

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-127	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# 127 IH・フッ素加工

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



リサイクル素材でできたフライパン



100%リサイクルアルミニウムを使用。リサイクルアルミを使用する事により、アルミニウムを生産する際に必要なエネルギーを従来と比較して約95%抑制する事ができます。  
※インターネット等での販売はできません。



### ①モネータ レシー 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
20cm	5550120	6-0127-0101	207	40	3.3	150	0.55	5068000 ¥4,800
24cm	5550124	6-0127-0102	247	45	3.3	170	0.75	5068010 ¥5,600
26cm	5550126	6-0127-0103	267	45	3.3	190	0.82	5068020 ¥6,200
28cm	5550128	6-0127-0104	287	50	3.3	200	0.90	5068030 ¥6,700

### ③モネータ ノヴァ ガラス蓋

内径	ページコード	外径	kg	商品コード	価格
20cm	3684520	6-0127-0301	212	0.41	5068050 ¥2,800
24cm	3684524	6-0127-0302	250	0.56	5068060 ¥3,000
26cm	3684526	6-0127-0303	270	0.68	5068070 ¥3,200
28cm	3684528	6-0127-0304	293	0.73	5068080 ¥3,400

材質:本体/強化ガラス、ステンレススチール  
取手/フェノール樹脂  
●取手にmonetaのロゴが入っています。  
●蒸気孔付き

### ②モネータ レシー ウォックパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	5554328	6-0127-0201	288	75	3.3	185	1.0	5068040 ¥7,800

材質:本体/アルミニウム合金、フッ素樹脂塗膜加工 ばり底/ステンレス鋼  
ハンドル/フェノール樹脂  
●moneta社独自のフッ素樹脂コーティングである「Protection Base (5層)」は当社比2倍の耐久性です。  
●さらにメッシュ状に編みこまれたスチールを使用したINDUCTION BASEの使用によりIH使用時の熱効率を向上しました。  
●軽量なので女性でも扱いやすいです。



### ④デバイヤー ノンスティックIHフライパン 8340

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	6-0127-0401	50	5.0	126	0.8	2705620	¥22,000
24cm	6-0127-0402	55	5.0	159	1.2	2705620	¥28,000
28cm	6-0127-0403	60	5.0	198	1.5	2705720	¥35,000
32cm	6-0127-0404	60	5.0	219	1.8	2705800	¥37,600

材質:アルミモノ  
●極厚タイプ(5mm)で、熱を鍋全体に伝えます。  
※●は商品名がショックエクストリームIHノンスティックフライパンになります。



### ⑤マトファー/ブジャ 18-10 ノンスティック フライパン 6694

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	6-0127-0501	212	35	1.1	155	0.8	7809900	¥32,600
24cm	6-0127-0502	255	40	1.3	190	1.1	7405100	¥34,000
28cm	6-0127-0503	300	45	1.4	215	1.9	7405200	¥42,700
32cm	6-0127-0504	340	50	1.5	250	2.5	7405300	¥52,200

底厚:7.0mm  
内面ノンスティック 4コート加工  
●ステンレス+アルミ+ステンレスの三重底で熱効率抜群です。



### ⑥パデルノ アルミ IH セラミック コーティング フライパン 11618

サイズ	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	柄長	商品コード	価格
20cm	6-0127-0601	34	2.5	150	0.9	185	6088200	¥13,400
24cm	6-0127-0602	42	2.5	175	1.1	225	6088300	¥16,580 虎標

表面硬度:6Hmin 耐熱温度:400℃  
●全ての熱源に対応  
●底に強く、簡単洗浄

## T-fal IHルージュ・アンリミテッド

材質:本体/アルミニウム合金  
取っ手/フェノール樹脂



表面近くに「ハードクリスタル層」を用いることにより  
ティファール史上最高の耐久性を実現  
究極の滑りやすさのノンスティック層  
新ハードクリスタル層 摩擦耐久性を極限まで高めた厚いクリスタル層で強化  
チタン粒子配合で耐久性がアップしたトップコート  
プライマリー層(2層目) 更に耐久性を高める  
プライマリー層(1層目) ハードクリスタルを囲い、高硬度で金属へらの摩耗に耐える耐久性を実現  
本体(アルミ合金)



### ⑦ティファール IHルージュ・アンリミテッド 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
20cm	6-0127-0701	220	55	3.9	155	0.7	1299110	¥5,000
26cm	6-0127-0702	260	55	3.9	200	1.2	1299210	¥6,200
28cm	6-0127-0703	300	55	3.9	220	1.3	1299310	¥6,800



### ⑧ティファール IHルージュ・アンリミテッド マルチパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	6-0127-0801	240	90	3.9	155	0.9	1299510	¥6,200



### ⑨ティファール IHルージュ・アンリミテッド ウォックパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	6-0127-0901	285	75	3.9	175	1.2	1299410	¥7,100



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、2026年6月1日現在のもので、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。