


商品説明書

 エステイ グロービーズ STGLOBIZ CO.	#38-1 Sanseo-ro F2. Jung-gu, Daejeon City, South Korea 35074 Tel : +82-42-282-1804 Fax : +82-42-272-1805	商品名	フライパンF2-20	FOB	USD 4.7
		HP		MOQ	2,000 pcs
				サンプル提供価格	F.O.C (not include freight charge)

frying Pan CAPSTONE
MADE IN KOREA

Introduction



Total One-stop System



Feature

- 세련되고 다양한 디자인의 제품들을 보유
- 강력한 코팅제의 사용으로 제품의 수명이 길다
- 인체에 무해한 코팅제들을 사용
- 통주물 제조방식으로 높은 열전도를
- 외부 오염으로부터 강력하며 세척이 용이함
- 손잡이부분 베어클라이트 재질 사용으로 뜨거워지지 않음

F1 series **F2 series** **Ergonimics easy to grip**

F3 series **F4 series** **Non-stick Coating Non-toxic**

NEW Product MULTI DOUBLE PAN **NEW Product Diletto series**



Side : 2T
Bottom : 3T

STGLOBIZ




▶洗練されたデザインの製品
▶強力なコーティング剤の使用で製品寿命が長い
▶ダイカスト工法の使用で高い熱伝導率
(アルミニウム・亜鉛・マグネシウム・銅などの合金を金型内に圧入し、瞬時に成形する特殊な鑄造品がダイカストです)
▶洗浄が容易
▶ベークライトを使用した取っ手で料理時火傷リスク減小
▶様々なサイズの商品があり便利で多様な商品構成が可能
▶製品の生産全体の過程、自社工場での製造で、高い品質と低い不良率

製品仕様	
分類名	フライパン
原産地	韓国
資源リサイクル可否	不
重量	404g / pcs
内容量	
セット内容	セットの構成が可能
使用方法	
1.購入後初めて使用する場合、食用油を塗って軽く熱してください。 2.食べ物が無い空の状態での長時間加熱を避けてください。 3.調理時に鋭い金属製調理機器の使用は避けてください。	
注意事項	
1.加熱後の火を消した後も熱くなりますのでやけどに注意してください。 2.洗浄時に鉄たわしを使用しないでください。 3.酸性の強い食品を容器に長時間保管しないでください。	
企業の特性	
ISO 9001:2008, 全製品自体の生産	
主な輸出国	
アメリカ, 日本, 中国	

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個				
INBOX				
OUTBOX	435*340*160(mm)	10pcs	4.65kg	個別のビニールパッキング10個入り

■お問い合わせ

日韓ワールドセンター 日韓 World Center


東京都中央区築地5-6-10浜離宮パークサイドプレイス2F

Tel : 03-5148-7266

Fax : 03-5148-7268

E-mail : trade@kankoku.co.jp; trade1@kankoku.co.jp

商品説明書

 エステイ グローブズ STGLOBIZ CO.	#38-1 Sanseo-ro F2. Jung-gu, Daejeon City, South Korea 35074 Tel : +82-42-282-1804 Fax : +82-42-272-1805	商品名	フライパン F2-28
		HP	

FOB	USD 5.5
MOQ	2,000 pcs
サンプル提供価格	F.O.C (not include freight charge)



frying Pan CAPSTONE MADE IN KOREA

Introduction

Total One-stop System

- Die-casting Production
- Design Development
- Complete Product

Feature

- 세련되고 다양한 디자인의 제품들을 보유
- 강력한 코팅제의 사용으로 제품의 수명이 길다
- 인체에 무해한 코팅제들을 사용
- 통주물 제조방식으로 높은 열전도율
- 외부 오염으로부터 강력하여 세척이 용이함
- 손잡이부분 베어블라이트 재질 사용으로 뜨거워지지 않음

F1 series, F2 series, F3 series, F4 series

Ergonimics easy to grip

Non-stick Coating Non-toxic

NEW Product MULTI DOUBLE PAN

NEW Product Diletto series

Side : 2T
Bottom : 3T

STGLOBIZ



▶ 洗練されたデザインの製品

▶ 強力なコーティング剤の使用で製品寿命が長い

▶ ダイカスト工法の使用で高い熱伝導率
(アルミニウム・亜鉛・マグネシウム・銅などの合金を金型内に圧入し、瞬時に成形する特殊な鑄造品がダイカストです)

