

Catalogue No.

20395-45

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 プロテクト
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は疲れにくい、特殊形状で熱から手を守ります。



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・熱おけの機能に加え、人間工学に基づいた握りやすいハンドルです。



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



③ティファール
IHブルーエクセレンス フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	230	51	3.7	145	0.8	1299100	¥4,500
26cm	280	51	3.9	185	1.1	1299200	¥5,500
28cm	300	51	3.9	205	1.2	1299300	¥6,000



④ティファール
サンライズプレミア フライパン

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	205	46	2.4	0.5	1317200	¥3,900
24cm	245	46	2.6	0.6	1317300	¥4,300
26cm	265	46	2.6	0.7	1317400	¥4,800
28cm	286	46	2.6	0.9	1317500	¥5,200



⑥ヴァポーレ 遠赤外線
セラミックフライパン 5.50

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

- 硬質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。

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
ハンドル/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のみ向い手付になります。



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

NEW セルシープロシリーズ

材質:本体/アルミニウム合金
内面・外面/フッ素樹脂加工
ハンドル/フェノール樹脂



⑳セルシープロ フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	203	208	42	2.5	140	0.6	3698620 ¥3,200
24cm	243	248	52	2.5	170	0.8	3698720 ¥3,600
26cm	263	268	53	2.5	188	0.9	3698820 ¥3,900
28cm	283	288	61	2.5	205	1.0	3698920 ¥4,600



㉑玉子焼

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



㉒セルシープロ ディープパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	240	245	70	2.5	165	0.9	3697900 ¥3,900



㉓セルシープロ エッグパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
180×130	185×135	33	2.5	128×104	0.5	3699120	¥3,400

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
ハンドル/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)



⑯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



⑰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



⑱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



⑲玉子焼き

内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	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28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。