

m.design  
lamina

STAINLESS STEEL TRI-PLY

# ラミーナ 全面3層構造

～優れた熱伝導 + 保温性～

全7点  
シリーズ

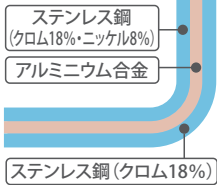


熱伝性が良い全面3層鋼ステンレスを採用

熱伝導と保温性の両立を実現 用途に合わせて選べるステンレス3層鍋

## 底厚2.5mm・全面3層ステンレスクラッド材が優れた熱伝導と保温性を同時に実現

### 全面3層構造のしくみ



### ハイブリッド マテリアル

アルミニウムには優れた熱伝導性があり、ステンレスは保温力や耐酸性、耐アルカリ性などから腐食に強く衛生的。m.design laminaはこれらの特長を合わせ持つ、調理に理想的な金属複合材を使用しています。内側にはサビにくく耐食性に優れたステンレス鋼(クロム18%・ニッケル8%)を使用し、外側は、IH電磁調理器具に対応するステンレス鋼(クロム18%)にて、アルミニウム合金をサンドイッチにした構造です。

全面3層構造では、アルミニウムとステンレスの良さが、それぞれ単一素材ではありえない相乗効果を発揮します。

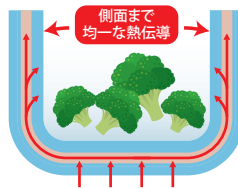
### 優れた熱効率の3層構造で経済的

アルミニウムとステンレスの良い性質を兼ね備える複合素材は、優れた熱伝導性と保温性を持っています。ごく弱火でスムーズに調理ができ、また熱すると冷めづらいので余熱での調理が可能で、ガス代、電気代を節約します。

### 均一でソフトな熱伝導でふくら仕上げ

3層構造で、プロが使う道具のように適度な厚みと重さがあり、変形しにくく、コンロ上でもしっかりした安定感があります。しかも、熱が底から側面へと内部を包み込むように均一でソフトに回り、煮物料理なども芯からふくらと柔らかく仕上げ、素材の旨味をのがしません。

### 熱伝導のしくみ



### 効率的な熱伝導と軽さを実現

ハイカロリーな200V電磁調理器やハロゲンヒーター。これらの熱源で板厚の薄い鍋を使用すると、底がそったり変形したりする場合があります。

m.design laminaは、板厚を厚くすることでそのトラブルを解消。熱源に対して鍋底はいつもフラットな状態を保ち、熱は効率的に鍋全体に伝わります。

さらに、アルミニウムをステンレスでサンドイッチ状にした構造のため、鉄芯3層材に比べ軽く扱いやすくなっています。

## lamina 鍋・フライパンの特長

### 注ぎやすいフチ加工



鍋のフチは、注ぎやすい加工を施しております。水切れがよく、左右どちらからでも注ぎやすくなっています。

### 見やすいメモリ付



鍋の内側には、見やすいメモリ付です。調理中に計量に便利な容量表示付です。※容量は寸法により異なります。

### マルチ熱源対応



ガス火もIH電磁調理器にも対応します。全面3層ステンレスクラッド構造でマルチに熱源に対応

### ワンポイント

#### ●コゲたり食材が引っかない使い方

ステンレス製のフライパンはくっつきやすいというイメージをお持ちですか?ちゃんとした使い方のコツさえわかれば楽に料理することができます。

1. フライパンに油をたらず(あえて広げずに)
2. 中火で加熱する、煙が出たら熱し過ぎのサイン
3. 自然に油が広がり出したら弱火にする
4. 全体に油がなじんだら調理開始

十分にステンレスフライパンを加熱し、油を使用する事により焦げ付きにくくなります。

m.design lamina製品は、熱伝導率が良いので、普通のフライパンより少し火を弱めて調理するのが、焦げ付きを防ぐポイントです。

## フライパンカバー

- 本体: アルミニウム合金、表面処理/内外面: シリコンコート加工
- 取っ手: フェノール樹脂
- ガラス: 全面物理強化(耐熱温度差 約180℃)