▶ 洗浄が容易

▶ ベークライトを使用した取っ手で料理時火傷リスク減小

▶ 様々なサイズの保有で多様な商品構成可能

▶ 製品の生産全体の過程、自社工場での生産、高品質で低い不良率

製品仕様	
分類名	フライパン
原産地	韓国
資源リサイクル可否	不
重量	588g / pcs
内容量	
セット内容	セットの構成が可能

- 使用方法**
- 1.購入後初めて使用する場合、食用油を塗って軽く熱してください。
 - 2.食べ物がない空の状態です長時間加熱を避けてください。
 - 3.調理時に鋭い金属製調理機器の使用は避けてください。

- 注意事項**
- 1.加熱後の火を消したあとでも熱くなりますのでやけどに注意してください。
 - 2.洗浄時に鉄たわしを使用しないでください。
 - 3.酸性の強い食品を容器に長時間保管しないでください。

企業の特長
ISO 9001:2008, 全製品自体の生産
主な輸出国
アメリカ, 日本, 中国

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個				
INBOX				
OUTBOX	600*400*160(mm)	10pcs	4.65kg	個別のビニールパッキング10個入り

■お問い合わせ

日韓ワールドセンター  World Center


東京都中央区築地5-6-10 浜離宮パークサイドプレイス2F

Tel : 03-5148-7266

Fax : 03-5148-7268

E-mail : trade@kankoku.co.jp; trade1@kankoku.co.jp

商品説明

 エステイ グローブズ STGLOBIZ CO.	#38-1 Sanseo-ro F2. Jung-gu, Daejeon City, South Korea 35074 Tel : +82-42-282-1804 Fax : +82-42-272-1805	商品名	フライパン F2-28 Wok Pan
		HP	

FOB	USD 5.9
MOQ	2,000 pcs
サンプル提供価格	F.O.C (not include freight charge)



frying Pan CAPSTONE MADE IN KOREA

Introduction

Total One-stop System

Feature

- 세련되고 다양한 디자인의 제품들을 보유
- 강력한 코팅제의 사용으로 제품의 수명이 길다
- 인체에 무해한 코팅제들을 사용
- 통주물 제조방식으로 높은 열전도를
- 외부 오염으로부터 강력하며 세척이 용이함
- 손잡이부분 베어블라이트 재질 사용으로 뜨거워지지 않음

F1 series F2 series F3 series F4 series

Ergonomics easy to grip

Non-stick Coating Non-toxic

NEW Product MULTI DOUBLE PAN

NEW Product Diletto series

Side : 2T Bottom : 3T

STGLOBIZ



▶ 洗練されたデザインの製品

▶ 強力なコーティング剤の使用で製品寿命が長い

▶ ダイカスト工法の使用で高い熱伝導率
(アルミニウム・亜鉛・マグネシウム・銅などの合金を金型内に圧入し、瞬時に成形する特殊な鑄造品がダイカストです)

▶ 洗浄が容易

▶ ベークライトを使用した取っ手で料理時火傷リスク減小

▶ 様々なサイズの保有で便利な商品構成可能

▶ 製品の生産全体の過程、自社の工場生産で高い品質と低い不良率

製品仕様	
名称	フライパン
原産地	韓国
資源リサイクル可否	不
重量	606g / pcs
内容量	
セット内容	セットの構成が可能

- 使用方法**
- 1.購入後初めて使用する場合、食用油を塗って軽く熱してください。
 - 2.食べ物が無い空の状態でも長時間加熱を避けてください。
 - 3.調理時の鋭い金属製調理機器は避けてください。

- 注意事項**
- 1.加熱後の火を消した状態でも熱くなりますのでやけどに注意してください。
 - 2.洗浄時に鉄たわしを使用しないでください。
 - 3.酸性の強い食品を容器に長時間保管しないでください。

企業の特長
ISO 9001:2008, 全製品自体の生産
主な輸出国
アメリカ, 日本, 中国

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個				
INBOX				
OUTBOX	610*400*180(mm)	10pcs	7.20kg	個別のビニールパッキン10個入り

