

Catalogue No.

20424-39

39

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



デバイヤー 業務用シリーズ

ステンレスとアルミニウムの7層銅
抜群の熱効率が光熱費の節約、調理時間の短縮を実現(①、②)
特殊ノンスティックハードコーティングが業務用の苛酷な状況下でも
威力を発揮します(①、③)



①アフィニティ ノンスティック フライパン 3718

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	40	2.3	133	0.7	7001500	¥22,900
24cm	40	2.8	168	1.1	7001600	¥24,500
28cm	45	2.8	200	1.4	7001700	¥29,400
32cm	50	2.8	230	1.7	7006700	¥33,000



②アフィニティ フライパン 3724

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	40	2.3	133	0.7	7001800	¥18,000
24cm	40	2.8	168	1.1	7001900	¥19,600
28cm	45	2.8	200	1.4	7002000	¥23,500
32cm	50	2.8	230	1.7	7006800	¥28,200



③ノンスティックIHフライパン 8340

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	50	5.0	126	0.8	2705500	¥13,500
24cm	55	5.0	159	1.2	2705600	¥17,000
28cm	60	5.0	198	1.5	2705700	¥22,000
32cm	60	5.0	219	1.8	2705800	¥26,000

材質:アルミイモノ
●極厚タイプ(5mm)で、熱を鍋全体に伝えます。



④18-10 三重底 フライパン 3451

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	258	55	1.2	180	1.2	8164200	¥12,900
28cm	300	55	1.2	218	1.7	8164300	¥18,000
32cm	344	55	1.2	247	2.2	8164400	¥22,500



マトファー/ブウジャ

⑤マトファー/ブウジャ 18-10 フライパン 6850

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	255	40	1.3	175	1.1	7408600	¥23,700
28cm	300	45	1.4	210	1.9	7408700	¥30,900
32cm	340	50	1.5	240	2.5	7809800	¥37,700

底厚:7.0mm
●熱伝導・熱保温が非常に良い材質(多層構造)を使用しておりますので、料理時間が短縮できます。



⑥マトファー/ブウジャ 18-10 ノンスティック フライパン 6694

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	212	35	1.1	155	0.8	7809900	¥28,100
24cm	255	40	1.3	190	1.1	7405100	¥29,400
28cm	300	45	1.4	215	1.9	7405200	¥36,000
32cm	340	50	1.5	250	2.5	7405300	¥43,900

底厚:7.0mm
●内側ノンスティック 4コート加工
●インクス+アルミ+インクスの三重底で熱効率抜群です。



PADERNO パデルノ セラミックコーティングフライパン

全ての熱源に対応
傷に強く、簡単洗浄 (表面硬度:6Hmin 耐熱温度:400℃)



⑦アルミ IH セラミック コーティング フライパン 11618

サイズ	深さ	板厚	底径	kg	柄長	商品コード	価格
20cm	34	2.5	150	0.9	185	6088200	¥13,400
24cm	42	2.5	175	1.1	225	6088300	¥16,580
28cm	45	2.5	210	1.4	225	6088400	¥20,550
32cm	55	2.5	245	1.8	295	6088500	¥26,350
36cm	60	2.5	285	2.0	295	6088600	¥30,800



⑧鉄 IH セラミック コーティング フライパン 11712

サイズ	深さ	板厚	底径	kg	柄長	商品コード	価格
20cm	38	2.5	150	1.0	165	6088700	¥8,450
24cm	45	2.5	175	1.2	185	6088800	¥10,380
28cm	45	2.5	210	1.5	215	6088900	¥11,930
32cm	50	2.5	245	1.9	265	6089000	¥14,980



⑨セラミック コーティング フライパン 11712用シリコン ハンドル 11710-AA

6089100 ¥1,350
外寸:165×40×H10
耐熱温度:220℃
※⑧24cm~32cmに合います。



⑩パデルノ 18-10 フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
1014-20cm	218	50	6.4	150	0.8	6265300	¥11,300
1014-24cm	258	50	6.6	180	1.3	6265400	¥13,600
1014-28cm	298	55	6.8	224	2.0	6265500	¥18,300
1014-32cm	336	60	6.8	260	2.6	8710900	¥24,100
1014-36cm	380	60	7.1	290	3.4	8711000	¥31,600
1014-40cm	418	60	7.1	330	4.5	8711100	¥39,600
1114-45cm	470	65	7.1	370	5.7	8745500	¥78,000



⑪スキャンパン IH IQフライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	ハンドル	商品コード	価格
64002000-20cm	205	35	2.5	7.0	150	0.7	8061010	¥16,000
64002600-26cm	265	40	2.5	7.0	190	1.2	8061020	¥21,000

材質:チタン合金、高密度アルミニウム、ステンレス



HD加工(High Density)密度
を高めることで、コーティングの
強度と耐久性を向上



⑫スイスダイヤモンド HD Pro フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
SHD99524-24cm	260	47	3.3	180	1.2	8122700	¥24,000
SHD99528-28cm	300	52	3.3	210	1.5	8122800	¥26,000

耐熱温度:260℃
●アルミとステンレスの2重構造で、熱伝導率と蓄熱性の両方を兼ね備えました。



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P49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29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。