



Great Inventions Support Great Intentions

HEALTH 

ENVIRONMENT 

CONVENIENCE 





GreenPan™ とは？



Company

Facts & numbers

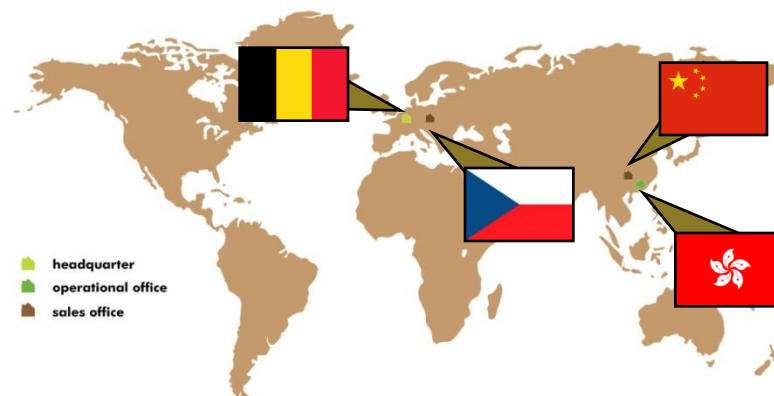
グリーンパン™は2007年5月にベルギーで設立されました。

2007年7月

アメリカで発売と同時にわずか4時間で10万個のフライパンを売上

現在全世界46カ国で販売中(2008年)

Offices:





Company



-  本社
-  支社
-  営業所



Company





Company



- 本社
- 支社
- 営業所
- 代理店



GreenPan™の特徴



PFOA

パーフルオロオクタンサンを
助剤として使用

PTFE

全てのこびりつき防止フライパンは
フッ素樹脂を使用

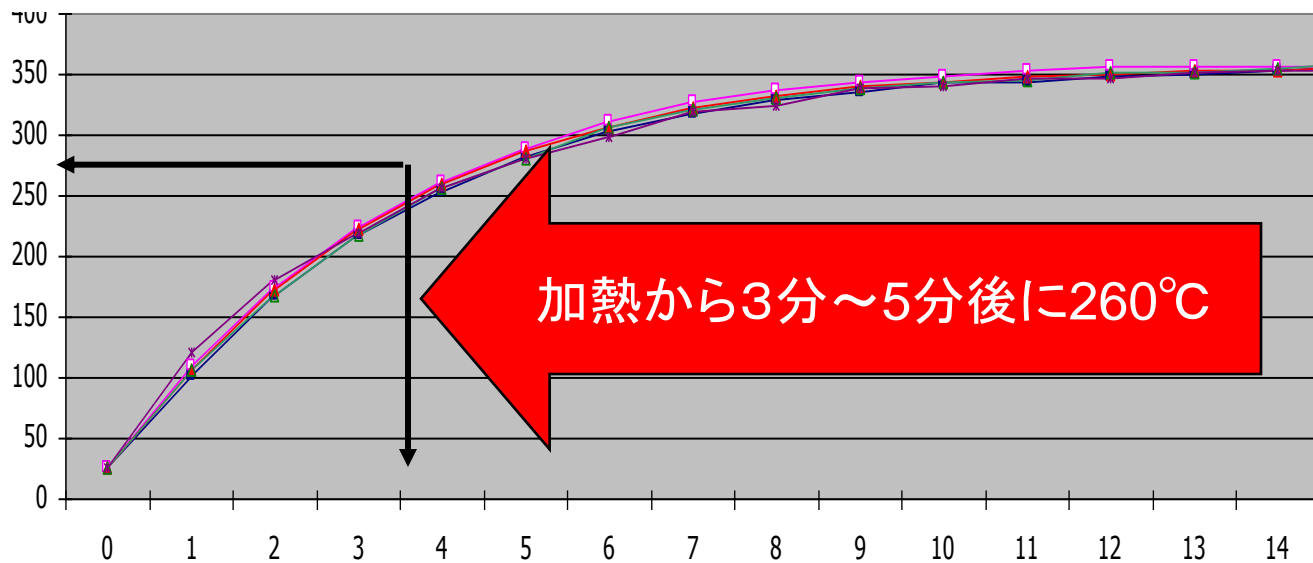


加熱限界は260°C



通常、使用中のフライパンはどれくらいの温度になるのか？

350°Cから400°C位に上がる





フライパンの使用温度
その時PTFEに何が起こる？

350°Cから400°C位に上がる

熱に弱いPTFE...