品番: MLA-LS2 POS.654072 ITF.14978352654079

メーカー希望小売価格 ¥2,000 (税抜)

## 片手鍋・両手鍋

- 本体材質 ステンレス3層 内面: ステンレス鋼(クロム18%・ニッケル8%)、アルミニウム合金/外面: ステンレス鋼(クロム18%)
- 底厚約2.5mm
- 表面処理: (外面) ポリッシュ(内面) ヘアライン加工
- フタ 材質: ガラス種類(全面物理強化(耐熱温度差約180℃)) フチ巻: シリコンゴム
- 本体取っ手: ステンレス鋼+シリコンゴム
- フタつまみ: ステンレス鋼+シリコンゴム



品番: MLA-16S POS.654010 ITF.14978352654017

メーカー希望小売価格 ¥6,000 (税抜)



品番: MLA-18S POS.654027 ITF.14978352654024

メーカー希望小売価格 ¥7,000 (税抜)



品番: MLA-20W POS.654034 ITF.14978352654031

メーカー希望小売価格 ¥8,000 (税抜)



品番: MLA-22W POS.654041 ITF.14978352654048

メーカー希望小売価格 ¥9,000 (税抜)

## フライパン 24cm・26cm

- 本体材質 ステンレス3層 内面: ステンレス鋼(クロム18%・ニッケル8%)、アルミニウム合金
- 外面: ステンレス鋼(クロム18%)
- 底厚約2.5mm
- 表面処理: (外面) ポリッシュ(内面) ヘアライン加工
- 本体取っ手: ステンレス鋼・シリコンゴム



品番: MLA-24F POS.654058 ITF.14978352654055

メーカー希望小売価格 ¥7,000 (税抜)



品番: MLA-26F POS.654065 ITF.14978352654062

メーカー希望小売価格 ¥8,000 (税抜)

### 対応の熱源 IH200V対応



- ▲ ハイカロリーバーナーは必ず中火以下でご使用ください。
- ▲ カセットコンロのご使用ではガスボンベの上に本製品がかからないようにご注意ください。ボンベが過熱され爆発の恐れがあります。
- ▲ 電子レンジ、オープンにおいてのご使用はできません。

製品形状		製品寸法(mm)		満水容量	適性容量	製品重量	化粧箱サイズ(mm)	化粧箱込重量	カートンサイズ(mm)	カートン重量	入数
品番	商品名	最大外径×高さ (取っ手、フタ、つまみ含む)	口径×内径深さ								
MLA-16S	片手鍋 16cm	約340×180×130	Φ160×75	1.4ℓ	1.0ℓ以下	約1,095g	約340×185×90	約1,280g	約365×380×300	約8.7kg	6
MLA-18S	片手鍋 18cm	約360×200×140	Φ180×85	2.0ℓ	1.4ℓ以下	約1,335g	約355×205×105	約1,540g	約380×420×340	約10.3kg	6
MLA-20W	両手鍋 20cm	約305×218×150	Φ200×95	2.8ℓ	1.9ℓ以下	約1,595g	約320×225×110	約1,850g	約335×465×355	約11.8kg	6
MLA-22W	両手鍋 22cm	約325×238×155	Φ220×100	3.7ℓ	2.6ℓ以下	約1,870g	約340×245×120	約2,185g	約360×500×370	約14.0kg	6
MLA-24F	フライパン24cm	約440×260×70	Φ240×50	2.1ℓ	1.4ℓ以下	約1,150g	約430×265×65	約1,415g	約285×440×410	約9.0kg	6
MLA-26F	フライパン 26cm	約460×278×80	Φ260×60	3.0ℓ	2.1ℓ以下	約1,285g	約445×285×70	約1,650g	約305×460×450	約10.6kg	6
MLA-LS2	フライパンカバー	約Φ275×80	Φ275×80	-	-	約420g	約290×290×90	約660g	約315×570×320	約2.8kg	6