

❶和の職人 IH ゆきひら鍋 [AYUB-16]

	内径×高さ	ℓ	板厚	底径		
16cm	160×100	1.3	2.2	128	18-0014-0101	¥4,200
18cm	180×116	1.8	2.7	128	18-0014-0102	¥4,800
20cm	200×120	2.4	2.7	141	18-0014-0103	¥5,200
22cm	220×125	3.1	2.7	154	18-0014-0104	¥6,000
24cm	240×125	3.8	2.7	165	18-0014-0105	¥6,800

材質：本体/アルミニウム合金（アルマイト加工）
はり底/ステンレス鋼（クロム12%）
柄/天然木



鍛造プレス加工
底面は厚く、側面は薄く設計されており、丈夫で長持ちです。

❷アルマイト IH雪平鍋 [AYUB-13] E

	内径×高さ	ℓ	底径		
18cm	180×54	1.6	125	18-0014-0201	¥2,700
20cm	200×60	2.2	133	18-0014-0202	¥3,000
22cm	220×66	2.8	149	18-0014-0203	¥3,500
24cm	240×70	3.5	149	18-0014-0204	¥3,700

板厚：2.7
●アルマイト加工



❸マーブルアルマイト IH対応行平鍋 [AYUB-14]

	内径×深さ	ℓ		
18cm	180×90	1.6	18-0014-0301	¥4,000
20cm	200×95	2.2	18-0014-0302	¥4,700

材質：本体/アルミニウム合金
（内面/ふっ素樹脂塗膜加工　外面/焼付け塗装）
取っ手/天然木
底厚：1.8
●熱効率に優れており、軽くて扱いやすいです。



❹匠味 IHゆきひら鍋 [AYUA-04] G

	内径×高さ	ℓ	板厚	底径		
16cm	160×67	1.2	1.5	125	18-0014-0401	¥5,000
18cm	180×73	1.7	1.5	145	18-0014-0402	¥5,500
20cm	200×76	2.0	1.7	160	18-0014-0403	¥6,000

材質：2層クラッド材（内側/アルミニウム合金
外側/ステンレス鋼）フッ素樹脂塗膜加工
●水量目盛り付き。
●注ぎやすい口付き。



❺越乃 IH ゆきひら鍋 [AYUA-05] E

	内径×高さ	ℓ	底径		
16cm	157×65	1.1	130	18-0014-0501	¥4,000
18cm	177×71	1.6	140	18-0014-0502	¥4,500
20cm	195×74	1.9	140	18-0014-0503	¥4,800
22cm	214×79	2.4	165	18-0014-0504	¥5,000
24cm	240×83	3.4	180	18-0014-0505	¥6,000

材質：ステンレス
●オール熱源対応。
●油量の目安になる目盛りと、左右に注ぎ口があり油を移しやすく、揚げ物調理にも便利。



❻20-0 ロイヤル 雪平鍋 XYD [AYUA-01] ◇U

	内径×高さ	ℓ	底径	kg		
15.5cm	155× 65	1.0	110	0.4	18-0014-0601	¥ 8,700
17.5cm	175× 70	1.5	120	0.5	18-0014-0602	¥ 9,700
20cm	200× 80	2.1	130	0.6	18-0014-0603	¥11,800
21cm	210× 85	2.5	135	0.7	18-0014-0604	¥12,400
24cm	240× 95	3.5	155	0.8	18-0014-0605	¥14,900
27cm	270×110	5.2	175	1.3	18-0014-0606	¥17,700
30cm	300×120	6.3	195	1.7	18-0014-0607	¥20,900

板厚：1.0（27・30cmのみ1.5）
●クラデックス 爆着三層構造



❼21-0 電磁雪平鍋 ミラー仕上 [AYUA-02]

	内径×高さ	ℓ	板厚	底径		
16cm	φ160×70	1.1	0.8	90	18-0014-0701	¥4,900
18cm	φ180×75	1.6	0.8	115	18-0014-0702	¥5,100
20cm	φ200×80	2.1	1.0	135	18-0014-0703	¥5,900
21cm	φ210×85	2.6	1.0	145	18-0014-0704	¥6,200
24cm	φ240×90	3.6	1.0	170	18-0014-0705	¥6,700

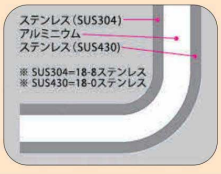


❽21-0 電磁雪平鍋 シルクウェア [AYUA-03]

	内径×高さ	ℓ	板厚	底径		
16cm	φ160×70	1.1	0.8	90	18-0014-0801	¥ 7,500
18cm	φ180×75	1.6	0.8	115	18-0014-0802	¥ 8,300
20cm	φ200×80	2.1	1.0	135	18-0014-0803	¥ 9,100
21cm	φ210×85	2.6	1.0	145	18-0014-0804	¥ 9,900
24cm	φ240×90	3.6	1.0	170	18-0014-0805	¥11,000

ELEC MASTER PRO

●プロからの提案。
本格派IHクッキング
●熱伝導に優れたアルミクラッドを使用。





❾エレックマスタープロ 雪平鍋 [AEMP-05] ◇E

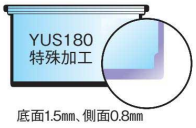
	内径×高さ	ℓ	底径		
16cm	154×64	1.1	122	18-0014-0901	¥ 8,500
18cm	173×76	1.6	125	18-0014-0902	¥10,300

板厚：2.0
●アルミクラッド三層鋼

ELEC MASTER LIGHT

熱伝導、耐久性に優れた特殊ステンレスNSSC180を使用。

200V 対応
CH-IH
電気を熱源とする全てのクッキングヒーターに対応することを定めたSG基準マーク。



底面1.5㎜、側面0.8㎜



❿エレックマスター ライト 雪平鍋 [AEML-08] E

	内径×高さ	ℓ	底径		
16cm	155×65	1.0	120	18-0014-1001	¥5,000
18cm	175×75	1.5	120	18-0014-1002	¥5,500

板厚：1.0
●NSSC180特殊加工
●鍋の底面と側面最下部のみを厚くして変形を防ぎます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。