

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20511-59	株式会社クイックパック	0564-59-3525

59 フライパン

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

京セラ IH セラブリッド シリーズ

熱伝導の良さと遠赤外線効果で省エネ調理

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(貼底)
内面/セラミック塗膜加工
外面/耐熱塗装
ハンドル/アルミニウム合金、フェノール樹脂

01 IH・ガス兼用鍋



①フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20 _{cm}	212	52	3.7	160	0.6	1860800	¥3,500
26 _{cm}	274	56	3.7	215	0.9	1860900	¥4,300
28 _{cm}	292	57	3.7	235	1.0	1861000	¥4,800



②いため鍋

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28 _{cm}	292	69	3.7	181	0.9	1861110	¥4,800

02 ガス専用鍋



③ソース&ディープパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22 _{cm}	236	62	3.7	158	0.7	1861200	¥4,200
24 _{cm}	254	68	3.7	165	0.8	1861300	¥4,500

※注ぎ口付



④玉子焼

内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
130×174	135.5×180	32	3.0	125×164	0.5	1860710	¥3,800

03 フライパン

京セラ IH セラフォート シリーズ

新素材「セラフォート」

「京セラのセラミック技術」と「ダイキン工業のフッ素材料技術」を融合させた新素材「セラフォート」
快適調理と美味しい仕上がりを実現します。

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(貼底)
内面/フッ素樹脂塗膜加工
外面/セラミック塗膜加工
ハンドル/アルミニウム合金、フェノール樹脂、66ナイロン、ポリウレタン樹脂コーティング

04 鍋全般



⑤フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20 _{cm}	212	52	3.7	160	0.6	1597710	¥4,300
26 _{cm}	274	56	3.7	215	0.9	1597810	¥5,200
28 _{cm}	292	57	3.7	235	1.0	1597910	¥5,800



⑥いため鍋

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28 _{cm}	292	69	3.7	181	0.9	1598010	¥5,800



⑦玉子焼

内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
130×174	135.5×180	32	3.0	125×164	0.5	1597610	¥4,500

IHマイン シリーズ

耐久性・耐腐食性に優れ金属ヘラも使用可能

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(貼底)
内面/ウェルフロコート
外面/焼付塗装
ハンドル/フェノール樹脂



⑧フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20 _{cm}	213	49	3.0	165	0.5	5219600	¥4,000
26 _{cm}	275	58	3.0	210	0.7	5219700	¥4,500
28 _{cm}	295	58	3.0	230	0.8	5219800	¥4,500



⑨ディープフライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24 _{cm}	255	64	3.0	180	0.6	5219900	¥5,000



⑩いため鍋

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28 _{cm}	295	78	3.0	200	0.8	5220000	¥5,500



⑪玉子焼

内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
15×18 _{cm}	165×198	39	3.0	130×165	0.5	5220100	¥4,200



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

※フライパンカバーはP56をご参照ください。

●このカタログに掲載されている価格は、2020年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。