

NEWS RELEASE

CB JAPAN CO.,LTD.

調理してそのまま食卓に出しても様になる。

copan コパン 二層鋼グリルパン 片手 16cm/両手 20cm



日用品・雑貨メーカー 株式会社シービージャパン（本社：東京都足立区 代表取締役社長：樋口圭介）は、「copan コパン 二層鋼グリルパン 片手 16cm/両手 20cm」を発売致しました。熱を素早く伝える「アルミニウム」と、伝えた熱の温度を維持する「ステンレス」の2層構造のグリルパンは、調理した後そのまま食卓に出しても様になります。表面には細かい凸凹のエンボス加工とフッ素コーティングを施しているため食材がこびりつきにくく、お手入れも簡単。オープン、魚焼きグリル、トースターまで幅広く使えて、1つあれば料理の幅がぐんと広がります。片手タイプと両手タイプの2種類ありますので、是非使ってみて下さい。

