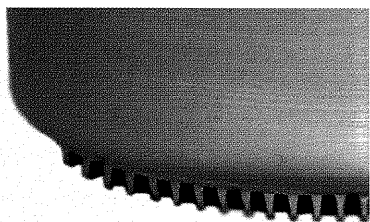




特殊形状の鍋底により熱伝導率を大幅にアップ。
省エネ・CO₂削減にも一役買います。

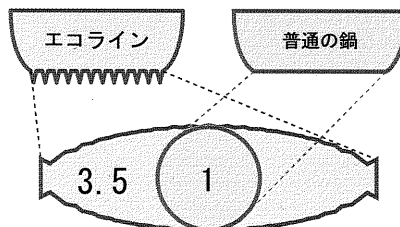
特許・実用新案取得済み

POINT! 炎をキャッチ



●フィンが炎を掴むようにして熱を伝える。

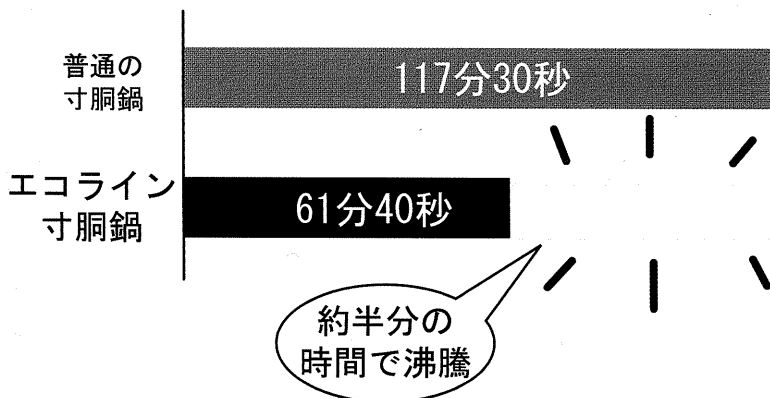
POINT! 広い底面積



●鍋底の面積は従来品の約3.5倍!

ガス代を最大50%節約、料理時間も短縮

性能比較テスト (自社測定によるもの)



ガス消費量

0.99m³ (297円)

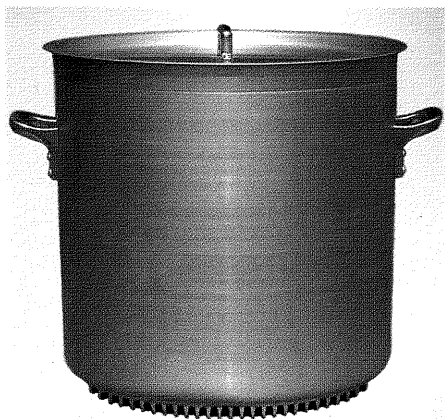
0.51m³ (153円)

1回当たり
144円削減!

年間
約86,400円お得

調理時間も558時間20分短縮

- テスト条件
・同じ51cmの大きさで、水の量は70L。どちらも8°Cから加熱し、98°Cになるまでの時間を測定。
・使用コンロ：(株)タチバナ製作所 TS-330 11400cal 0.95kg/h LPG用
- 計算式概要
・プロパンガスは300円/m³で換算しています。
・年間削減額は2回/日、稼働日数25日/月で換算しています。



材質：アルミニウム (板厚4mm)
鍋底 アルミ鋳造

- エコライン寸胴鍋45cm (KS-2570) (幅)57×(奥行)45×(高さ)44 (cm)
製品重量：約8kg 満水容量：約70L
- エコライン寸胴鍋51cm (KS-2705) (幅)64×(奥行)52×(高さ)50 (cm)
製品重量：約12kg 満水容量：約100L

☆普通の寸胴鍋と比較して、約1/2の時間とガス消費量で済む。
☆結果、月のガス料金がほぼ半分で済むので経済的。
☆加熱時間が少なく済むので、人件費の削減にも繋がります。

都厨房株式会社

TOKYO GAS 特約店

本社 〒220-0041 横浜市西区戸部本町15-12 TEL (045)321-7234 FAX(045)321-7237