KYS

KYS 鉄黒皮フライパンシリーズ



サビに強い
● 鉄の表面が酸化皮膜(黒皮)で覆われている為、さびにくく丈夫です。

一生もののフライパン
● 使えば使うほど油のなじみが良くなり、焦げにくく使いやすくなります。

手間な準備不要で、すぐに使える。
● お客様の手元に届く前にサビが発生しないよう、防サビ効果のある「透明シリコン焼付塗装」を施してますので、お手間のかかる空焼きやくず野菜を炒める必要はありません。
このシリコン塗装は食品衛生法で許可されており、そのままご使用になっても衛生上無害です。

❶KYS 鉄黒皮 厚板フライパン [AFPC-05] IH

	内径×高さ	kg	底径		
16cm	160×34	0.4	110	18-0028-0101	¥2,400
18cm	180×37	0.6	130	18-0028-0102	¥2,600
20cm	200×40	0.7	140	18-0028-0103	¥2,800
22cm	220×43	0.8	160	18-0028-0104	¥3,050
24cm	240×46	1.0	170	18-0028-0105	¥3,400
26cm	260×49	1.2	190	18-0028-0106	¥3,800
28cm	280×52	1.3	210	18-0028-0107	¥4,100
30cm	300×55	1.5	225	18-0028-0108	¥4,800
32cm	320×58	1.9	240	18-0028-0109	¥5,700
34cm	340×61	2.1	260	18-0028-0110	¥6,700
36cm	360×64	2.3	270	18-0028-0111	¥8,000
40cm	400×70	2.7	310	18-0028-0112	¥9,900

板厚:2.3
●長年の使用による熱変形を抑える為に底面を厚く仕上げました。
※表面に透明シリコン焼付塗装を施している為、ご使用前の焼付は不要です。



❷KYS 鉄黒皮 フライパン [AFPC-06] IH

	内径×高さ	kg	底径		
16cm	160×34	0.3	110	18-0028-0201	¥2,000
18cm	180×37	0.4	130	18-0028-0202	¥2,250
20cm	200×40	0.5	140	18-0028-0203	¥2,400
22cm	220×43	0.6	160	18-0028-0204	¥2,600
24cm	240×46	0.7	170	18-0028-0205	¥2,950
26cm	260×49	0.8	190	18-0028-0206	¥3,200
28cm	280×52	1.0	210	18-0028-0207	¥3,400
30cm	300×55	1.1	225	18-0028-0208	¥4,000
32cm	320×58	1.2	240	18-0028-0209	¥4,700
34cm	340×61	1.4	260	18-0028-0210	¥5,600
36cm	360×64	1.6	270	18-0028-0211	¥6,700

板厚:1.6
※表面に透明シリコン焼付塗装を施している為、ご使用前の焼付は不要です。



アカオの鉄フライパン

●特殊加工により底を厚くし、側面はだんだんと薄くなっていて、縁はまた厚くなっているので軽くて扱いやすい。
また、火の廻りが均一で調理しやすくなっています。
●側面に大きな丸みのカーブをつけてあり、ヘラ等が使いやすくオムレツを返す時の微妙な使いやすさがあります。
●ハンドルは、持ちやすい角度で扱いやすい設計です。



❸アカオ 鉄 Feパン [AFPC-01] B

	内径×高さ	板厚	kg		
16cm	160×31	1.4	0.3	18-0028-0301	¥2,580
18cm	180×35	1.4	0.4	18-0028-0302	¥3,190
20cm	200×39	1.4	0.5	18-0028-0303	¥3,310
22cm	220×43	1.6	0.6	18-0028-0304	¥3,800
24cm	240×46	1.6	0.7	18-0028-0305	¥4,420
26cm	260×51	1.6	0.9	18-0028-0306	¥4,660
28cm	280×56	2.0	1.3	18-0028-0307	¥6,130
30cm	300×57	2.0	1.5	18-0028-0308	¥6,990

