

Catalogue No.

20424-44

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

業務用鍋類・フライパン

厨房用品

44

極厚フライパンシリーズ

蓄熱性に優れた極厚フライパンは
食材にムラなく均一に熱を伝え、格別の焼き上がりです。



①デバイヤー 鉄
コールドハンドル フライパン 5130

外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20 _{cm}	33	2.5	135	1.0	8706500	¥6,700
24 _{cm}	39	2.5	170	1.3	8706600	¥6,500
28 _{cm}	40	3.0	200	2.0	8706700	¥8,400
32 _{cm}	42	3.0	235	2.6	8706800	¥10,500
36 _{cm}	50	3.0	270	3.2	8706900	¥13,500
40 _{cm}	53	3.0	300	3.8	8707000	¥17,000

※32、36、40cmは向い手付です。



②デバイヤー 鉄
キャストハンドルフライパン 5910

外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28 _{cm}	42	3.0	205	2.4	—	製造中止
32 _{cm}	49	3.0	235	2.8	—	製造中止
36 _{cm}	52	3.0	270	3.5	—	製造中止
40 _{cm}	53	3.0	295	4.3	—	製造中止
50 _{cm}	57	3.0	415	6.5	—	製造中止



③デバイヤー 鉄 共柄 フライパン 5110

外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18 _{cm}	30	2.5	120	0.9	6255900	¥4,500
20 _{cm}	33	2.5	130	1.1	6256000	¥4,700
22 _{cm}	34	2.5	150	1.2	6256100	¥4,900
24 _{cm}	39	2.5	170	1.4	6256200	¥5,400
26 _{cm}	40	3.0	180	1.9	6256300	¥6,300
28 _{cm}	40	3.0	200	2.2	6256400	¥6,600
30 _{cm}	42	3.0	210	2.4	6256500	¥7,400
32 _{cm}	42	3.0	230	2.6	6256600	¥8,100
36 _{cm}	51	3.0	260	3.5	6256700	¥11,000
40 _{cm}	53	3.0	290	4.2	6256800	¥13,600
45 _{cm}	53	3.0	360	5.1	6256900	¥18,000
50 _{cm}	57	3.0	400	6.3	6257000	¥21,000

※32cm～50cmは向い手付です。



④SW 鉄 厚板 フライパン

外径	内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22 _{cm}	210	35	3.2	160	1.4	5717900	¥6,200
24 _{cm}	230	40	3.2	170	1.5	0186500	¥6,600
26 _{cm}	250	40	3.2	185	1.7	0186600	¥7,100
28 _{cm}	263	40	3.2	210	2.1	0186700	¥8,000
30 _{cm}	290	45	3.2	220	2.4	0186800	¥9,300
36 _{cm}	350	50	3.2	270	3.3	0186900	¥12,000
40 _{cm}	400	65	3.2	300	4.2	0187000	¥13,900



⑤レスレー アイアン フライパン
キャストハンドル

外型		深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20 _{cm}	26410	30	2.2	160	1.0	0365600	¥6,000
24 _{cm}	26411	35	2.3	195	1.3	0365700	¥7,000
28 _{cm}	26412	38	2.3	230	1.6	0365800	¥8,000
32 _{cm}	26413	38	2.4	265	1.9	0365900	¥9,000

●油馴染みが良く、使い込むほどに味わい生まれます。



⑥木屋印ダグタイル
軽量フライパン

	内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
味1500	150	27	3.0	102	0.5	4323600	¥7,500
味1501	210	43	3.0	150	0.9	4323610	¥9,000
味1502	240	46	3.0	175	1.0	4323620	¥10,500
味1503	260	47	3.0	200	1.2	4323630	¥12,000

材質:ダグタイル鉄

●鉄製のフライパンは油なじみが良く、熱がムラなく伝わるので料理が美味しく仕上がりますが、重くて扱いにくいのが欠点でした。先端鋳物技術(ダグタイル鉄)の活用により軽量化されたフライパンができました。



⑦デバイヤー 鉄 共柄
オーバル フライパン 5111

サイズ	内寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
28 _{cm}	273×198	43	2.5	220×140	1.5	6255100	¥7,500
32 _{cm}	316×228	46	2.5	260×170	1.9	6255200	¥8,900
36 _{cm}	355×257	48	2.5	290×200	2.3	6255300	¥10,000
40 _{cm}	392×278	50	3.0	320×210	3.4	6255400	¥14,500



⑧デバイヤー 鉄 共柄
レクタングル フライパン 5550

サイズ	内寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
38 _{cm}	380×260	45	3.0	330×210	3.2	6255000	¥17,000



⑨デバイヤー 鉄 共柄 トリプル
ブリニ フライパン 5140-03

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
120	20	2.5	1.1	6255800	¥11,000



⑩デバイヤー 鉄 共柄
ブリニ フライパン 5140

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
120	20	2.5	0.5	6255700	¥3,350



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。

01 業務用鍋類・
フライパン

02 キッチン
保存容器
・

03 中華料理道具・
揚鍋

04 ブランドキッチン
コレクション

05 フードパン・天板・
バット類

06 給食道具・
ストレーナー類

07 バスボックス・
コンテナー類

08 薬味入・
シールウェア容器