

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-128	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。

**IH・フッ素加工 128**

**セラーループ** 材質:アルミニウム合金(2.5mm)、ステンレス(0.5mm)

- 回収されたアルミを溶かしてリサイクル材を使用することで、鉱石資源やエネルギーを大幅に削減できます。
- 内面はセラミックコートで、フッ素樹脂を使用していません。

回収されたアルミを溶かしてリサイクルすることで、新たに鉱石から製造する場合に比べ、資源やエネルギーを大幅に抑えて再生することができます。

リサイクルされたアルミを使うことで限りある資源の有効利用に貢献し、地球環境の保全に取り組んでいます。



**①セラーループ IH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	SF-320	6-0128-0101	208	40	2.9	157	0.528	2400870 ¥3,500
28cm	SF-326	6-0128-0102	267	50	2.9	210	0.756	2400880 ¥4,000

**②セラーループ IH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
28cm	SF-328	6-0128-0201	297	77	2.9	187	0.916	2400910 ¥4,700



**③セラーループ IH深型フライパン**

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	SF-325	6-0128-0301	267	51	2.9	172	0.710	2400890 ¥4,000

**④セラーループ IH玉子焼 (136×187)**

内径	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
SF-319	6-0128-0401	130×180	136×187	30	2.9	120×150	0.458	2400920 ¥3,700	



**⑤ピタクラフト ソフィアII 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	1740	6-0128-0501	205	48	2.5	150	0.7	3659910 ¥3,400
22cm	1742	6-0128-0502	225	48	2.5	160	0.7	3659920 ¥3,800
24cm	1744	6-0128-0503	260	50	2.5	170	0.8	0134400 ¥4,300
26cm	1746	6-0128-0504	265	58	2.5	200	1.0	3659930 ¥4,900
28cm	1748	6-0128-0505	285	58	2.5	210	1.1	3659940 ¥5,400

材質:本体/ステンレス、アルミ全面2層構造  
内面高密度3層フッ素樹脂コーティング



**⑥ピタクラフト ソフィアII 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
20cm	1750	6-0128-0601	220	70	2.5	135	0.7	0134500 ¥3,800
24cm	1754	6-0128-0602	260	75	2.5	162	0.9	7486800 ¥4,900
26cm	1756	6-0128-0603	265	70	2.5	185	1.1	3659950 ¥5,400
28cm	1758	6-0128-0604	300	75	2.5	176	1.1	0134600 ¥6,000

材質:本体/ステンレス、アルミ全面2層構造  
内面高密度3層フッ素樹脂コーティング  
●抜群の耐摩耗性を待つナガロンコート(高密度3層フッ素樹脂コーティング)で焦げ付き防止  
●熱伝導に優れたステンレスとアルミの全面2層構造



**⑦エレックマスターライト フジ IH フライパン DX**

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	6-0128-0701	212	43	2.0	140	0.6	2881400	¥7,200
22cm	6-0128-0702	231	45	2.0	160	0.7	2881300	¥9,700
26cm	6-0128-0703	271	55	2.6	180	1.1	2881200	¥13,300

材質:本体/ステンレス、アルミクラッド三層鋼  
内面フッ素樹脂加工

フライパン全体の色が変わる!  
調理開始の「今!」が一目でわかる



**⑧フィスラーセンサーレッド 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
24cm	157-303-24-100	6-0128-0801	46	8	180	0.81	3541500 ¥12,000
26cm	157-303-26-100	6-0128-0802	49	8	200	0.96	3541600 ¥13,000

材質:本体/アルミニウム (PTFEコーティング)  
ハンドル/合成樹脂  
底/アルミニウム、ステンレス 取っ手/合成樹脂  
内面サーモセンサータイプコーティング  
外面PTFEコーティング(ブラック)



**⑨IH 底が広〜いフライパン2**

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	6-0128-0901	183	41	2.5	134	0.390	1247201	¥2,500
22cm	6-0128-0902	223	41	2.5	152	0.489	1247211	¥2,800
26cm	6-0128-0903	261	55	2.5	178	0.719	1247221	¥3,500
28cm	6-0128-0904	281	58	2.5	190	0.778	1247231	¥3,800
30cm	6-0128-0905	302	56	2.5	212	0.843	1247241	¥4,100

材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス鋼  
内面ふっ素樹脂塗膜加工 外面焼付塗装  
ハンドル/フェノール樹脂  
●底面が広いから一度にたくさん焼けます。  
※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、フライパンの状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。



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。

- 09 砥石・庖丁差し
- 10 まな板
- 03 フライパン
- 04 鍋全般
- 05 ブランドキッチン
- 06 オープンウェア
- 07 ホテルパン・ガストロフームパン
- 08 庖丁