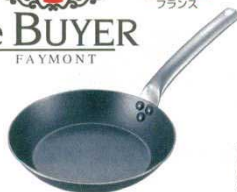


●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

寸法表示は内寸です。



①フライパン コールドハンドル
鉄製 デバイヤー

内径	高さ	商品コード
5130-20cm	H33	8706500
5130-24cm	H39	8706600
5130-28cm	H40	8706700
5130-32cm	H42	8706800
5130-36cm	H50	8706900
5130-40cm	H53	8707000

板厚：20・24cm…2.5mm
28～40cm…3.0mm



②フライパン キャストハンドル
鉄製 デバイヤー

内径	高さ	商品コード
5910-18cm	φ175×H30	4943000
5910-20cm	φ195×H33	4943100
5910-22cm	φ215×H34	4943200
5910-24cm	φ230×H39	4943300
5910-26cm	φ253×H42	4943400
5910-28cm	φ272×H42	4943500
5910-30cm	φ290×H44	4943600
5910-32cm	φ310×H49	4943700
5910-36cm	φ348×H52	4943800
5910-40cm	φ385×H53	4943900
5910-45cm	φ435×H53	4944000
5910-50cm	φ485×H57	4944100

板厚：18cm～24cm…2.5mm / 26cm～50cm…3.0mm



③フライパン オーバル型
キャストハンドル 鉄製 デバイヤー

内径	高さ	商品コード
5911-28cm	273×198×H43	4944200
5911-32cm	316×228×H46	4944300
5911-36cm	355×257×H48	4944400
5911-40cm	392×282×H50	4944500

板厚：28～36cm…2.5mm / 40cm…3.0mm



④フライパン 共柄 鉄製 デバイヤー

内径	高さ	商品コード
5110-18cm	φ175×H30	6255900
5110-20cm	φ195×H33	6256000
5110-22cm	φ215×H34	6256100
5110-24cm	φ232×H39	6256200
5110-26cm	φ254×H40	6256300
5110-28cm	φ270×H40	6256400
5110-30cm	φ290×H42	6256500
5110-32cm	φ308×H42	6256600
5110-36cm	φ345×H51	6256700
5110-40cm	φ385×H53	6256800
5110-45cm	φ434×H53	6256900
5110-50cm	φ485×H57	6257000

板厚：②参照



⑤フライパン 共柄 ブリニ 鉄製
デバイヤー 6255700
5140-12cm H20 板厚2.5mm



⑥フライパン 共柄 トリプル ブリニ
鉄製 デバイヤー 6255800
5140-03 φ120×H20 板厚2.5mm



⑦フライパン 共柄 レクタングル
鉄製 デバイヤー 6255000
5550-38 380×260×H45 板厚3.0mm



⑧フライパン 共柄 オーバル型
鉄製 デバイヤー

内径	高さ	商品コード
5111-28cm	273×198×H43	6255100
5111-32cm	314×228×H46	6255200
5111-36cm	355×257×H48	6255300
5111-40cm	393×278×H50	6255400
5111-44cm	430×308×H50	6255500

板厚：28～36cm…2.5mm / 40～48cm…3.0mm



⑨クレーパン 共柄 鉄製
デバイヤー

内径	高さ	商品コード
5120-16cm	H13	7231300
5120-18cm	H13	7231400
5120-20cm	H13	7231500
5120-22cm	H14	7231600
5120-24cm	H14	7231700
5120-26cm	H15	7231800

板厚：2.5mm



⑩ナッツ ローストパン
鉄製 デバイヤー

内径	内寸	柄長	商品コード
5290-28cm	H38	195	7436600
5291-28cm	H40	665	7436700

板厚：1.0mm



⑪シチューパン 極厚
鉄製 デバイヤー

内径	高さ	商品コード
5119-24cm	H80	7436400
5119-28cm	H90	7436500

板厚：3.0mm



**驚異の硬さ
チタンコーティング
(ノンスティック加工)**

従来のノンスティックコーティングを遙かに超えた
●理想的な熱伝導を可能にした独自の製造技術を用
い、アルミダイキャスト素材に特殊なチタン
コーティング(ノンスティック加工)を施しました。
●ハンドルは特殊樹脂で耐熱260℃とオープンでの使
用も可能
●金属ヘラや金属タワシも通常の使用ではOK
●底厚は7mmと極厚で熱を均等に伝えます



⑬フライパン
チタンコーティング
パイロラックス

内径	高さ	商品コード
2000-20cm	H39	7278500
2400-24cm	H39	7278600
2600-26cm	H39	7278700
2800-28cm	H43	7278800

板厚：2.5mm



⑭フライパン 角型
チタンコーティング
パイロラックス

内径	高さ	商品コード
2727	265×265×H47	7279000

板厚：3.2mm



⑮グリルパン
チタンコーティング
パイロラックス

内径	高さ	商品コード
2730	264×264×H50	7279100

板厚：3.8mm

業務用鍋類・
フライパン

キッチンポット・
保存容器

中華料理道具・
鍋

ブランドキッチン
コレクション

フイードパン・天板・
バット類

給食道具・
ストレーナー類

バスボックス・
コンテナー類

薬味入・
シールウェア容器

ボール・ザル・
水ます

はかり・タイマー・
温度計