極厚フライパンシリーズ

蓄熱性に優れた極厚フライパンは
食材にムラなく均一に熱を伝え、格別の焼き上がりです。



①デバイヤー 鉄 コールドハンドル フライパン 5130

外径 ページコード 深さ 板厚 底径 kg 商品コード 価格

外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	6-0122-0101	40	3.0	200	2.0	8706700	¥14,000
32cm	6-0122-0102	42	3.0	235	2.6	8706800	¥17,600

※32cmは両手付です。



②デバイヤー 鉄 共柄 フライパン 5110

外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	6-0122-0201	30	2.5	120	0.9	6255900	¥7,500
20cm	6-0122-0202	33	2.5	130	1.1	6256000	¥8,000
22cm	6-0122-0203	34	2.5	150	1.2	6256100	¥9,000
24cm	6-0122-0204	39	2.5	170	1.4	6256200	¥9,500
26cm	6-0122-0205	40	3.0	180	1.9	6256300	¥11,500
28cm	6-0122-0206	40	3.0	200	2.2	6256400	¥12,000
30cm	6-0122-0207	42	3.0	210	2.4	6256500	¥14,000
32cm	6-0122-0208	42	3.0	230	2.6	6256600	¥15,000
36cm	6-0122-0209	51	3.0	260	3.5	6256700	¥18,500
40cm	6-0122-0210	53	3.0	290	4.2	6256800	¥23,000

※32cm～40cmは両手付です。



③SW 鉄 厚板 フライパン

外径	ページコード	内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	6-0122-0301	210	35	3.2	160	1.4	5717900	¥6,400
24cm	6-0122-0302	230	40	3.2	170	1.5	0186500	¥6,800
26cm	6-0122-0303	250	40	3.2	185	1.7	0186600	¥7,300
28cm	6-0122-0304	263	40	3.2	210	2.1	0186700	¥8,200
30cm	6-0122-0305	290	45	3.2	220	2.4	0186800	¥9,500
36cm	6-0122-0306	350	50	3.2	270	3.3	0186900	¥12,200
40cm	6-0122-0307	400	65	3.2	300	4.2	0187000	¥14,100



④デバイヤー 鉄 共柄 オーバル フライパン 5111

サイズ	ページコード	内寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
36cm	6-0122-0401	355×257	48	2.5	290×200	2.3	6255300	¥17,500
40cm	6-0122-0402	392×278	50	3.0	320×210	3.4	6255400	¥23,000



⑤柳宗理 マグマプレート 鉄 フライパン 蓋付

内径	ページコード	外寸	深さ	kg	商品コード	価格
18cm	6-0122-0501	338×218	36	0.7	2304910	¥4,500
22cm	6-0122-0502	400×260	57	1.1	2305010	¥5,800
25cm	6-0122-0503	450×290	50	1.2	2305110	¥6,500

●内側と外側の両面に細かな凹凸を付けた事により表面積が広くなるので、熱伝導が良くなり食材の芯まで一気に火を通し、食材の旨味を閉じ込めることができます。さらに、フライパンからの鉄分溶出により食材と一緒に鉄分摂取ができます。また、凹凸を付けた表面加工により、今までの鉄フライパンよりも油馴染みがよく、使っていくほどに焦げ付きにくくなります。



⑥南部鉄 フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24010 17cm	6-0122-0601	30	4.0	145	1.2	1842200	¥5,000
24011 21cm	6-0122-0602	45	4.0	175	1.9	1842300	¥7,000
24012 24cm	6-0122-0603	50	4.0	185	2.0	1842400	¥8,000

鉄鋳物



⑦南部鉄 蓋付フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24112 24cm	6-0122-0701	50	4.0	185	3.5	1842500	¥13,000

鉄鋳物



⑧南部鉄 木柄 オムレツパン

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24004 18cm	6-0122-0801	35	4.0	125	1.1	0200900	¥7,500
24005 21cm	6-0122-0802	40	4.0	145	1.6	0201000	¥8,500
24006 24cm	6-0122-0803	45	4.0	165	1.7	0201100	¥9,000

鉄鋳物



⑨南部鉄 ファミリーパン

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24014 14cm	6-0122-0901	30	4.0	110	0.6	1842600	¥4,000
24015 17cm	6-0122-0902	30	4.0	130	1.0	1842700	¥4,500

鉄鋳物



⑩木屋印ダグタイル 軽量フライパン

ページコード	内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
味1500 6-0122-1001	150	27	3.0	102	0.5	4323600	¥7,500
味1501 6-0122-1002	210	43	3.0	150	0.9	4323610	¥9,000
味1502 6-0122-1003	240	46	3.0	175	1.0	4323620	¥10,500
味1503 6-0122-1004	260	47	3.0	200	1.2	4323630	¥12,000

材質:ダグタイル鋳鉄
●鉄鋳物のフライパンは油なじみが良く、熱がムラなく伝わるので料理が美味しく仕上りますが、重くて扱いにくいのが欠点でした。先端鋳物技術(ダグタイル鋳鉄)の活用により軽量化されたフライパンができました。

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。