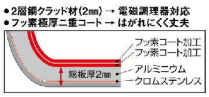
IHマエストロシリーズ



炒め(ソテー)専用にフッ素極厚コーティングに加え、フッ素がより深く入り込み持続しやすいアルミ+ステンレスの2層クラッド材を選択致しました。調理用途に応じて3層クラッド材、2層クラッド材+フッ素コートと取えて使い分けてラインアップ。



① KO IHマエストロ 2層鋼クラッド フライパン A

IH対応 蒸三条

商品コード	規格/内径	深さ㎜	注文コード	標準価格
018220	18㎝	40	07-0097-0101	¥14,700
018221	21㎝	45	07-0097-0102	¥16,050
018222	24㎝	50	07-0097-0103	¥18,200
018223	27㎝	55	07-0097-0104	¥20,250
018224	30㎝	60	07-0097-0105	¥22,300
018225	33㎝	65	07-0097-0106	¥25,050

材質／2層鋼クラッド材　フッ素極厚2重コート



② KO IHマエストロ2層鋼クラッド 深型フライパン(炒め鍋) A

IH対応 蒸三条

商品コード	規格/内径	深さ㎜	注文コード	標準価格
018230	18㎝	55	07-0097-0201	¥17,450
018231	21㎝	60	07-0097-0202	¥19,500
018232	24㎝	70	07-0097-0203	¥22,300
018233	27㎝	75	07-0097-0204	¥25,050
018234	30㎝	80	07-0097-0205	¥29,300
018235	33㎝	85	07-0097-0206	¥32,750

材質／2層鋼クラッド材　フッ素極厚2重コート

テフロンプラチナ加工付。
底面に特殊磁性体を溶射



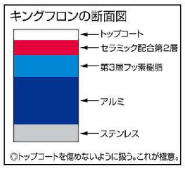
③ 業務用マイスターIH CTフライパン

IH対応 ベトナム

商品コード	規格/内径	深さ㎜	注文コード	標準価格
019131	18㎝	42	07-0097-0301	¥13,000
019132	21㎝	48	07-0097-0302	¥14,500
019133	24㎝	54	07-0097-0303	¥17,000
019134	27㎝	58	07-0097-0304	¥18,000
019135	30㎝	62	07-0097-0305	¥21,500
019136	33㎝	66	07-0097-0306	¥25,000
019137	36㎝	70	07-0097-0307	¥30,000

材質／アルミニウム合金

キングフロンフライパン



IH調理の弱点は、調理器と接する鍋底のみが加熱し、側面への熱の伝わりが弱いことだが、キングフロンは外側にステンレス、中心に極厚のアルミをはさむことで、側面への熱伝導率の良さを可能にした。トップはセラミック配合の3層ハードコートフッ素加工樹脂。同じ加工樹脂でも、特に上質な素材を使用しているため、耐久性にすぐれる。
てこの原理で操作性を追求した取っ手の端部と、熱を拡散するために二股に分かれた独自のデザイン。



④ キングフロンフライパン 浅型 A

IH対応 日本

商品コード	規格	内径×深さ×板厚㎜	注文コード	標準価格
350091	18㎝	φ180×40×3.0	07-0097-0401	¥17,500
350092	21㎝	φ210×46×3.0	07-0097-0402	¥19,000
350093	24㎝	φ240×52×3.0	07-0097-0403	¥22,500
350094	27㎝	φ270×57×3.0	07-0097-0404	¥25,500
350095	30㎝	φ300×62×3.0	07-0097-0405	¥26,500

材質／本体:ステンレス・アルミ2層鋼 3層ハードコートフッ素加工
ハンドル:耐熱ステンキャスト製



⑤ キングフロンフライパン 深型 A

IH対応 日本

商品コード	規格	内径×深さ×板厚㎜	注文コード	標準価格
350096	18㎝	φ180×55×3.0	07-0097-0501	¥19,000
350097	21㎝	φ210×60×3.0	07-0097-0502	¥22,500
350098	24㎝	φ240×65×3.0	07-0097-0503	¥25,500
350099	27㎝	φ270×75×3.0	07-0097-0504	¥28,500
350100	30㎝	φ300×85×3.0	07-0097-0505	¥35,500

材質／本体:ステンレス・アルミ2層鋼 3層ハードコートフッ素加工
ハンドル:耐熱ステンキャスト製

●底面に特殊磁性体を溶射



⑥ 業務用マイスターIH BCフライパン

IH対応 日本

商品コード	規格/内径	深さ㎜	注文コード	標準価格
019124	18㎝	42	07-0097-0601	¥11,500
019125	21㎝	48	07-0097-0602	¥13,000
019126	24㎝	54	07-0097-0603	¥14,500
019127	27㎝	58	07-0097-0604	¥16,000
019128	30㎝	62	07-0097-0605	¥18,000
019129	33㎝	66	07-0097-0606	¥22,000
019130	36㎝	70	07-0097-0607	¥25,000

材質／アルミニウム合金

Vita Craft® Pro
Multi-Ply Cookware for PROFESSIONALS

鉄のフライパンの魅力をそのままに、鉄の弱点「錆びやすさ」をクリアしたのが、独自の「窒化4層加工」。錆びが大敵の船舶や航空機に使われる加工技術を応用。鉄の内部に窒素を浸透させ表面強度を高めることで錆びにくい強靭な鉄のフライパンを完成。





⑦ ビタクラフトプロ マジックコートフライパン K

在庫限り
IH対応
ベトナム

商品コード	規格	内径×深さ㎜	注文コード	標準価格
350295	033324㎝	φ240×50	07-0097-0701	¥19,000
350296	033428㎝	φ280×55	07-0097-0702	¥23,000

材質／全面5層構造



⑧ ビタクラフト スーパー 鉄フライパン Z

IH対応 ベトナム

商品コード	規格	内径×深さ㎜	注文コード	標準価格
350287	№200120㎝	φ200×41	07-0097-0801	¥ 9,000
350288	№200226㎝	φ260×43	07-0097-0802	¥10,000

材質／窒化4層構造



⑨ ビタクラフト スーパー 鉄ウォックパン Z

IH対応 ベトナム

商品コード	規格	内径×深さ㎜	注文コード	標準価格
350289	№200524㎝	φ240×65	07-0097-0901	¥10,000
350290	№200628㎝	φ280×70	07-0097-0902	¥11,500

材質／窒化4層構造