■お問い合わせ

日韓ワールドセンター  World Center


東京都中央区築地5-6-10浜離宮パークサイドプレイス2F

Tel : 03-5148-7266

Fax : 03-5148-7268

E-mail : trade@kankoku.co.jp; trade1@kankoku.co.jp

商品説明

 エステイ グローブズ STGLOBIZ CO.	#38-1 Sanseo-ro F2. Jung-gu, Daejeon City, South Korea 35074 Tel : +82-42-282-1804 Fax : +82-42-272-1805	商品名	セラミックコーティングの鍋S鍋16cm	FOB	USD 7.7
		HP		MOQ	2,000 pcs
				サンプル提供価格	F.O.C (not include freight charge)

Pot CERAMIC **CAPSTONE**
MADE IN KOREA

Introduction

One-piece Die-cast Body

Fast heat conductivity Strong Body

Gas, Halogen, Radiate Heater, IH

Feature

- 알루미늄 통주물 방식, 친환경 세라믹 코팅제 사용으로 안전
- 논스틱 기능 강화, 눌러붙음 방지 효과가 뛰어남
- 강한 코팅 제품 사용으로 굽힘에 매우 강하며 변색이 적음
- 바닥패턴을 적용해 냄비가 화구 위에서 미끄러지는 것을 방지
- 편리한 세척
- 인체공학적인 디자인
- 미려한 디자인과 사용하기 편리한 디자인의 손잡이 디자인
- 통주물 방식으로 높은 열전도율로 요리시간 단축

Sseries **Rseries** **Yseries**

Embossing Non-stick **Ergonomics easy to grip**

Bottom Fast heat conductivity

*Making BEST Quality Product by KS Raw Material
Reliable Production Process Using Standard Production Guide*

STGLOBIZ



▶ 알루미늄 다이캐스트 공법 사용
(알루미늄·亜鉛·マグネシウム·銅などの合金を金型内に圧入し、瞬時に成形する特殊な鑄造品がダイキャストです)

▶ 환경にやさしいセラミックコーティング剤使用で安全性確保

▶ 強力なコーティング剤の使用で製品寿命

▶ ダイキャスト工法の使用で高い熱伝導率

▶ ガラスのふたを使用してふきこぼれ防止、利便性向上

▶ 洗浄も容易

▶ 베이클라이트を使用した取っ手で料理時の火傷リスク減小

▶ 様々なサイズの商品を取りそろえ、多様な商品構成可能

▶ 製品の生産全体の過程、自社の工場での製造で高い品質と低い不良率

製品仕様	
分類の名称	鍋
原産地	韓国
資源リサイクル可否	不
重量	679g / pcs
内容量	1.3 L
セット内容	セットの構成が可能
使用方法	
1.購入後初めて使用する場合、食用油を塗って軽く熱してください。 2.食べ物が無い空の状態でも長時間加熱を避けてください。 3.調理時に鋭い金属製調理機器の使用は避けてください。	
注意事項	
1.加熱後の火を消した状態でも熱くなりますのでやけどに注意してください。 2.洗浄時に鉄たわしを使用しないでください。 3.酸性の強い食品を容器に長時間保管しないでください。	
企業の特長	
ISO 9001:2008, 全製品自体の生産, LFGB認証を獲得	
主な輸出国	
アメリカ, 日本, 中国	


包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	190*95*217(mm)	1	690g	1個入りカラーボックス
INBOX				
OUTBOX	610*400*180(mm)	10pcs	7.20kg	個別カラーボックスパッキン10個入り

■お問い合わせ

日韓ワールドセンター 日韓 World Center

東京都中央区築地5-6-10 浜離宮パークサイドプレイス2F
 Tel : 03-5148-7266
 Fax : 03-5148-7268
 E-mail : trade@kankoku.co.jp; trade1@kankoku.co.jp

商品説明

 エステイ グローブズ STGLOBIZ CO.	#38-1 Sanseo-ro F2. Jung-gu, Daejeon City, South Korea 35074 Tel : +82-42-282-1804 Fax : +82-42-272-1805	商品名	セラミックコーティングの鍋S鍋 28cm	FOB	USD 15.3
		HP		MOQ	2,000 pcs
				サンプル提供価格	F.O.C (not include freight charge)

