

Catalogue No.

20367-45

45

厨房用品

業務用鍋類・フライパン

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

01 業務用鍋類・フライパン



4層コート

①フィスラー プロデクト
カントリー フライパン 159-103

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	48	0.5	155	0.8	0.3	3647100	¥12,000
24cm	49	0.5	180	1.3	0.3	3647200	¥15,000
26cm	50	0.5	190	1.4	0.3	3647300	¥16,000
28cm	54	0.5	215	1.6	0.3	3647400	¥18,000

底板厚:約2.0mm

- アルミニウムにPTFEコーティング(フッ素樹脂)
- 人間工学に基づいたハンドルの形状で、特殊形状で熱から手を守ります。



④ディファール
IHホームシェフ フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	230	68	2.4	140	1.0	1945820	¥5,750
24cm	260	70	2.6	179	1.1	1945920	¥6,330
26cm	280	70	2.9	198	1.2	1946020	¥6,900
28cm	300	70	2.9	217	1.4	1946120	¥7,480



2層コート

②フィスラー アルルクスフライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	157-302-201	44	4.0	140	0.5	1.2	3523770 ¥7,000
24cm	157-302-241	45	5.0	180	0.8	1.8	3523780 ¥8,000
26cm	157-302-261	47	6.0	200	1.0	2.2	3523790 ¥9,000

- 丸みを帯びた形状で使いやすく、大変軽いのにIH200Vにも対応です。
- アルミニウムにPTFEコーティング
- 滑り止め・熱よけの機能に加え、人間工学に基づいた握りやすいハンドルです。



⑤ディファール
インデグラル ジュエルフライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	207	46	2.4	0.5	2.1	2149110	¥4,370
24cm	247	46	2.6	0.6	2.1	2149210	¥4,950
26cm	267	46	2.6	0.7	2.1	2149310	¥5,520
28cm	287	46	2.6	0.9	2.1	2149410	¥6,100



③フィスラー フライパン 84-368

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	221	58	1.0	145	0.8	8592420	¥28,000
24cm	261	60	1.0	185	1.2	8592520	¥30,000
28cm	300	65	1.0	225	1.9	8592620	¥36,000



⑥ヴァボーレ 遠赤外線
セラミックフライパン 5.50

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	230	51	3.0	0.6	6.29	6291100	¥15,800
24cm	260	58	3.0	0.8	6.29	6291200	¥16,400
27cm	290	62	3.0	1.0	6.29	6291300	¥18,600
30cm	320	67	3.0	1.2	6.29	6291400	¥20,200

- 焼酎アルミ素材にセラミックを形成、表面は非常に硬く(ステンレスの2倍の硬度)殆んど割れません。
- 食品に対する熱の伝わりが早く、美味しい料理ができます。

NEW

IHダイヤモンドマーブルDX シリーズ

材質:本体/アルミニウム合金 内面/ダイヤモンドマーブル4層・外面/マーブル3層
取手/フェノール樹脂

- 耐久性抜群ですのでキズが付きにくい(金属ヘラ使用可能)



⑬フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	204	44	2.8	157	0.5	5051110	¥2,200
26cm	265	58	2.8	197	0.7	5051310	¥2,800
28cm	285	58	2.8	210	0.8	5051410	¥3,400
30cm	305	60	2.8	220	0.9	5051510	¥3,900
32cm	325	63	2.8	245	1.1	5051520	¥4,500

※32cmのみ内付手付になります。



⑭いため鍋

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	300	77	2.8	178	0.8	5051610	¥3,600



⑮玉子焼

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
13×18cm	134×184	33	2.8	130×165	0.4	5051710	¥2,500

セルシーライトシリーズ

材質:本体/アルミニウム合金 内面/テフロンプラチナ加工
取手/フェノール樹脂



エッグパン

⑩セルシーライト フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
USL-P20 20cm	200	210	45	2.5	140	0.6	3698610 ¥2,800
USL-P24 24cm	240	250	55	2.5	170	0.7	3698710 ¥3,200
USL-P26 26cm	260	270	60	2.5	190	1.0	3698810 ¥3,450
USL-P28 28cm	280	290	66	2.5	200	1.2	3698910 ¥3,700
USL-P30 30cm	300	310	72	2.5	225	1.3	3699010 ¥4,100
エッグパンUSL-EM M	130×180	135×185	30	2.5	105×127	0.7	3699110 ¥2,800

NEW

IHマリウスⅡシリーズ

材質:本体/アルミニウム合金
底面/ステンレス鋼
内面・外面/ダイヤモンド3層
取手/フェノール樹脂

- 側面は1.6mm厚にて軽量化し、底面は熱衝撃に強い2.8mm厚
- 内面・外面にダイヤモンドコートを採用(内面3層コート、外面3層コート)
- 耐久性抜群ですのでキズが付きにくい(金属ヘラ使用可能)



⑬フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	210	48	3.0	163	0.5	5013610	¥2,800
26cm	270	58	3.0	205	0.7	5013810	¥3,400
28cm	290	59	3.0	217	0.8	5013910	¥3,600
30cm	313	65	3.0	228	0.8	5014010	¥4,500



⑮ディープフライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	250	78	3.0	180	0.7	5014200	¥3,400



⑬炒め鍋

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	293	77	3.0	167	0.7	5014110	¥4,000



⑮玉子焼き

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
13×18cm	134×184	33	3.0	130×165	0.4	5014300	¥3,000



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。

※フライパンカバーはP48をご参照ください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。