129 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。



①IH ルミエール フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	6-0129-0101	197	40	2.6	0.5	8036000	¥5,000
26cm	6-0129-0102	276	55	2.6	0.9	8036100	¥6,500
28cm	6-0129-0103	297	55	2.6	1.0	8036200	¥7,500

材質:本体／アルミニウム合金、ステンレス2層鋼
内面テフロンプラチナ加工
ハンドル／フェノール樹脂
●スピニング加工で軽量化



②IH ルミエール ディープフライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	6-0129-0201	217	60	2.6	0.6	8036300	¥5,500
24cm	6-0129-0202	256	65	2.6	0.8	8036400	¥6,000

材質:本体／18-0ステンレス
内面アルミニウム合金、テフロンプラチナ加工
ハンドル／フェノール樹脂



③IH ルミエール いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	6-0129-0301	297	70	2.6	0.9	8036500	¥7,500
30cm	6-0129-0302	317	80	2.6	1.0	8036600	¥8,000

材質:本体／18-0ステンレス
内面アルミニウム合金、テフロンプラチナ加工
ハンドル／フェノール樹脂



④クワトロ+(プラス)-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
18cm	6-0129-0401	196	38	2.0	150	0.6	8304510	¥6,500
20cm	6-0129-0402	213	46	2.0	155	0.7	8304610	¥7,000
22cm	6-0129-0403	236	50	2.0	180	0.8	8304710	¥7,500
24cm	6-0129-0404	255	50	2.0	185	0.9	8304810	¥8,500
26cm	6-0129-0405	276	53	2.0	200	1.0	8304910	¥9,000
28cm	6-0129-0406	298	53	2.0	215	1.1	8305010	¥9,500

材質:本体／ステンレス、アルミ4層クラッド材
内面テフロンプラチナプラス加工　外面ミラー研磨仕上げ
ハンドル／フェノール樹脂、ステンレス鍋



⑤クワトロ+(プラス)-IH ディープフライパン

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	6-0129-0501	217	59	2.0	145	0.705	8305110	¥7,500
24cm	6-0129-0502	257	66	2.0	175	0.955	8305210	¥8,800

材質:本体／18-0ステンレス、アルミニウム　ハンドル／フェノール樹脂
フッ素樹脂塗膜加工(テフロンプラチナプラス)
●蓄熱性の高いステンレスと熱伝導率が優れているアルミニウムの4層鋼
●電磁調理器の相性も良く性能を最大限に生かします。
●フッ素樹脂塗膜加工で調理物がこびりつきにくいです。



⑥クワトロ+(プラス)-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	6-0129-0601	297	78	2.0	175	1.175	8305310	¥10,000

材質:本体／18-0ステンレス、アルミニウム　ハンドル／フェノール樹脂
フッ素樹脂塗膜加工(テフロンプラチナプラス)
●蓄熱性の高いステンレスと熱伝導率が優れているアルミニウムの4層鋼
●電磁調理器の相性も良く性能を最大限に生かします。
●フッ素樹脂塗膜加工で調理物がこびりつきにくいです。



⑦IHダイヤモンドマーブルDX 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	6-0129-0701	204	44	2.8	157	0.5	5051110	¥3,200
26cm	6-0129-0702	265	58	2.8	197	0.7	5051310	¥3,500
28cm	6-0129-0703	285	58	2.8	210	0.8	5051410	¥4,400
30cm	6-0129-0704	305	60	2.8	220	0.9	5051510	¥5,100
32cm	6-0129-0705	325	63	2.8	245	1.1	5051520	¥5,600

材質:本体／アルミニウム合金
内面ダイヤモンドマーブル4層　外面マーブル3層
ハンドル／フェノール樹脂
●耐久性抜群ですのでキズが付きにくい(金属ヘラ使用可能)
※32cmのみ向い手付になります。



⑨



⑩



⑪



⑨IHマリウスダイヤモンド 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	6-0129-0901	208	45	3.0	150	0.46	2206000	¥3,300
26cm	6-0129-0902	269	52	3.0	190	0.66	2206010	¥3,900
28cm	6-0129-0903	289	58	3.5	215	0.89	2206020	¥4,200

⑩IHマリウスダイヤモンド ディープフライパン

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	6-0129-1001	248	67	3.0	180	0.68	2206030	¥4,100

⑪IHマリウスダイヤモンド 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	6-0129-1101	290	72	3.5	215	0.90	2206050	¥5,000

材質:本体／アルミニウム合金　底面／ステンレス鋼
内面フッ素樹脂塗膜加工　外面焼付塗装
ハンドル／フェノール樹脂
●耐摩耗性試験100万回クリア
●ダイキャスト製法で軽くて熱効率が良く丈夫
●リベット(ハンドル留め具)がないので汚れがたまりにくく洗いやすい



⑧IHダイヤモンドマーブルDX 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	6-0129-0801	300	77	2.8	178	0.8	5051610	¥5,100

材質:本体／アルミニウム合金
内面ダイヤモンドマーブル4層　外面マーブル3層
ハンドル／フェノール樹脂
●耐久性抜群でキズがつきにくい(金属ヘラ使用可能)



⑫IH スタンディ スピン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
20cm	6-0129-1201	214	47	2.8	155	0.532	5219610	¥4,900
26cm	6-0129-1202	274	58	2.8	207	0.806	5219710	¥5,600
~~28cm~~	~~6-0129-1203~~	~~295~~	~~58~~	~~2.8~~	~~225~~	~~0.895~~	~~5219810~~	~~¥5,500~~
30cm	6-0129-1204	314	58	2.8	250	0.934	5219910	¥6,700

廃盤

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スピンコーティング)
●IH対応なのに底が変形しにくいです。



⑬IH スタンディ スピン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
28cm	6-0129-1301	295	76	2.8	202	0.908	5220010	¥6,700

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スピンコーティング)
●IH対応なのに底が変形しにくいです。

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、熱により反り返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。

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。