

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

寸法表示は内寸です。

業務用鍋類・
フライパン



①フライパン プロフェッショナル
2PLY IH EBM



熱効率の良い2層鍋

外径	内径	高さ	商品コード
7インチ φ195	φ185	H42	8881100
8インチ φ215	φ200	H45	8881200
9インチ φ234	φ220	H47	8881300
10インチ φ275	φ260	H55	8881400
12インチ φ315	φ300	H60	8881500

板厚: 2.5mm

※テフロンセレクト加工

※テフロンセレクト加工が無くなり次第、エキリプス (超

耐摩耗・耐熱性) フッ素樹脂コートに変更させて頂きます。

エキリプスコート

(業務用に最適。耐摩耗性に優れた特殊三層コート。)

(通常のフッ素樹脂コートより高い耐熱温度。)



②フライパン モリブデンジⅡ EBM

商品コード
18cm φ180×H40 8751600
21cm φ210×H45 8751700
24cm φ240×H50 8751800
27cm φ270×H55 8751900
30cm φ300×H70 8752000
32cm φ320×H60 8752100
34cm φ340×H60 8752200
36cm φ360×H70 8752300
40cm φ400×H80 8752400

底厚: 18~27cm / 2mm

30~40cm / 3mm



③フライパン モリブデンジⅡ
プラス EBM

商品コード
18cm φ180×H40 8751610
21cm φ210×H45 8751710
24cm φ240×H50 8751810
27cm φ270×H55 8751910
30cm φ300×H70 8752010
32cm φ320×H60 8752110
34cm φ340×H60 8752210
36cm φ360×H70 8752310
40cm φ400×H80 8752410

※ノンスティック加工

※底厚は②参照



④フライパン 6850 電磁 18-10
マトファー/ブウジャ

底寸法	商品コード
6850-24cm (1.4ℓ) H40 φ175	7408600
6850-28cm (2.2ℓ) H45 φ210	7408700
6850-32cm (3.2ℓ) H50 φ240	7809800

板厚: 7mm



⑤フライパン 6694 ノンスティック
18-10 マトファー/ブウジャ

底寸法	商品コード
6694-20cm (1.1ℓ) H35 φ155	7809900
6694-24cm (1.9ℓ) H40 φ190	7405100
6694-28cm (2.7ℓ) H45 φ215	7405200
6694-32cm (3.4ℓ) H50 φ250	7405300

底厚: 7mm

※内側ノンスティック4コート加工

イノックス+アルミ+イノックスの三重底で熱効率抜群です。



⑥フライパン 三重底
18-10 デバイヤー

商品コード
3451-24cm φ235×H55 8164200
3451-28cm φ275×H55 8164300
3451-32cm φ315×H55 8164400



⑦フライパン ノンスティック
18-10 デバイヤー

商品コード
3597-24cm H40 8714000
3597-28cm H45 8714100

板厚: 2.5mm



⑧フライパン
Art600 ノーゼルイノックス

商品コード
20cm φ195×H35 3004100
24cm φ235×H45 3004200
28cm φ285×H50 3004300
32cm φ320×H55 3004400
36cm φ360×H60 3004500
40cm φ406×H60 3004600



⑨フライパン 18-10 パデルノ

商品コード
1014-20cm H50 6265300
1014-24cm H50 6265400
1014-28cm H55 6265500
1014-32cm H60 8710900
1014-36cm H60 8711000
1014-40cm H60 8711100
1114-45cm H65 8745500



⑩フライパン 三重底 シェフィノックス
18-10 マトファー

	内寸	商品コード
02751	φ200×H45	5236200
02752	φ220×H45	5236300
02753	φ240×H45	5236400
02754	φ260×H45	5236500
02755	φ280×H45	5236600
02756	φ300×H55	5236700
02757	φ340×H55	5236800



⑪フライパン ロイヤル

	内寸	商品コード
XFD-180	(0.9ℓ) φ180×H40	6160400
XFD-200	(1.1ℓ) φ200×H42	6160500
XFD-220	(1.4ℓ) φ220×H44	3010500
XFD-240	(1.8ℓ) φ240×H46	3010600
XFD-260	(2.2ℓ) φ260×H48	3010700
XFD-300	(3.0ℓ) φ300×H60	6247400
XFD-330	(4.0ℓ) φ330×H63	6247500

板厚: 180~260...1.0mm / 300, 330...1.5mm



⑫フライパン ロイヤル テフロン加工

⑫ フライパン ロイヤル テフロン 加工			
		内寸	商品コード
XFD-180T	(0.9ℓ)	φ180×H40	6473600
XFD-200T	(1.1ℓ)	φ200×H42	6473700
XFD-220T	(1.4ℓ)	φ220×H44	6473800
XFD-240T	(1.8ℓ)	φ240×H46	6473900
XFD-260T	(2.2ℓ)	φ260×H48	6474000
XFD-300T	(3.0ℓ)	φ300×H60	6474100
XFD-330T	(4.0ℓ)	φ330×H63	6474200

板厚: 180~260...1.0mm / 300, 330...1.5mm

※テフロン2層コーティング



⑬フライパン プロデンジ

商品コード
18cm (0.8ℓ) φ180×H40 5495900
21cm (1.2ℓ) φ215×H45 5496000
24cm (1.9ℓ) φ245×H50 5496100
27cm (2.6ℓ) φ278×H55 5496200
30cm (3.5ℓ) φ304×H60 5496300
33cm (4.6ℓ) φ335×H65 5496400
36cm (5.9ℓ) φ367×H70 5496500

板厚: 18~27cm...2.5mm / 30~36cm...3.0mm

材質: SUS444 (18クロームモリブデン鋼)



⑭フライパン 平柄
ステンレス

商品コード
16.5cm H33 0191900
18cm H35 0192000
20cm H38 0192100
22cm H42 0192200
24cm H43 0192300
26cm H47 0192400
28cm H51 0192500



⑮フライパン PC柄
ステンレス

商品コード
16.5cm H33 0192600
18cm H35 0192700
20cm H38 0192800
22cm H42 0192900
24cm H43 0193000
26cm H47 0193100
28cm H51 0193200

板厚: 18~27cm 2.5mm

30~36cm 3.0mm



⑯フライパン キングデンジ

商品コード
18cm H40 4827300
21cm H45 4827400
24cm H50 4827500
27cm H55 4827600
30cm H60 4827700
33cm H65 4827800
36cm H70 4827900



⑰フライパン キングデンジ

商品コード
18cm H40 4827300
21cm H45 4827400
24cm H50 4827500
27cm H55 4827600
30cm H60 4827700
33cm H65 4827800
36cm H70 4827900

板厚: 18~27cm 2.5mm

30~36cm 3.0mm

200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは
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。