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

KYS KYS アルミフライパン

～プロの現場にはアルミフライパン～

・アルミ製なので熱伝導率が良く料理のムラが出来にくい！
・リーズナブルな価格なのでアルミフライパンをお探しならこれを選んでください！！
・クールハンドル装着により快適調理♪







❶KYS アルミフライパン [AFPB-03] △

	内径×高さ	kg	板厚		
19cm	176×38	0.44	3.0	18-0029-0101	¥3,200
22cm	200×45	0.55	3.0	18-0029-0102	¥3,400
26cm	252×48	0.88	3.5	18-0029-0103	¥4,800
32cm	300×55	1.40	4.0	18-0029-0104	¥6,400
37cm	349×60	1.95	4.0	18-0029-0105	¥7,900



❷KYS ノンスティック アルミフライパン [AFPB-04] △

	内径×高さ	kg	板厚		
19cm	176×38	0.44	3.0	18-0029-0201	¥ 3,500
22cm	200×45	0.55	3.0	18-0029-0202	¥ 4,200
26cm	252×48	0.88	3.5	18-0029-0203	¥ 4,900
32cm	300×55	1.40	4.0	18-0029-0204	¥ 8,200
37cm	349×60	1.95	4.0	18-0029-0205	¥10,600

●内面フッ素樹脂加工



❸KYS アルミフライパン用 クールハンドル [AFPB-29] △

	全長		
S(19･22cm用)	115	18-0029-0301	¥370
M(26cm用)	130	18-0029-0302	¥450
L(32･37cm用)	166	18-0029-0303	¥550

材質：シリコンゴム
※❶、❷専用です。

DONシリーズ プロの世界で愛され続けて30年以上！

アルミ合金製で耐食性、耐摩耗性に優れ、プロの現場で毎日の酷使にも耐えられます。





熱伝導に優れ、乳化させやすいため、パスタ料理など洋食の現場に最適。

持ち手から鍋部分まで全てアルミ製なので調理中にオーブンに入れられます。



❹アカオDON アルミフライパン [AFPB-05] U

	内径×高さ	kg	板厚		
18cm	180×42	0.45	3.0	18-0029-0401	¥ 7,750
21cm	210×48	0.61	3.0	18-0029-0402	¥ 8,550
24cm	240×55	0.78	3.0	18-0029-0403	¥ 9,310
27cm	270×59	0.97	3.0	18-0029-0404	¥10,290
30cm	300×64	1.18	3.0	18-0029-0405	¥11,650
33cm	330×66	1.70	3.8	18-0029-0406	¥16,680
36cm	360×70	1.90	3.8	18-0029-0407	¥18,530



❺アカオDON FC フライパン [AFPB-06] U

	内径×高さ	kg	板厚		
18cm	180×42	0.45	3.0	18-0029-0501	¥13,840
21cm	210×48	0.61	3.0	18-0029-0502	¥15,190
24cm	240×55	0.78	3.0	18-0029-0503	¥17,030
27cm	270×59	0.97	3.0	18-0029-0504	¥18,460
30cm	300×64	1.18	3.0	18-0029-0505	¥23,300
33cm	330×66	1.68	3.8	18-0029-0506	¥33,360
36cm	360×70	1.91	3.8	18-0029-0507	¥38,220

●内面フッ素樹脂加工

マイスターシリーズ

プロユースにふさわしい、使いやすさと品質の高さ

プロマイスターはシンプルなアルミ製のフライパン。
品質の高いアルミキャスト＜鋳造＞製で、熱変形に強く耐久性に優れています。
十分に厚みを持たせた本体の底面は、熱伝導がよく保温性も高いので、熱をたっぷりと蓄えフライパン全面を均一に加熱してくれます。



ハンドルは重心をとりやすいロングハンドルを採用。
持ちやすく疲れにくい機能性を考慮しました。



❻アルミ プロマイスター BCフライパン [AFPB-12] △ V

	内径×深さ	kg	板厚		
18cm	180×42	0.47	3.3	18-0029-0601	¥ 7,000
21cm	210×48	0.63	3.3	18-0029-0602	¥ 8,000
24cm	240×54	0.80	3.3	18-0029-0603	¥ 9,000
27cm	270×58	1.00	3.3	18-0029-0604	¥10,000
30cm	300×62	1.25	3.5	18-0029-0605	¥11,500
33cm	330×66	1.57	4.0	18-0029-0606	¥15,000
36cm	360×70	1.93	4.0	18-0029-0607	¥18,000



❼アルミ プロマイスター CTフライパン [AFPB-13] △ V

	内径×深さ	kg	板厚		
18cm	180×42	0.47	3.3	18-0029-0701	¥ 8,500
21cm	210×48	0.63	3.3	18-0029-0702	¥10,000
24cm	240×54	0.80	3.3	18-0029-0703	¥12,500
27cm	270×58	1.00	3.3	18-0029-0704	¥13,500
30cm	300×62	1.25	3.5	18-0029-0705	¥15,000
33cm	330×66	1.57	4.0	18-0029-0706	¥19,000
36cm	360×70	1.93	4.0	18-0029-0707	¥25,000

●内面テフロン®プラチナ加工

※上記の価格には消費税は含まれておりません。