

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20633-140	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

フライパン 140

## 京セラ IH セラブリッド シリーズ

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

熱伝導の良さと遠赤外線効果で省エネ調理



①フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20 <sub>cm</sub>	4-0140-0101	212	52	3.7	160	0.6	1860810	¥4,200
26 <sub>cm</sub>	4-0140-0102	274	56	3.7	215	0.9	1860910	¥5,000
28 <sub>cm</sub>	4-0140-0103	292	57	3.7	235	1.0	1861010	¥5,500



②いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28 <sub>cm</sub>	4-0140-0201	292	69	3.7	181	0.9	1861110	¥6,500



③玉子焼

内寸	ページコード	外径	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
130×174	4-0140-0301	135.5×180	32	3.0	125×164	0.5	1860710	¥4,400

## 京セラ IH セラフォート シリーズ

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

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。



④フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20 <sub>cm</sub>	4-0140-0401	212	52	3.7	160	0.6	1597710	¥5,000
26 <sub>cm</sub>	4-0140-0402	274	56	3.7	215	0.9	1597810	¥6,000
28 <sub>cm</sub>	4-0140-0403	292	57	3.7	235	1.0	1597910	¥6,800



⑤いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28 <sub>cm</sub>	4-0140-0501	292	69	3.7	181	0.9	1598010	¥6,600



⑥玉子焼

内寸	ページコード	外径	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
130×174	4-0140-0601	135.5×180	32	3.0	125×164	0.5	1597610	¥5,200

## IH スタンディ シリーズ

●IH対応なのに底が変形しにくい

材質:アルミニウム合金 フェノール樹脂  
フッ素樹脂塗膜加工(WellFlonスピコーティング)



⑦IH スタンディ  
スピコーティングフライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20 <sub>cm</sub>	4-0140-0701	214	47	2.8	155	0.532	5219610	¥4,400
26 <sub>cm</sub>	4-0140-0702	274	58	2.8	207	0.806	5219710	¥5,000
28 <sub>cm</sub>	4-0140-0703	295	58	2.8	225	0.895	5219810	¥5,500
30 <sub>cm</sub>	4-0140-0704	314	58	2.8	250	0.934	5219910	¥6,000



⑧IH スタンディ  
スピコーティングいため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28 <sub>cm</sub>	4-0140-0801	295	76	2.8	202	0.908	5220010	¥6,000

熱変形しにくく、真ん中で焼きやすい



IH対応フライパンは底にステンレス板を貼っていますが、熱により反り戻りやすいのが難点です。  
スタンディはステンレスを使用せず鉄粉とアルミニウム粉を吹き付けているので変形しにくくなっています。



⑨IH スタンディ スピコーティング玉子焼

内寸	ページコード	外径	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
15×18 <sub>cm</sub>	4-0140-0901	167×199	38	2.8	134×152	0.532	5220110	¥4,600



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P136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、2024年9月1日現在のもの、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。

- 09 砥石・庖丁差し
- 10 まな板
- 11 調理機械  
(下ごし器等)
- 04 鍋全般
- 05 ブランドキッチン  
コレクション
- 06 オープンエア
- 07 ホテルパン・  
ガストロフームパン
- 08 庖丁