The SPIN シリーズ



❶The SPIN フライパン

[AFPB-85] ◇ E　IH

内径×高さ	kg	底径		
20cm	200×98	0.54	155	18-0026-0101 ¥4,900
26cm	260×105	0.67	197	18-0026-0102 ¥5,600
28cm	280×106	0.78	210	18-0026-0103 ¥6,200
30cm	300×104	0.96	250	18-0026-0104 ¥6,700

材質：本体/アルミニウム合金（ふっ素樹脂塗膜加工）
底面/鉄・アルミニウム溶射加工
●食材がこびりつきにくく、少量の油で使用可能です。



❷The SPIN いため鍋 28cm

[AFPB-86] ◇ E　IH

18-0026-0201 ¥6,700

サイズ：482×295×H129　重量：0.82kg　底径：202
材質：本体/アルミニウム合金
（ふっ素樹脂塗膜加工）
底面/鉄・アルミニウム溶射加工
●食材がこびりつきにくく、少量の油で使用可能です。



❸底が広〜いフライパン2 [AFPB-84] E　IH

内径×高さ	kg	底径		
18cm	180×45	0.40	155	18-0026-0301 ¥2,800
22cm	220×45	0.49	190	18-0026-0302 ¥3,200
26cm	260×60	0.67	230	18-0026-0303 ¥3,900
28cm	280×60	0.74	255	18-0026-0304 ¥4,300
30cm	300×60	0.88	270	18-0026-0305 ¥4,600

材質：本体/アルミニウム合金
底面/ステンレス鋼（内面フッ素樹脂加工）
●側面の立ち上がりが約90°に近いので、焼面が広く一度にたくさん焼けます。



❹深くて底が広いフライパン [AFPB-87] ◇　IH

内径×高さ	kg	底径		
20cm	200×75	0.53	103	18-0026-0401 ¥3,400
24cm	240×85	0.75	147	18-0026-0402 ¥3,800

材質：本体/アルミニウム合金
（内面ふっ素樹脂被膜加工）
底面/ステンレス鋼
●底が広く側面も高めに設計されているため、フライパンとしてはもちろん、鍋としてもお使いいただけます。

THERMOS サーモスフライパン KFC シリーズ

「プラズマ超硬質コート」を施したハイグレードモデルのフライパンシリーズ。
フッ素コートとフライパンの密着性を高め、抜群の耐久性を実現しました。



❺サーモス フライパン [AFPB-78] E　IH

内径×高さ		kg		
20cm	200×50	0.5	18-0026-0501	¥5,200
24cm	240×55	0.7	18-0026-0502	¥5,600
26cm	260×55	0.8	18-0026-0503	¥6,000
28cm	280×55	0.9	18-0026-0504	¥6,600

材質：本体/アルミニウム合金（内面フッ素樹脂加工）
底面/ステンレス鋼　ハンドル/フェノール樹脂



❻サーモス 炒め鍋 28cm [AFPB-83] E　IH

18-0026-0601 ¥7,000

内径×高さ：280×85　重量：1.0kg
材質：本体/アルミニウム合金（内面フッ素樹脂加工）
底面/ステンレス鋼　ハンドル/フェノール樹脂



❼深くて便利なフライパン [AFPB-61] E　IH

内径×高さ		kg	底径		
20cm	200×65	0.5	136	18-0026-0701	¥2,800
22cm	220×65	0.5	147	18-0026-0702	¥3,000
24cm	240×70	0.7	151	18-0026-0703	¥3,300
26cm	260×75	0.7	165	18-0026-0704	¥3,500
28cm	280×80	0.8	178	18-0026-0705	¥3,700

材質：本体/アルミニウム合金（内面フッ素樹脂加工）
底面/ステンレス鋼　ハンドル/フェノール樹脂
●焼く・炒める・茹でるなどマルチに活躍する便利な深型タイプ
●耐摩耗試験10万回クリアのストーンマーブル加工で、耐久性も抜群。

ダイヤモンドマーブルDX　ダイヤモンドマーブル加工で耐久性抜群！



❽ダイヤモンドマーブルDX フライパン [AFPB-46] E　IH

外径×深さ	kg	底径		
20cm	204×44	0.47	157	18-0026-0801 ¥2,800
26cm	265×58	0.71	197	18-0026-0802 ¥3,500
28cm	285×58	0.77	210	18-0026-0803 ¥4,300
30cm	305×60	0.90	220	18-0026-0804 ¥4,800
★32cm	325×63	1.05	245	18-0026-0805 ¥5,600

板厚：2.8
材質：本体/アルミニウム合金（フッ素樹脂加工）
底面/ステンレス鋼　ハンドル/フェノール樹脂
★32cm向い手付



❾ダイヤモンドマーブルDX 炒め鍋 28cm [AFPB-39] E　IH

18-0026-0901 ¥4,500

サイズ：300×H81　重量：0.8kg
底径：178　板厚：2.8
材質：本体/アルミニウム合金（フッ素樹脂加工）
底面/ステンレス鋼　ハンドル/フェノール樹脂



❿アルトワ フライパン [AFPB-71] E　IH

外径×深さ	kg	底径		
20cm	φ210×45	0.42	146	18-0026-1001 ¥2,500
26cm	φ270×60	0.67	174	18-0026-1002 ¥3,000
28cm	φ290×60	0.77	182	18-0026-1003 ¥3,700

材質：本体/アルミニウム合金（内面フッ素樹脂塗膜加工）
底面/ステンレス鋼
取手/フェノール樹脂
●ターンリム加工で、フチが厚く丈夫で変形しにくいです。
●金属ヘラ耐摩耗テスト（JIS S 2010:2013）30万回クリアで耐久性抜群です。



⓫アルトワ いため鍋 28cm [AFPB-72] E　IH

18-0026-1101 ¥4,000

サイズ：280×H80　重量：0.78kg
材質：本体/アルミニウム合金（内面フッ素樹脂塗膜加工）
底面/ステンレス鋼
取手/フェノール樹脂
●ターンリム加工で、フチが厚く丈夫で変形しにくいです。
●金属ヘラ耐摩耗テスト（JIS S 2010:2013）30万回クリアで耐久性抜群です。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。