化学物質の放出	一般的な調理温度
650°C/1,202°F 地球温暖化ガス：心臓・肺・神経系に影響 [1] CF4 (四フッ化炭素) ; HFとTFAに分解する CF3COF (トリフルオロ酢フルオライド) ; HFとTFAに分解する OFCB (オクタフルオロシクロブタン) ; 心停死をもたらす	815°C/1,500°F ハイエンド製品のオープンによる 焼き温度 [7]
600°C/1,112°F PF6 (ヘキサフルオロプロパン) ; 地球温暖化ガス [1]	540°C/1,000°F ガスレンジの汁受け部ガスレンジの炎 [8]
500°C/932°F COF2 (フッ化カルボニル) ; 化学兵器の一種のフッ化物パーオキシ HF (フッ化水素) ; 腐食性ガス。接触すると組織を破壊 [2]	430°C/800°F 電気コンロのコイル部 [8] 400°C/750°F PTFEコーティングされた鍋を 普通のガスレンジで8分間過熱した後の 表面温度 [9]
475°C/887°F PFIB (ヘキサフルオロイソブタン) ; 化学兵器 [3]	370°C/700°F 予熱したグリル [10]
470°C/878°F SiF4 (四フッ化ケイ素) ; 吸入・摂食により高い毒性 [1]	280°C/536°F デュボン社における実験で鳥が死亡 [5] 260°C/500°F オープン/グリル内の肉が焦げる温度 多くのオープンの最高温度
360°C/680°F TFE (テトラフルオロエチレン) ; 実験動物への発癌性 HFP (ヘキサフルオロプロペン) ; 腐食性有害物質 TFA (トリフルオロ酢酸) ; 植物に有害 DFA (シフルオロ酢酸) ; 実験動物への発癌性 MFA (モノフルオロ酢酸) ; 低用量でヒトへの致死毒性 PFOA (ペルフルオロオクタノール) ; 実験動物への発癌性 [4]	200°C/396°F ミズーリ州で、PTFEコーティングされた 電球の下でこの温度で鳥が死亡 [11] 180°C/350°F 一般的な焼き温度 160°C/325°F 予熱したオープンにより鳥が死亡 [12]
290°C/554°F 超微粒子を放出 (PTFE粒子の酸化) [5]	160°C/325°F 予熱したオープンにより鳥が死亡 [12]
240°C/464°F PTFE粒子が測定により検出された最低温度 [6]	温度はすべて摂氏/華氏の順に記載

- 1) PTFEの分解
⇒ コーティングの破壊
- 2) ガスの発生
⇒ PTFEの粒子が肺に入り込む
- TFE, HFP, DFA, SFA, SiF4, ...



フライパンの使用温度 350°Cから400°C位に上がる

その時PTFEに何が起こる？ 有毒ガス発生

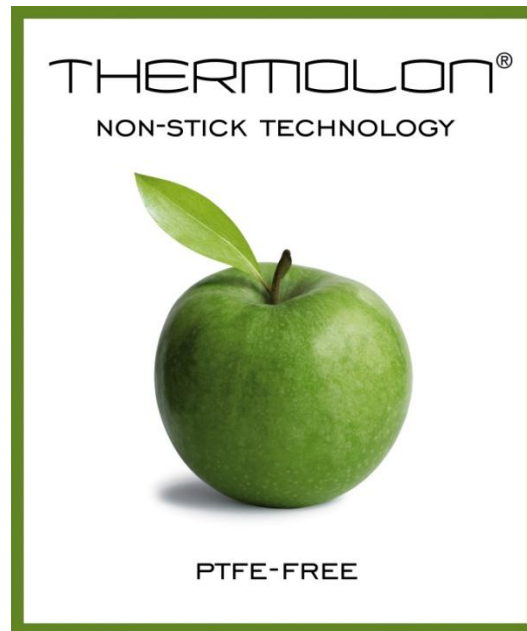
PFOAとは？ PFOAは発がん性物質の可能性もある(EPA)