Pot CERAMIC **CAPSTONE**
MADE IN KOREA

Introduction

One-piece Die-cast Body

Fast heat conductivity Strong Body

Gas, Halogen, Radiate Heater, IH

Feature

- 알루미늄 통주물 방식, 친환경 세라믹 코팅제 사용으로 안전
- 논스틱 기능 강화, 눌러붙음 방지 효과가 뛰어남
- 강한 코팅 제품 사용으로 굽힘에 매우 강하며 변색이 적음
- 바닥패턴을 적용해 냄비가 화구 위에서 미끄러지는 것을 방지
- 편리한 세척
- 인체공학적인 디자인
- 미려한 디자인과 사용하기 편리한 디자인의 손잡이 디자인
- 통주물 방식으로 높은 열전도율로 요리시간 단축

Sseries **Rseries** **Yseries**

Embossing Non-stick **Ergonomics easy to grip**

Bottom Fast heat conductivity

Making **BEST Quality Product** by **KS Raw Material**
Reliable Production Process Using **Standard Production Guide**

STGLOBIZ



▶ 알루미늄 다이캐스트 공법 사용
(알루미늄·亜鉛·マグネシウム·銅などの合金を金型内に圧入し、瞬時に成形する特殊な鑄造品がダイキャストです)

▶ 環境にやさしいセラミックコーティング剤使用で安全性確保

▶ 強力なコーティング剤の使用で製品寿命

▶ ダイキャスト工法の使用で高い熱伝導率

▶ 溢れ防止ガラスのふたの使用により、利便性向上

▶ 外部汚染から強力、洗浄が容易さ

▶ 베이클라이트を使用した取っ手で料理時の火傷のリスク減小

▶ 様々なサイズの保有で便利な商品構成可能

▶ 製品の生産全体の過程、自社の工場生産で高い品質と低い不良率

製品仕様	
分類名	鍋
原産地	韓国
資源リサイクル可否	不
重量	2,020g / pcs
内容量	7.2 L
セット内容	セットの構成が可能
使用方法	
1.購入後初めて使用する場合、食用油を塗って軽く熱してください。 2.食べ物が無い空の状態でも長時間加熱を避けてください。 3.調理時鋭い金属製調理機器の使用は避けてください。	
注意事項	
1.加熱後の火を消した状態でも熱くなりますのでやけどに注意してください。 2.洗浄時に鉄たわしを使用しないでください。 3.酸性の強い食品を容器に長時間保管しないでください。	
企業の特長	
ISO 9001:2008, 全製品自体の生産, LFGB認証を獲得	
主な輸出国	
アメリカ, 日本, 中国	

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	190*95*217(mm)	1	690g	1個入りカラーボックス
INBOX				
OUTBOX	664*500*354(mm)	6pcs	15.56kg	個別カラーボックスパッキング6個入り

■お問い合わせ

日韓ワールドセンター 日韓 World Center

東京都中央区築地5-6-10 浜離宮パークサイドプレイス2F
 Tel : 03-5148-7266
 Fax : 03-5148-7268
 E-mail : trade@kankoku.co.jp; trade1@kankoku.co.jp

商品説明

 エスティ グローブズ STGLOBIZ CO.	#38-1 Sanseo-ro F2. Jung-gu, Daejeon City, South Korea 35074 Tel : +82-42-282-1804 Fax : +82-42-272-1805	商品名	Diletto Series 32cm Wok Pan	FOB	USD 9.0
		HP		MOQ	2,000 pcs
				サンプル提供価格	F.O.C (not include freight charge)



CAPSTONE

■Spec
ITEM : Diletto 28F
SIZE(B,T,H) : 200 x 280 x55.6
Net. W(g) : EXCLUDE HANDLE 675g
Side : 2T
Bottom : 3T

■Spec
ITEM : Diletto 32W
SIZE(B,T,H) : 180 x 320 x105
Net. W(g) : EXCLUDE HANDLE 960g
■Side : 2T
■Bottom : 3T



▶チャイナスタイルのフライパン
▶IHでの使用も可能
▶中華料理に最適化されたデザイン
▶アルミダイカスト工法使用
(アルミニウム・亜鉛・マグネシウム・銅などの合金を金型内に圧入し、瞬時に成形する特殊な鑄造品がダイカストです)
▶ダイカスト工法の使用で高い熱伝導率
▶洗浄も容易さ
▶ベークライトを使用した取っ手の使用で料理時の火傷リスク減小
▶製品の生産全体の過程、自社の工場生産で高い品質と低い不良率



NEW
Diletto
Enjoy preparing all your Favorite Recipes with Ease.
We specialize in the design, manufacturing, marketing and after sales service for various kitchenware.


