SenLenCast FAN センレンキャストFAN　ジャパンクオリティの最高級コーティング＆鋳物の限界まで軽量化

耐久性抜群 !!

内面はダイキンの高級コーティングのSilkware加工なのでこびり付きにくく後片付けが簡単
200万回の過酷な耐摩耗試験をクリアしたダイキンのSilkware EZ加工

全面均一加熱のアルミキャスト製

表面側は熱伝導に優れた固くて緻密な結晶。内部は熱保有力に優れた粗い結晶。
鋳物ならではの結晶組織で熱をたっぷり蓄え、熱ムラのない全面均一加熱でおいしく調理します。

DAIKIN Silkware EZ
・本製品は、ダイキン工業株式会社の「Silkware」によりコーティングされています。
・「Silkware」はダイキン工業株式会社の商標です。



① センレンキャストFAN フライパン [AFPB-79] E

	内径×高さ	kg		
20cm	200×58	0.48	18-0030-0101	¥5,000
24cm	240×60	0.54	18-0030-0102	¥5,500
26cm	260×62	0.61	18-0030-0103	¥6,000
28cm	280×64	0.68	18-0030-0104	¥6,500
30cm	300×67	0.78	18-0030-0105	¥7,500

材質：アルミ-マグネシウム合金



② センレンキャストFAN 深型フライパン [AFPB-81] E

	内径×高さ	kg		
24cm	240×78	0.57	18-0030-0201	¥6,000
26cm	260×80	0.63	18-0030-0202	¥6,500

材質：アルミ-マグネシウム合金



③ センレンキャストFAN いため鍋 30cm [AFPB-80] E

18-0030-0301 ¥7,500
内径×高さ：300×85　重量：0.77kg
材質：アルミ-マグネシウム合金

Mystar premium マイスタープレミアム

● ジャパンクオリティの最高級コーティング

内面は多機能性を極めた、Silkwareの最高級グレード、SilkwareEZを採用。
熱伝導性にも優れ調理時間と光熱費の削減も期待できる

● 側面を薄く加工し軽量化

強度に優れたアルミ-マグネシウム合金の使用によりフチとそこは厚いまま、側面は極限まで薄く加工。

DAIKIN Silkware EZ
・本製品は、ダイキン工業株式会社の「Silkware」によりコーティングされています。
・「Silkware」はダイキン工業株式会社の商標です。



④ 新マイスタープレミアム フライパン [AFPB-44] E

	内径×高さ	kg		
20cm	200×58	0.47	18-0030-0401	¥6,500
22cm	220×58	0.53	18-0030-0402	¥6,800
24cm	240×60	0.59	18-0030-0403	¥7,000
26cm	260×62	0.71	18-0030-0404	¥7,500
28cm	280×65	0.75	18-0030-0405	¥8,000
30cm	300×68	0.85	18-0030-0406	¥9,000

材質：アルミニウム合金　底厚：3.0



⑤ 新マイスタープレミアム いため鍋 30cm [AFPB-45] E

18-0030-0501 ¥9,000
内径×高さ：300×85　底厚：3.0　重量：0.82kg
材質：アルミニウム合金



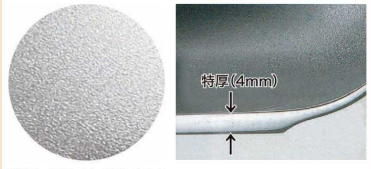
⑥ 新マイスタープレミアム ディープパン 22cm [AFPB-52] E

18-0030-0601 ¥7,000
内径×高さ：220×70　底厚：3.0　重量：0.52kg
材質：アルミニウム合金

匠技 極

プロ仕様の機能性・耐久性を備えた焼物シリーズ

●アルミ鋳物の為、熱によるフクレや変形が起きにくくなっています。
●熱を受ける底は特に厚く、熱の伝わりが良いように側面へと厚さを変化させています。



微細な凹凸のある表面です。



⑦ 匠技 極 フライパン [AFPB-73] G

	外径×深さ	kg		
22cm	230×48	0.65	18-0030-0701	¥5,500
24cm	250×52	0.76	18-0030-0702	¥6,000
26cm	270×57	0.84	18-0030-0703	¥6,500
28cm	290×61	0.97	18-0030-0704	¥7,000
30cm	310×62	1.12	18-0030-0705	¥7,500
32cm	330×62	1.23	18-0030-0706	¥8,000

底厚：4.0
材質：本体/アルミニウム合金（内面フッ素樹脂加工）
　　取っ手/木材　吊り下げ用リング/ステンレス鋼
●アルミ鋳物によって熱によるフクレや変形がおきにくくなっています。



⑧ 匠技 極 いため鍋 [AFPB-74] G

	外径×深さ	kg		
28cm	290×74	0.95	18-0030-0801	¥7,000
30cm	310×80	1.00	18-0030-0802	¥7,500

底厚：4.0
材質：本体/アルミニウム合金（内面フッ素樹脂加工）
　　取っ手/木材　吊り下げ用リング/ステンレス鋼
●アルミ鋳物によって熱によるフクレや変形がおきにくくなっています。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。