

# Elflora

エルフローラ

## IHクッキングヒーターに ピッタリの鍋を 電気のプロが考えました。

「エルフローラ」は長年電気に携わってきたエルクがお客さまと接する中でいただいたご意見をもとに、「省エネ性」「安全性」「調理性」「清掃性」「耐久性」などを考え、自信をもっておすすめする鍋です。

### 1 熱効率抜群の省エネタイプ。 軽く扱いやすい底面厚1.5mm



鍋底が厚いステンレス特殊構造で熱変形を防ぎます。

全ての電気調理器は鍋の底部から集中的に加熱しますので、底部には十分な厚さが不可欠です。鍋については熱効率と耐食性に優れた特殊磁性ステンレスYUS180を使用するとともに鍋の底面と側面最下部のみを厚くする特殊加工を施してありますので熱変形を防ぎベストな調理が可能です。

### 2 話題の無水調理が可能ですので、 大切な栄養分を逃しません。

フタと本体がピッタリ合う精巧な造り。



洗ったままの水分でゆであがります!

フタと本体がピッタリと合う精巧な造りから、料理中にできる水蒸気が本体とフタの間に水の膜をつくるウォーター被膜効果により、洗ったままの水分だけでホーレン草などを見事にゆであげ、食材の栄養分を逃がさず調理ができます。

栄養分を逃さない  
ウォーター被膜効果

## 自信の品質、安心の10年保証。

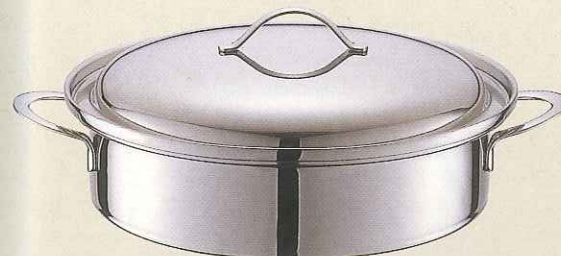
(フッ素樹脂加工部分・樹脂ハンドル部分・オプション品は除く)

万一、正常な使用状態において不具合が生じた場合には、お買上げ後10年間は無料で修理・交換いたします。

### 鍋シリーズ



18cm 片手鍋(2.3ℓ) CH-IH  
希望小売価格 7,350円(税抜価格7,000円)  
サイズφ174mm×95mm/重量0.95kg/入数6  
JANコード122049



24cm 両手浅鍋(3.0ℓ) CH-IH  
希望小売価格 9,975円(税抜価格9,500円)  
サイズφ236.5mm×68mm/重量1.35kg/入数6  
JANコード122117



20cm 両手鍋(2.8ℓ) CH-IH  
希望小売価格 8,400円(税抜価格8,000円)  
サイズφ198mm×92mm/重量1.18kg/入数6  
JANコード122087



24cm 両手深鍋(5.8ℓ) CH-IH  
希望小売価格 11,550円(税抜価格11,000円)  
サイズφ236.5mm×140mm/重量1.70kg/入数6  
JANコード122124

### フライパンシリーズ



26cm フライパン(2.4ℓ) CH-IH  
希望小売価格 8,400円(税抜価格8,000円)  
サイズφ260mm×55mm/重量0.99kg/入数6  
JANコード122865



27cm いため鍋(3.6ℓ) CH-IH  
希望小売価格 9,975円(税抜価格9,500円)  
サイズφ270mm×72mm/重量1.20kg/入数6  
JANコード122834

### オプション

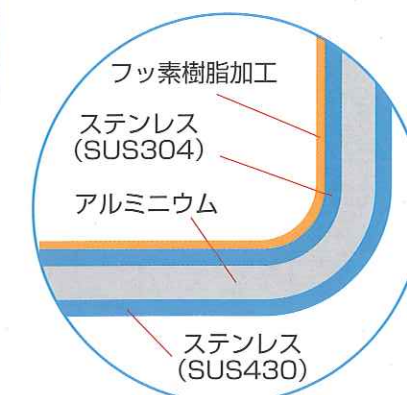
(フジノ製) ガラス蓋  
鍋20cm用  
希望小売価格 1,365円(税抜価格1,300円)  
入数20/JANコード106674  
鍋24cm用  
希望小売価格 1,680円(税抜価格1,600円)  
入数20/JANコード106681  
フライパン26cm用  
希望小売価格 1,890円(税抜価格1,800円)  
入数20/JANコード106827  
いため鍋27cm用  
希望小売価格 1,995円(税抜価格1,900円)  
入数20/JANコード106889

(フジノ製) スチームプレート  
20cm用 希望小売価格 1,575円(税抜価格1,500円)  
入数20/JANコード106230  
24cm用 希望小売価格 2,940円(税抜価格2,800円)  
入数20/JANコード106247  
(エレックマスターライト) ホイッスルケトル  
2.0ℓ 希望小売価格 4,095円(税抜価格3,900円)  
入数12/JANコード106803  
2.5ℓ 希望小売価格 4,725円(税抜価格4,500円)  
入数12/JANコード106810



※JANコードは国コードNo.(49)と会社コードNo.(92972)を省略しています。  
※商品の仕様は、改良などのため、一部変更することがありますのでご了承願います。  
※このパンフレットの記載内容は2009年4月現在のものです。

### 3 フライパンはフッ素樹脂加工で お手入れラクラク。



少ない油でヘルシー!

熱伝導率の高いアルミをステンレスで挟んだサンドイッチ構造。さらに食材がこびりつきにくいフッ素樹脂を内側に加工し、汚れもカンタンに洗うことができます。少量の油で調理できるので、ヘルシークッキングにも最適です。



お手入れラクラク!



効率的にフライパン全体が温まります

### 4 安全の確かな目じるし SGマークつき。



安全性の証。電気を熱源とする全てのクッキングヒーターに対応することを定めたSG基準マーク。

### 5 もちろん、全ての熱源に対応。

IHクッキングヒーター(100V/200V)からハロゲン・ラジエント・ガスまで全ての熱源に対応いたします。また、鍋はオールステンレスのため、オープン調理も可能です。鍋ごとオープンに入れ、ケーキを焼いたりグラタン料理も作れます。 ※電子レンジには使用できません。



### 6 収納に場所を とりません。

鍋は、フタを裏返しにすることでスタッキングも可能です。

場所をとらずに重ねて収納

