

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-5	株式会社クイックパック	0564-59-3525

005

厨房用品

料理道具

001 鍋・フライパン

料理道具

001
フライパン

001
鍋・フライパン

002
ポット・圧力鍋

003
給湯器具・食器

004
調理・コンテナ類

005
キッチン・ボウル

006
調理・米びつ

007
調理・鍋・フライパン

008
調理・鍋・フライパン

009
調理・鍋・フライパン

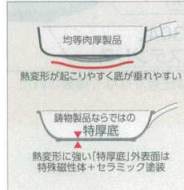
業務用アルミマイスター IH シリーズ



熱伝導に優れたアルミニウム製で、IHをはじめとする全ての熱源に対応します。

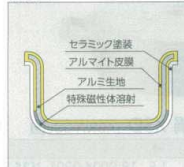
- プロの技に応える確かな品質。
- 使いやすさと優れた耐久性。
- 内面にアルマイト加工、外表面にセラミック塗装が施され耐久性、耐食性に優れています。

フライパン



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。熱をたっぴり蓄え全面を均一に加熱し、加熱ムラのない「特厚底」を特徴としています。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。

概念図(フライパン、料理鍋、炒り鍋を除く)



底面(裏面)に特殊磁性体を溶射、電磁調理器からガスコンロまで、全ての熱源に対応。表面にアルマイト加工を施すことによって、アルミ生地を保護し、鍋の内側が黒くなることを防ぎます。さらに、外表面にはセラミック塗装(焼付け塗装)が施されています。



① マイスター IH寸銅鍋 [AZUB-01]

内径×高さ	φ	kg	底板厚	底径	品番	価格
18cm	180×180	4.6	1.4	3.0	18-0005-0101	¥25,000
21cm	210×210	7.3	2.1	3.0	18-0005-0102	¥31,000
24cm	240×240	11.0	2.6	3.0	18-0005-0103	¥35,000
27cm	270×270	15.0	3.4	3.0	18-0005-0104	¥38,000
30cm	300×300	20.0	4.3	3.2	18-0005-0105	¥50,000
33cm	330×330	27.0	3.9	4.0	18-0005-0106	¥59,000
36cm	360×360	35.0	4.6	4.0	18-0005-0107	¥71,000
39cm	390×390	45.0	5.3	4.0	18-0005-0108	¥86,000
42cm	420×420	57.0	7.1	5.0	18-0005-0109	¥97,000
45cm	450×450	70.0	8.3	5.0	18-0005-0110	¥115,000

● 確実な握りと持ち運びやすさを考慮し、大きめのハンドルを採用。

② マイスター IH半寸銅鍋 [AHZB-01]

内径×高さ	φ	kg	底板厚	底径	品番	価格
18cm	180×130	3.3	1.3	3.0	18-0005-0201	¥23,000
21cm	210×150	5.1	1.8	3.0	18-0005-0202	¥28,000
24cm	240×170	7.8	2.2	3.0	18-0005-0203	¥31,000
27cm	270×180	10.0	2.7	3.0	18-0005-0204	¥35,000
30cm	300×200	15.0	3.3	3.2	18-0005-0205	¥43,000
33cm	330×210	18.0	3.4	4.0	18-0005-0206	¥50,000
36cm	360×230	23.0	3.9	4.0	18-0005-0207	¥60,000
39cm	390×240	28.0	4.5	4.0	18-0005-0208	¥66,000
42cm	420×270	38.0	5.2	4.0	18-0005-0209	¥86,000
45cm	450×290	46.0	6.0	4.0	18-0005-0210	¥97,000

● 確実な握りと持ち運びやすさを考慮し、大きめのハンドルを採用。



③ マイスター IH外輪鍋 [ASWB-01]

内径×高さ	φ	kg	底板厚	底径	品番	価格
21cm	210×70	2.5	1.3	3.0	18-0005-0301	¥23,000
24cm	240×80	3.6	1.6	3.0	18-0005-0302	¥29,000
27cm	270×90	5.0	2.1	3.0	18-0005-0303	¥33,000
30cm	300×100	6.8	2.6	3.2	18-0005-0304	¥38,000
33cm	330×110	9.5	2.9	4.0	18-0005-0305	¥43,000
36cm	360×120	12.0	3.4	4.0	18-0005-0306	¥49,000
39cm	390×130	15.0	3.9	4.0	18-0005-0307	¥58,000
42cm	420×140	20.0	4.7	4.0	18-0005-0308	¥68,000
45cm	450×150	23.0	5.3	4.0	18-0005-0309	¥82,000

