

「遠赤」セラミックスの最先端の味付けです。

電磁調理器  
電子レンジ・オーブン  
直火・使用OK!

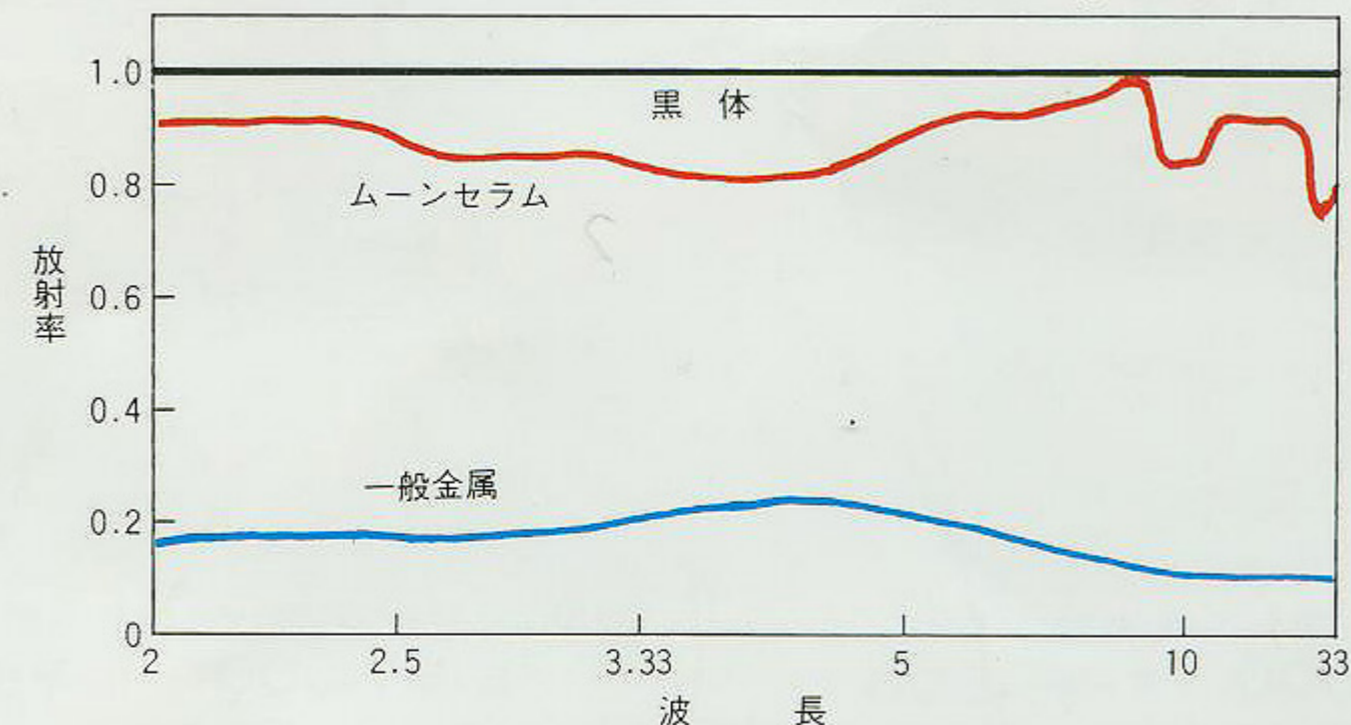
遠赤外線  
ニューセラミックス

# MOON CERAM

不思議な波長で、おいしさを、引き出し、焼く、炒める、煮る、ゆでる、炊くなど、幾通りもの、巾広い調理に、使うことができ、均一に焦す事なくすばやく調理できます。一般に炭火を使用した料理は野菜の色はそのままに、肉はやわらかく、ごはんは、ふっくらと光沢があるなど、まろやかな自然の味を引き出すといわれますが、これが遠赤外線放射効果です。この炭火の味を生かした遠赤利用の調理器がムーンセラムです。

ムーンセラムは他の調理器と比較しますと、遠赤外線放射効果が抜群で、右図の様に高効率の数値が立証されています。

● 各種遠赤外線放射体の分光放射率曲線 (測定500°C)



— 黒体  
— ムーンセラム  
— 一般金属

● 図は高嶋廣夫先生著の遠赤外線の利用技術とその応用例より  
● ムーンセラムは名古屋工業技術試験所のデータ

## MOON CERAM

### & 和風土鍋

電磁調理器・直火OK!

Eは電磁調理器・直火用価格です。  
Fは直火用価格です。



100 9号鍋(28cm/2ℓ) 8/CT  
E・¥9,000 F・¥7,000



101 8号鍋(25cm/1.8ℓ) 6/CT  
E・¥8,000 F・¥6,000



102 7号鍋(22cm/1.2ℓ) 12/CT  
E・¥7,000 F・¥5,000



103 6号鍋(18cm/0.75ℓ) 16/CT  
E・¥5,500 F・¥4,000



104 片手深鍋(18cm/1ℓ) 12/CT  
E・¥7,000 F・¥5,500



105 深鍋(22cm/2ℓ) 8/CT  
E・¥8,000 F・¥6,500



106 ポット(1.5ℓ) 12/CT  
E・¥6,800 F・¥5,800



107 平鍋(29cm/1.2ℓ) 10/CT  
E・¥7,500 F・¥5,500



108 焼鍋(28cm) 10/CT  
E・¥6,200 F・¥4,800



109 かん瓶(0.36ℓ) 16/CT  
E・¥3,300 F・¥2,800



110 しゃぶしゃぶ鍋(25cm/1.8ℓ) 6/CT  
E・¥8,000 F・¥6,000



111 8号土鍋(黒)(25cm/1.8ℓ) 6/CT  
E・¥7,000 F・¥5,500



112 8号土鍋(茶)(25cm/1.8ℓ) 6/CT  
E・¥7,000 F・¥5,500



113 8号土鍋(白)(25cm/1.8ℓ) 6/CT  
E・¥7,000 F・¥5,500

ハイテクセラのパイオニア  
製造元 **マルトセラミック**