❹鉄 短柄フライパン [AFPC-09] B

	内径×深さ	板厚	kg	底径		
16cm	160×32	1.6	0.4	120	18-0028-0401	¥ 2,780
18cm	180×35	1.6	0.4	130	18-0028-0402	¥ 3,350
20cm	200×39	1.6	0.5	140	18-0028-0403	¥ 3,680
22cm	220×43	1.6	0.6	155	18-0028-0404	¥ 3,890
24cm	240×43	2.0	0.9	175	18-0028-0405	¥ 5,000
26cm	260×48	2.0	1.1	190	18-0028-0406	¥ 5,550
28cm	280×50	2.0	1.2	205	18-0028-0407	¥ 6,670
30cm	300×53	2.0	1.5	220	18-0028-0408	¥ 8,350
32cm	320×55	2.3	1.8	240	18-0028-0409	¥10,000
34cm	340×57	2.3	2.2	250	18-0028-0410	¥12,250
36cm	360×60	2.3	2.4	260	18-0028-0411	¥13,350
38cm	380×63	2.3	2.6	275	18-0028-0412	¥14,450
40cm	400×65	3.2	3.8	295	18-0028-0413	¥20,550
42cm	420×68	3.2	4.4	315	18-0028-0414	¥24,450
45cm	450×70	3.2	4.8	340	18-0028-0415	¥28,350

●柄が短いので、大皿の代わりに調理後そのまま提供できます。
※38cm〜45cmは向い手付です。
※向い手幅は40mmです。



❺鉄鋳物製スキレット [AFPC-13] △ IH

	外径×深さ	kg		
12cm	140×H39	約0.6	18-0028-0501	¥1,320
13cm	155×H40	約1.1	18-0028-0502	¥1,500
16cm	175×H50	約1.1	18-0028-0503	¥1,900
18cm	200×H47	約1.6	18-0028-0504	¥2,500
20cm	215×H60	約1.2	18-0028-0505	¥2,500

材質:鉄鋳物
●鉄鋳物製で蓄熱性に優れ、食卓へそのまま出してもあったか長持ち。
●ガス、IH、オーブン調理ができます。
※IH機種により12cmは使用不可の場合があります。

匠の技 本物志向
熱伝導率が良く、保温性が高い鉄の特性で食材をふっくらと焼き上げることが出来ます。
鍋肌に油がしっとりなじみ、余分な「油分」「水分」が食材に戻らないから美味しく調理出来ます。

大きさも高さも丁度よい。厚さ約 4mmの南部鉄器フライパン。



❻匠の技 鉄フライパン
[AFPC-03] ◇ IH

	外径×高さ	底径	板厚	kg		
20cm	200× 80	145	1.4	0.6	18-0028-0601	¥2,300
24cm	240×100	170	1.6	0.9	18-0028-0602	¥2,800
26cm	260×110	185	1.6	1.1	18-0028-0603	¥3,130
28cm	280×105	205	1.6	1.2	18-0028-0604	¥3,300

表面加工:クリアー焼付塗装



❼匠の技 鉄 いため鍋 28cm
[AFPC-04] △ IH

18-0028-0701 ¥3,800
外径×高さ:280×H115　底径:170　重量:1.2kg
板厚:1.4
表面加工:クリアー焼付塗装



❽イシガキ 鉄鋳物フライパン
[AFPC-07] △ IH

	内径×深さ	kg	底径		
15cm	140×27	0.6	118	18-0028-0801	¥2,100
18cm	170×29	0.77	142	18-0028-0802	¥2,600
21cm	200×33	1.34	170	18-0028-0803	¥2,800



❾南部鉄器 フライパン
[AFPC-15] G IH

	内径×深さ	kg	底径		
17cm	170×30	1.2	145	18-0028-0901	¥5,000
21cm	210×45	1.7	175	18-0028-0902	¥7,000
24cm	235×50	2.2	185	18-0028-0903	¥8,000

材質:鉄鋳物
●厚みのある鉄が熱を効率よく食材に伝えます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。