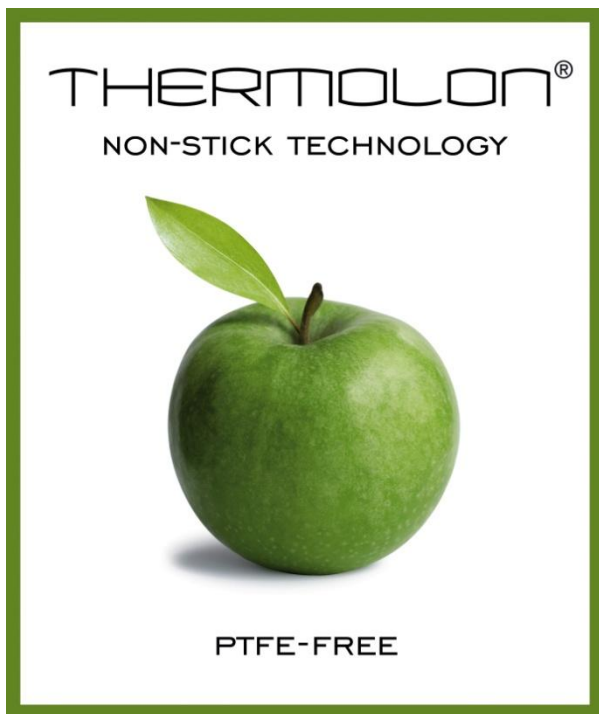
ほぼ全人類という広範囲にわたって血液中にPFOAが残留していると思われる

PFOAは2015年使用禁止



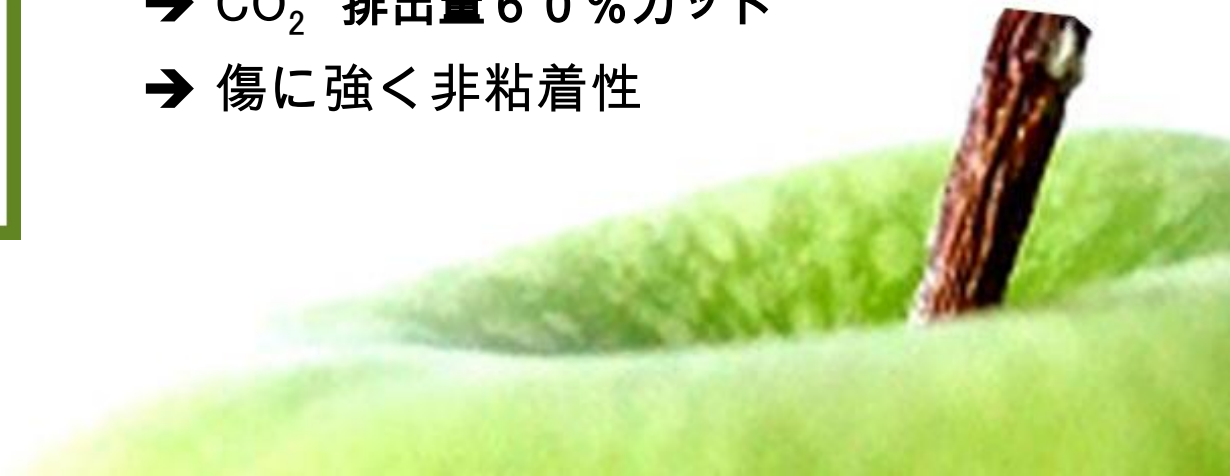
GreenPan™が革新的技術をお届けします





セラミック複合物特性

- アメリカ食品医薬局承認
- PTFEを含まない
- PFOAを含まない
- 450°Cまで使用可能
- CO₂ 排出量60%カット
- 傷に強く非粘着性





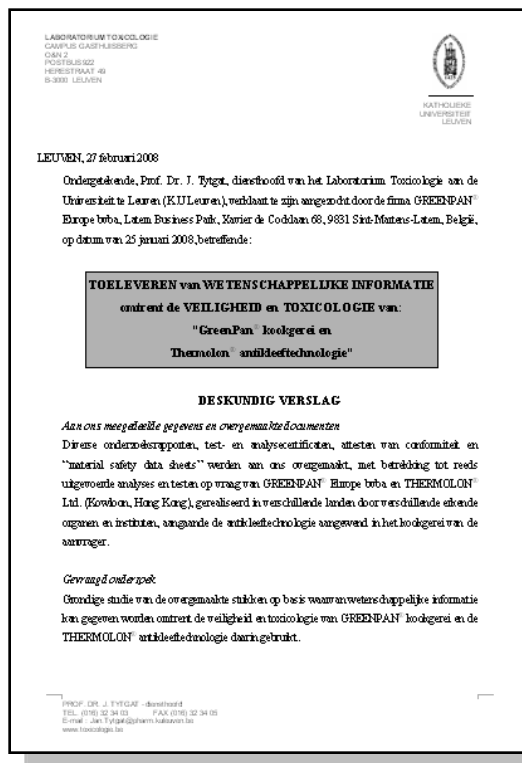
Quality

各国の食品接触物質基準に適合

- 日本食品衛生法
- FDA (アメリカ)
- LFBG (ドイツ)

