

Catalogue No.

20480-47

47

IH・フッ素加工

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  
IH・ガス兼用鍋

02  
ガス専用鍋

03  
フライパン



①デバイヤー 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      |
|------------------|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20 <sub>cm</sub> | 40 | 2.3 | 133 | 0.7 | 7001500 | ¥22,900 |
| 24 <sub>cm</sub> | 40 | 2.8 | 168 | 1.1 | 7001600 | ¥24,500 |
| 28 <sub>cm</sub> | 45 | 2.8 | 200 | 1.4 | 7001700 | ¥29,400 |
| 32 <sub>cm</sub> | 50 | 2.8 | 230 | 1.7 | 7006700 | ¥33,000 |

●ステンレスとアルミニウムの7層鋼  
抜群の熱効率が調理時間の短縮、光熱費の節約を実現



②デバイヤー  
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      |
|------------------|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20 <sub>cm</sub> | 50 | 5.0 | 126 | 0.8 | 2705500 | ¥13,500 |
| 24 <sub>cm</sub> | 55 | 5.0 | 159 | 1.2 | 2705600 | ¥17,000 |
| 28 <sub>cm</sub> | 60 | 5.0 | 198 | 1.5 | 2705700 | ¥22,000 |
| 32 <sub>cm</sub> | 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。



③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  
内面ノンスティック 4コート加工  
●ステンレス+アルミ+ステンレスの三重底で熱効率抜群です。



④パデルノ 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  | 商品コード   | 価格      |
|------|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 34 | 2.5 | 150 | 0.9 | 6088200 | ¥13,400 |
| 24cm | 42 | 2.5 | 175 | 1.1 | 6088300 | ¥16,580 |
| 28cm | 45 | 2.5 | 210 | 1.4 | 6088400 | ¥20,550 |
| 32cm | 55 | 2.5 | 245 | 1.8 | 6088500 | ¥26,350 |
| 36cm | 60 | 2.5 | 285 | 2.0 | 6088600 | ¥30,800 |

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

SCANPAN®  
DENMARK

スキャンパンは、消耗品ではありません。

PFOAフリー スキャンパンは、有害物質(PFOA/PFOS)を製造過程において、一切使用しません。

優れた熱伝導性により、スキャンパンは素早く、そしてムラなく温まります。  
この優れた調理性能を発揮するのは、スキャンパン独自の高密度アルミ  
ボディ技術です。  
250トンもの圧力で押し固められるこのボディは、見かけの約3倍の金属  
量が使われているのです。



スキャンパンのフッ素樹脂加工なら、スポンジの  
硬い側も使って、しっかりとお手入れをすること  
ができ、汚れを溜めません。  
そのため、常にノンスティック効果を発揮します。



⑤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      |
|------------------|-----|----|-----|-----|-----|------|---------|---------|
| 20 <sub>cm</sub> | 205 | 35 | 2.5 | 7.0 | 150 | 0.7  | 8061010 | ¥16,000 |
| 24 <sub>cm</sub> | 245 | 35 | 2.5 | 7.0 | 185 | 0.9  | 8061080 | ¥19,000 |
| 26 <sub>cm</sub> | 265 | 40 | 2.5 | 7.0 | 190 | 1.2  | 8061020 | ¥21,000 |

材質:本体/チタン合金、高密度アルミニウム、ステンレス  
ハンドル/フェノール樹脂  
内面フッ素樹脂塗膜加工

温度の見えるお知らせマーク



●ティファール®の特許技術「お  
知らせマーク」が新しいデザインに。  
マークの模様がかわったら、予熱  
完了・適温に温まった合図。火が見  
えないIHでも、食材を入れるベスト  
なタイミングが目で見えます。  
※ティファールブランドを保有するグループ会社

チタン・エクセレンスコーティング



●強じんて錆びにくいチタンをアルミ本  
体の上に焼きつけた「ハードチタン・  
ベース」採用  
コーティングの剥がれ落ちを強力に防  
いで、コーティングの耐久性がアップ  
●中面だけでなく外面もフッ素樹脂加  
工なので、こびりつきにくく汚れがさ  
っと落ちて、毎日のお手入れも簡単。



⑥ティファール  
IHルビーエクセレンス  
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 |



⑦ティファール  
IHルビーエクセレンス  
ディープパン

| 内径   | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|-----|-----|---------|--------|
| 22cm | 240 | 70 | 3.9 | 156 | 1.0 | 1299500 | ¥5,700 |

材質:本体/アルミ・ハードチタンベース  
内面外面フッ素樹脂加工  
●コーティングの剥がれ落ちを強力に防いで、コーティング  
の耐久性がアップ



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P56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、2019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。