④ マイスター IH片手鍋 [AKFB-01]

内径×高さ	φ	kg	底板厚	底径	品番	価格
18cm	180×110	2.8	1.2	3.0	18-0005-0401	¥21,000
21cm	210×120	4.0	1.6	3.0	18-0005-0402	¥24,000
24cm	240×140	6.2	2.0	3.0	18-0005-0403	¥32,000
27cm	270×150	8.6	2.8	3.0	18-0005-0404	¥38,000
30cm	300×170	12.0	3.4	3.2	18-0005-0405	¥44,000

※30cmは補助取手付
● 持ちやすく疲れにくいロングハンドルを採用。

⑤ マイスター IH浅型片手鍋 [AKAB-01]

内径×高さ	φ	kg	底板厚	底径	品番	価格
18cm	180×65	1.7	1.0	3.0	18-0005-0501	¥20,000
21cm	210×70	2.5	1.3	3.0	18-0005-0502	¥23,000
24cm	240×80	3.6	1.7	3.0	18-0005-0503	¥30,000
27cm	270×90	5.0	2.2	3.0	18-0005-0504	¥35,000
30cm	300×100	6.8	2.9	3.2	18-0005-0505	¥43,000

※30cmは補助取手付
● 持ちやすく疲れにくいロングハンドルを採用。



⑥ マイスター IH料理鍋 [ARYB-01] △

内径×高さ	φ	底径	底板厚	kg	品番	価格
30cm	300×119	7.2	206	3.5	18-0005-0601	¥26,000
33cm	330×129	9.4	217	3.5	18-0005-0602	¥28,000
36cm	360×140	13.0	237	3.5	18-0005-0603	¥34,000
39cm	390×155	16.0	270	4.0	18-0005-0604	¥42,000
42cm	420×165	17.7	302	4.0	18-0005-0605	¥46,000
45cm	450×180	20.8	335	4.0	18-0005-0606	¥54,000

材質: アルミキャスト製
● 熱伝導・熱容量が一段と大きく、熱が素早くムラなく伝わります。

⑦ マイスター IH BCフライパン [AFPB-01] △

外径×深さ	kg	底板厚	底径		
18cm	180×42	0.6	3.3	124	18-0005-0701 ¥12,500
21cm	210×48	0.8	3.3	148	18-0005-0702 ¥14,000
24cm	240×54	1.0	3.3	162	18-0005-0703 ¥15,500
27cm	270×58	1.1	3.3	187	18-0005-0704 ¥17,000
30cm	300×62	1.4	3.5	209	18-0005-0705 ¥19,000
33cm	330×66	1.8	4.0	233	18-0005-0706 ¥23,000
36cm	360×70	2.1	4.0	251	18-0005-0707 ¥28,000

材質: アルミキャスト製
● 持ちやすく疲れにくいロングハンドルを採用。
● 熱伝導・熱容量が一段と大きく、熱が素早くムラなく伝わります。

⑧ マイスター IH CTフライパン [AFPB-02] △

	内径×深さ	kg	底板厚	底径		
18cm	180×42	0.6	3.3	124	18-0005-0801	¥14,000
21cm	210×48	0.8	3.3	148	18-0005-0802	¥16,000
24cm	240×54	1.0	3.3	162	18-0005-0803	¥18,500
27cm	270×58	1.1	3.3	187	18-0005-0804	¥20,000
30cm	300×62	1.4	3.5	209	18-0005-0805	¥22,000
33cm	330×66	1.8	4.0	233	18-0005-0806	¥27,000
36cm	360×70	2.1	4.0	251	18-0005-0807	¥35,000

材質: アルミキャスト製
● 持ちやすく疲れにくいロングハンドルを採用。
● 熱伝導・熱容量が一段と大きく、熱が素早くムラなく伝わります。
● 内面にはテフロンプラチナ加工が施されています。

※ 上記の価格には消費税は含まれておりません。