世界中の大学と共同研究開発

- 南ボヘミア大学
- ルーバン大学
- ダンディー大学
- 天津大学
- メルボルン大学
- モスクワ大学





GreenPan™とThermo Ion™は

安全で健康な調理に答えを出します



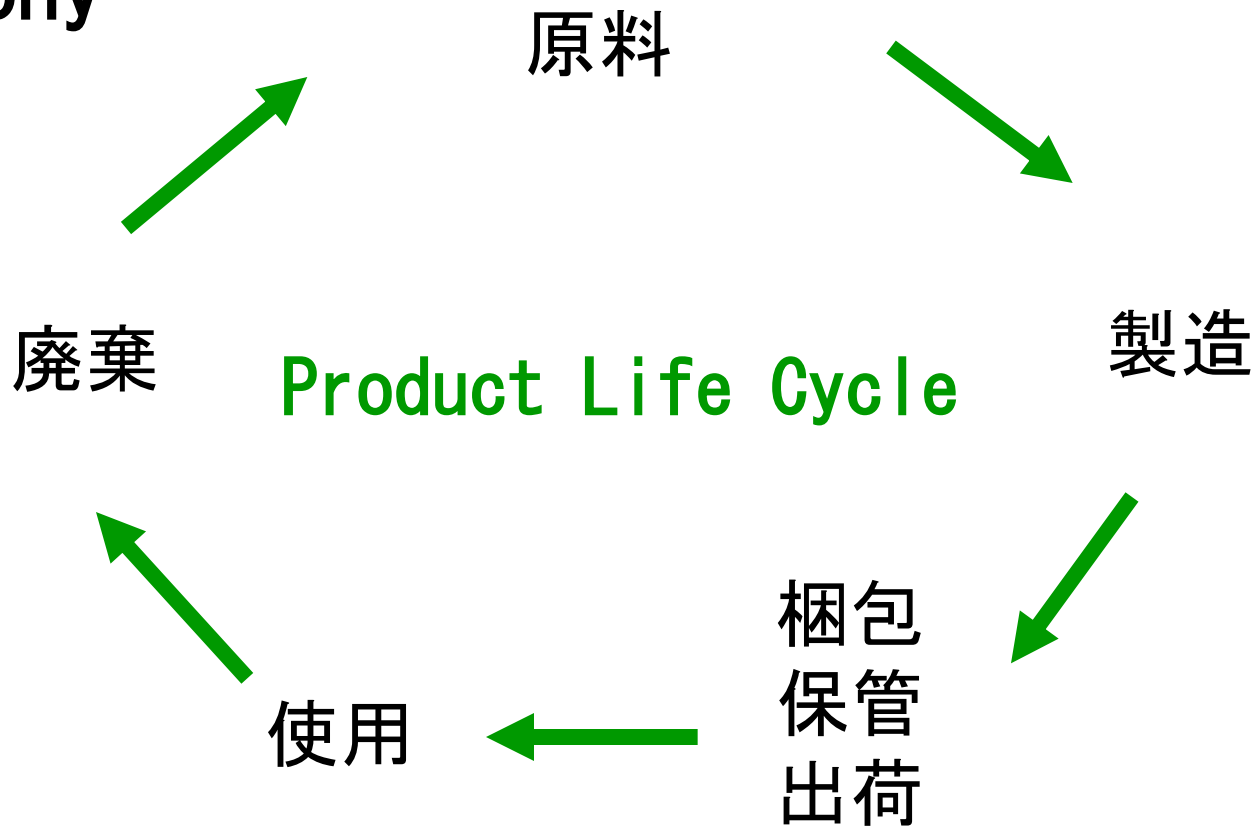


GreenPan™のエコ対策



製品への考え方

Product philosophy



Product philosophy 原料



- ・アップサイクルスチール 使用
- ・アップサイクルアルミニウム使用
- ・再生紙使用梱包材使用

製造



- ・生産時排出 CO₂を60%カット
- ・PFOA 及び残留性科学物質を含まない

Product philosophy

梱包 保管 出荷



- ・簡易包装に努めています
- ・梱包材は再生紙を使用、印刷用インクも最小限に抑えています

使用



- ・PTFE 未使用
- ・加熱による有毒ガス発生なし
- ・Thermolon®によるすばらしい熱伝導性



日本向け製品



GreenPan™ シリーズ

日本発売の3シリーズ



Kyoto Black
アルミ素材
IH非対応



Stockholm
ハードアノダイズ素材IH対応
(日本未発売)



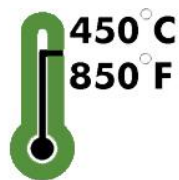
Vienna
ステンレス素材
IH対応

皆様への3つの約束

健康

便利

エコ





Caring for Future Generations

The Original
GREEN PAN™



HEALTH



ENVIRONMENT



CONVENIENCE

