍋・18cm」

規格名称 : 約2.0

売価 : 税込 2,800 円

商品名 : 「ステンレス・アルミ全面三層鋼両手鍋・20cm」

規格名称 : 約3.0

売価 : 税込 3,200 円

商品名 : 「ステンレス・アルミ全面三層鋼両手鍋浅型・22cm」

規格名称 : 約4.0

売価 : 税込 3,800 円

商品名 : 「ステンレス・アルミ全面三層鋼両手鍋深型・22cm」

規格名称 : 約6.0

売価 : 税込 4,500 円

すべて食洗機対応 電磁料理器可 ガスコンロ可