『ニュークックチル』に
プラスαの魅力を！

業界初、スチーム加熱や
マイクロ波機器で使える
「パールの黒い食器」

健康のためのエネルギーを生み出す食事。
料理がよりおいしく見映えして、食欲をそそる黒の食器を、
もっと積極的に使いたい。そんな、みなさんの声にお応えして、
新しい特殊加工、パールの輝きを金属成分を使わずに実現しました。
気持ちまで華やかになる上質な黒い食器の誕生です。

各種試験
(PES 素材)

各種試験で実証された確かな品質、
長く安心してお使いいただけます。

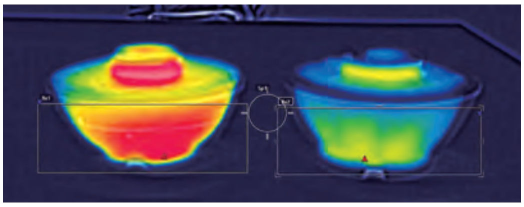
1 じっくり温めて、うつわの表面は持ちやすい温度です。

shinca のニュークックチル対応食器は、熱伝導率が低いので、オーバークッキングによるパサつきを防止し、ちょうどよい仕上がりを実現します。

試料名	熱伝導率 [W/ (m・K)]
強化磁器	2.26
メラミン	0.45
PP (和)	0.21
SPS (凛)	0.21
PES (リヒートシェフ)	0.20
参照試料 : pyroceram	

【試験機関】長野県工業技術総合センター
※ 内部仕様による測定
※ 特定の条件下で試験した結果であり、およその目安となります。
商品を保証するものではありません。

うつわの表面温度は加熱後でも持ちやすい温度。
加熱後の持ち運びや蓋の開閉が安全に行えます。



メラミン：80.7℃　　高比重 PP：72.6℃
110℃ ×60 分ご飯を加熱後、室温に５分放置後の表面温度