製品仕様	
名称	鍋
原産地	韓国
資源リサイクル可否	不
重量	
内容量	
セット内容	
使用方法	
1.購入後初めて使用する場合、食用油を塗って軽く熱してください。 2.食べ物がない空の状態です長時間加熱を避けてください。 3.調理時の鋭い金属製調理機器使用は避けてください。	
注意事項	
1.加熱後の火を消した状態でも熱くなりますのでやけどに注意してください。 2.洗浄時に鉄たわしを使用しないでください。 3.酸性の強い食品を容器に長時間保管しないでください。	
企業の特長	
ISO 9001:2008, 全製品自体の生産	
主な輸出国	
アメリカ, 日本, 中国	

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	—	—	—	—
INBOX	—	—	—	—
OUTBOX	—	—	—	—

■お問い合わせ

日韓ワールドセンター  **World Center**
 東京都中央区築地5-6-10 浜離宮パークサイドプレイス2F
 Tel : 03-5148-7266
 Fax : 03-5148-7268
 E-mail : trade@kankoku.co.jp; trade1@kankoku.co.jp

商品説明

 エステイ グローブズ STGLOBIZ CO.	#38-1 Sanseo-ro F2. Jung-gu, Daejeon City, South Korea 35074 Tel : +82-42-282-1804 Fax : +82-42-272-1805	商品名	Diletto Series 28cm Frying Pan
		HP	

FOB	USD 8.0
MOQ	2,000 pcs
サンプル提供価格	F.O.C (not include freight charge)



Spec

ITEM : Diletto 28F
 SIZE(B,T,H) : 200 x 280 x55,6
 Net. W(g) : EXCLUDE HANDLE 675g

Side : 2T
 Bottom : 3T



Spec

ITEM : Diletto 32W
 SIZE(B,T,H) : 180 x 320 x105
 Net. W(g) : EXCLUDE HANDLE 960g

Side : 2T
 Bottom : 3T



▶チャイナスタイルのフライパン
 ▶IHでの使用も可能
 ▶中華料理に最適化されたデザイン
 ▶アルミダイカスト工法使用
 (アルミニウム・亜鉛・マグネシウム・銅などの合金を金型内に圧入し、瞬時に成形する特殊な鋳造品がダイカストです)
 ▶ダイカスト工法の使用で高い熱伝導率
 ▶洗浄も容易
 ▶ベークライト使用の取っ手で料理時火傷リスク減小
 ▶製品の生産全体の過程、自社の工場進行で高い品質と低い不良率



NEW Diletto

Enjoy preparing all your Favorite Recipes with Ease.
 We specialize in the design, manufacturing, marketing and after sales service for various kitchenware.

製品仕様	
名称	鍋
原産地	韓国
資源リサイクル可否	不
重量	
内容量	
セット内容	


使用方法
1.購入後初めて使用する場合、食用油を塗って軽く熱してください。 2.食べ物がない空の状態でも長時間加熱を避けてください。 3.調理時、鋭い金属製調理機器使用は避けてください。

注意事項
1.加熱後の火を消した状態でも熱くなりますのでやけどに注意してください。 2.洗浄時に鉄たわしを使用しないでください。 3.酸性の強い食品を容器に長時間保管しないでください。

企業の特長
ISO 9001:2008, 全製品自体の生産
主な輸出国
アメリカ, 日本, 中国

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	—	—	—	—
INBOX	—	—	—	—
OUTBOX	—	—	—	—

■お問い合わせ

日韓ワールドセンター  World Center

東京都中央区築地5-6-10浜離宮パークサイドプレイス2F
 Tel : 03-5148-7266
 Fax : 03-5148-7268
 E-mail : trade@kankoku.co.jp; trade1@kankoku.co.jp