

●お手数ですが、ご注文の際には（商品コード）内の7けたの数字をご記入下さい。

このページの全商品は



インダクションマスターⅡシリーズ フジマル

本体 アルミニウム合金
内面 ふっ素樹脂3コートハード加工 色：ブラック

- オープン以外のすべての熱源でご使用いただけます。
- 板厚2.5mm（底面6.0mm）なので、ヒートスポットが出来ず、おいしく料理できます。
- 美しい外面のホーロー加工は、急熱急冷にも強く、熱がまんべんなく早く伝わります。
- 汚れがつきにくい、外面スーパークリア加工（特殊ホーロー加工＋光触媒加工）で、これまでにない汚れ落ち、お手入れが一層楽になりました。
- 取っ手は抗菌加工なので、清潔に使えます。



①片手鍋

内寸
IM2-S16 16cm H78mm (8786300)
IM2-S18 18cm H85mm (8786400)



②両手鍋

内寸
IM2-W20 20cm H 90mm (8786500)
IM2-W22 22cm H108mm (8786600)



③フライパン

内寸
IM2-P20 20cm H48mm (8786700)
IM2-P24 24cm H48mm (8786800)
IM2-P26 26cm H54mm (8786900)
IM2-P28 28cm H64mm (8787000)

スワンキーシリーズ

板厚：2.6mm
内面加工：テフロンセレクト加工（エンボス加工）
外面加工：耐熱塗装（ブラウンメタリック）
取っ手：アルミダイカスト製口金＋フェノール樹脂
ガラス蓋：全面物理強化ガラス厚さ4mm



④片手鍋 18cm スワンキー

内寸
φ190×H105mm (8280100) ⑧



⑤両手鍋 20cm スワンキー

内寸
φ220×H115mm (8280200) ⑧



⑥両手深鍋 22cm スワンキー

内寸
φ228×H142mm (8280300) ⑧



⑦両手鍋浅型 24cm スワンキー

内寸
φ250×H100mm (8280400) ⑧

IH マイダスシリーズ

2.4mm厚
内面加工：「テフロンベシック」加工
外面加工：耐熱塗装（ダークブルー）
取っ手：アルミダイカスト製口金＋フェノール樹脂
蓋：後部キャップアルミダイキャスト



⑧玉子焼 IH マイダス

内寸
M 140×180×H35mm (8280500) ⑩



⑨フライパン IH マイダス

内寸
20cm φ207×H49mm (8280600) ⑩
24cm φ247×H59mm (8280700) ⑩
26cm φ267×H61mm (8280800) ⑩



⑩ディープフライパンIH マイダス

内寸
24cm φ258×H73mm (8280900) ⑩



⑪いため鍋 IH マイダス

内寸
28cm φ294×H73mm (8281000) ⑩

クロワッサンシリーズ



⑫ホーロー ミルクパン 15cm
CRH-15M クロワッサン

内寸 容量
φ159×H88mm 1.2ℓ (4125800)



⑬ホーロー 片手鍋 クロワッサン

内寸 容量
CRH-16S 16cm φ180×H135mm 1.6ℓ (4125900)
CRH-18S 18cm φ200×H151mm 2.2ℓ (4126000)



⑭ホーロー 両手鍋 20cm
CRH-20W クロワッサン

内寸 容量
φ220×H167mm 3.0ℓ (4126100)



⑮ホーロー 両手鍋深型 22cm
CRH-22W クロワッサン

内寸 容量
φ239×H182mm 6.5ℓ (4126200)



⑯ホーロー 両手鍋浅型 24cm
CRH-24W クロワッサン

内寸 容量
φ261×H158mm 4.2ℓ (4126300)

200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。