料理道具
001～009
001 鍋・フライパン
002 ホテルパン・バット
003 給食道具・食缶
004 番重・コンテナ類
005 キッチンポット・保存容器
006 ボール・ザル・漬物・米びつ
007 包丁・砥石・まな板
008 麺類・パスタマシン・中華用品
009 揚げ物用品

NEW PRO series

KYS KYS IHフライパン

握りやすく、
滑りにくいハンドル





●耐蝕・耐摩耗性に優れた材質を使用し、形状も安全性・利便性を追求しました。
●鍋底に熱効率の高い三層鋼を使用することで調理時間を短縮します。
●電磁調理器対応。



❶KYS NEWPRO IHエクスカリバーフライパン [AFPA-02] ◇ IH

	内径×深さ	kg	板厚	底径		
20cm	200×40	0.6	0.8	144	18-0025-0101	¥ 6,800
22cm	220×50	0.8	0.8	164	18-0025-0102	¥ 7,800
24cm	240×50	1.0	0.8	183	18-0025-0103	¥ 9,400
26cm	260×50	1.2	0.8	204	18-0025-0104	¥ 9,800
28cm	280×50	1.3	0.8	224	18-0025-0105	¥11,800

●耐摩耗性が強いエクスカリバーコーティング加工



❷プロデンジフライパン [AFPA-03] B IH

	ℓ	高さ	底径		
18cm	0.8	40	145	18-0025-0201	¥10,050
21cm	1.2	45	165	18-0025-0202	¥11,400
24cm	1.9	50	187	18-0025-0203	¥13,300
27cm	2.6	55	220	18-0025-0204	¥15,400
30cm	3.5	60	240	18-0025-0205	¥19,650
33cm	4.6	65	265	18-0025-0206	¥22,800
36cm	5.9	70	290	18-0025-0207	¥25,600

材質：SUS444（18クロームモリブデン鋼）

マイスターシリーズ

プロの技に応える確かな品質。使いやすさと優れた耐久性。

質のちがいは、丈夫で熱保有力に優れた「特厚底」

鋳造製フライパンは、鋳造された状態から自然硬化する過程で独特な結晶組織を形成。
熱をたっぷり蓄え全面を均一に加熱し、加熱ムラのない「特厚底」と特徴としています。
底面が加熱される電磁調理器などのクッキングヒーターの熱源に対し、熱変形に強く長くお使いいただけます。





❸マイスター IH BCフライパン [AFPB-01] ◇ IH

	外径×深さ	kg	底板厚	底径		
18cm	180×42	0.6	3.3	124	18-0025-0301	¥12,500
21cm	210×48	0.8	3.3	148	18-0025-0302	¥14,000
24cm	240×54	1.0	3.3	162	18-0025-0303	¥15,500
27cm	270×58	1.1	3.3	187	18-0025-0304	¥17,000
30cm	300×62	1.4	3.5	209	18-0025-0305	¥19,000
33cm	330×66	1.8	4.0	233	18-0025-0306	¥23,000
36cm	360×70	2.1	4.0	251	18-0025-0307	¥28,000

材質：アルミキャスト製

❹マイスター IH CTフライパン [AFPB-02] ◇ IH

	内径×深さ	kg	底板厚	底径		
18cm	180×42	0.6	3.3	124	18-0025-0401	¥14,000
21cm	210×48	0.8	3.3	148	18-0025-0402	¥16,000
24cm	240×54	1.0	3.3	162	18-0025-0403	¥18,500
27cm	270×58	1.1	3.3	187	18-0025-0404	¥20,000
30cm	300×62	1.4	3.5	209	18-0025-0405	¥22,000
33cm	330×66	1.8	4.0	233	18-0025-0406	¥27,000
36cm	360×70	2.1	4.0	251	18-0025-0407	¥35,000

材質：アルミキャスト製
●内面テフロンプラチナ加工

CLADEX® ロイヤルシリーズ

クラデックス　素材の違いがすべてを決定する。

● 単一素材ではあきたらないプロのために開発された器物（ロイヤルシリーズ）です。

複合素材の器物は耐久性・合理性から広く一般家庭用として普及しましたが、プロこそ実力をたしかめていただきたい。
クラデックスのマルチ効果を、手にして、使えば使うほどその価値がわかっていただけるはずです。
実をとるプロフェッショナルにこそ真価のでるハイテク時代の器物です。

● 爆発圧着がきめて三層鋼造のマジック

耐久性や保温性に優れた高級304Lステンレスの性質と熱伝導性に優れたカーボンスチールの長所を複合させた、まったく新しい素材です。
爆着とは2種の性質の違う金属を火薬の強大な爆発力で接着面をクサビのように入り組ませた接合した素材ですから、プロに必要な急加熱や急冷却といった酷使にも、剥離の心配がありません。



❺18-10 ロイヤルフライパン XFD [AFPA-04] U IH

	内径×高さ	kg	板厚	底径		
18cm	180×40	0.5	1.0	130	18-0025-0501	¥ 8,300
20cm	200×43	0.58	1.0	147	18-0025-0502	¥ 9,100
22cm	220×47	0.68	1.0	163	18-0025-0503	¥ 9,900
24cm	240×50	0.76	1.0	177	18-0025-0504	¥10,600
26cm	260×54	0.88	1.0	190	18-0025-0505	¥11,400
30cm	300×60	1.53	1.5	218	18-0025-0506	¥14,400
33cm	330×63	1.70	1.5	236	18-0025-0507	¥15,900

●クラデックス爆着3層鋼造



❻18-10 ロイヤル FC フライパンXFD(T)（フッ素樹脂加工） [AFPA-05] U IH

	内径×高さ	kg	板厚	底径		
18cm	180×40	0.5	1.0	130	18-0025-0601	¥ 9,900
20cm	200×43	0.58	1.0	147	18-0025-0602	¥10,800
22cm	220×47	0.68	1.0	163	18-0025-0603	¥11,800
24cm	240×50	0.76	1.0	177	18-0025-0604	¥12,700
26cm	260×54	0.88	1.0	190	18-0025-0605	¥13,700
30cm	300×60	1.53	1.5	218	18-0025-0606	¥17,100
33cm	330×63	1.70	1.5	236	18-0025-0607	¥19,000

●クラデックス爆着3層鋼造



❼フジIH いため鍋DX 27cm
[AEML-10] E IH
18-0025-0701 ¥14,500
サイズ：φ270×H72　底径：180　重量：1.3kg
●内面フッ素樹脂加工

❽フジIH フライパンDX
[AEML-09] E IH

	サイズ		
20cm	φ200×H43	18-0025-0801	¥ 7,200
22cm	φ220×H45	18-0025-0802	¥ 9,700
24cm	φ240×H60	18-0025-0803	¥11,600
26cm	φ260×H55	18-0025-0804	¥13,300

●内面フッ素樹脂加工

※上記の価格には消費税は含まれておりません。