

アルミコレクション
ALUMINIUM
COLLECTION

鍋



揚鍋



実用鍋



文化鍋



雪平鍋



片手鍋



圧力鍋



無水鍋



寸胴鍋



キッチンにはさまざまな材質の鍋がありますが、アルミニウムの鍋は、熱伝導の良さが魅力。熱が伝わりやすいので、ささっと手早く調理ができ、プロもアルミ鍋を愛用しています。さらに軽いのも魅力で、持ち運びもラクラク。扱いやすく、料理が楽しくなります。たくさんの種類のアルミ鍋が作られていて、料理や調理方法に合わせた専用の鍋や機能性の高い鍋など、豊富なラインナップがあります。料理の腕前を上げるには最適なアルミ鍋を選んでみるのもいいかもしれません。

(資料提供：(株)中尾アルミ製作所、アカオアルミ(株)、(株)トオヤマ、北口物産(株)、北陸アルミニウム(株)、(株)HALムスイ)