



TI PRO
titanium



什麼是鈦

鈦是醫學上公認的最具親和力的健康元素,對人體得植物神經與味覺神經沒有任何影響.抗酸鹼,耐腐蝕與人體有極好得相容性,被廣泛應用於人體的植入領域,如牙根,人工關節與心臟支架.被譽為太空金屬,海洋金屬,生物金屬.



鋁鍋長期使用容易過多攝入鋁離子,使人患老年癡呆.國際組織明文禁止接觸含有鹽類食品的鋁鍋的使用.



市面上大部分不粘黏鍋具或是使用特氟龍,陶瓷等等各類噴塗的黏著劑都具有危害人體健康的爭議且易脫落,美國政府指控特氟龍為致癌物質.



鐵鍋的優點是材料成本低,缺點是容易生鏽和結污漬而滋生有毒細菌,危害人體健康.



不銹鋼鍋將成為人類的新殺手,2007年7月24日法國國家癌症研究所向世界公布他們的研究發現,金屬鎳和鉻容易導致人患鼻腔癌和肺癌.

鈦鍋能有效抵禦各種酸鹼之侵蝕,可以長時間儲存強酸鹼之食物.在烹飪過程中減少油的消耗,有效降低油煙之產生,亦不會有任何重金屬的釋出,保存食物之原汁原味.鈦製炊具亦是唯一可以用來煎熬中藥的金屬器皿.





適用各種爐具



燃器灶



電磁爐



電熱爐



陶瓷爐

SINCE
1988

鍋具中的貴族



TWO-101G



TSP-102/T

☒ 塗層

☒ 重金屬

☒ 生鏽

☒ 化學反應



TFS-101



TFS-102



TFS-103



TFS-104



TFS-105



TRS-101



SINCE
1988



TKF-111

守護家庭飲食健康**100**年，
超長使用壽命，經得起時間考驗



TKF-105



TKF-106



TKF-107



TKF-109



TKF-110



SINCE
1988



TTP-101



TTH-101



TEP-101



TCO-101



TKF-208



TKF-211



TKF-209



TKF-212



TKF-216



TKF-210



TKF-214



TKF-213



TKF-215



SINCE
1988





TCH-204



TBO-201



TKF-217



TKF-218



TWH-201



TKF-219



TKF-220



TKF-222





SINCE
1988

健康

耐用

環保

無毒

安全

抑菌

輕量



您購買的不僅僅是一套餐具
更是一份家庭健康飲食的保障



TBO-102



TBO-103



TCH-106/108

TCH-110/112

長度:230mm/195mm



TCH-105/107

TCH-109/111

長度:230mm/195mm



TST-102/110/106

長度:200mm/230mm/280mm



TST-104/112/108

長度:200mm/230mm/280mm



TST-103/111/107

長度:200mm/230mm/280mm



TST-105/113/109

長度:200mm/230mm/280mm

SINCE
1988

純鈦



TCM-111

- ☑ 檸檬汁
- ☑ 咖啡/茶
- ☑ 牛奶/中藥/果汁



TTC-101



TWB-201

容量:170ml



TCM-115

容量:1.5L



TCM-205/206

容量:420ml/500ml



TCM-109/110

容量:420ml/500ml



TTB-201

SINCE
1988



- ✓ 不易附著
- ✓ 不易卡油
- ✓ 不易卡垢
- ✓ 不易孳生細菌
- ✓ 不易殘留指紋



TKE-209

容量:460ml



TKE-210

容量:420ml



TCM-114

容量:450ml



TCM-109C / 110C

容量:420ml/500ml

SINCE
1988



TGS-0001



TGS-0002



TGS-0003



TGS-0005



TGS-0006



TGS-0007



TGS-0008



TGS-0009



TGS-0010



晶鈦鑫股份有限公司

彰化縣伸港鄉全興村西全路166巷85號

TEL:04-7987686 FAX:+886-4-7985786

Email:tipro@tipro.com.tw

<http://www.tipro.com.tw>