

Catalogue No.

20480-51

51

アルミ・鉄

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

アルミフライパン

- 細かい火加減が必要な調理に優れています。
- 銀色なのでソースや食材の色や状態がわかりやすい。
- 熱伝導が良いのでパスタ料理におすすめ!



①キング アルミ
フライパン

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	162	35	3.0	0.3	0189600	¥4,200
18cm	192	40	3.0	0.4	0189700	¥4,900
21cm	228	45	3.0	0.6	0189800	¥5,500
24cm	256	50	3.0	0.7	0189900	¥5,900
27cm	288	55	3.0	0.9	0190000	¥7,400
30cm	320	60	3.0	1.1	0190100	¥8,400
33cm	345	65	4.0	1.6	3962400	¥10,000
36cm	375	70	4.5	2.0	3962500	¥12,600

耐腐食性、耐久性にすぐれ
手入れも楽なアルマイト加工



②キング アルマイト
フライパン

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	192	40	3.0	0.4	7263700	¥6,200
21cm	227	45	3.0	0.6	7263800	¥6,900
24cm	256	50	3.0	0.7	7263900	¥7,400
27cm	288	55	3.0	0.9	7264000	¥8,400
30cm	320	60	3.0	1.1	7264100	¥9,600

02
ガス専用鍋

03
フライパン

打出し加工で強度・熱伝導UP



③キング アルミ
打出
フライパン

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	162	35	3.0	0.3	0190200	¥4,300
18cm	192	40	3.0	0.4	0190300	¥5,000
21cm	228	45	3.0	0.6	0190400	¥5,700
24cm	256	50	3.0	0.7	0190500	¥6,200
27cm	288	55	3.0	0.9	0190600	¥7,600
30cm	320	60	3.0	1.1	0190700	¥8,600

魚調理に最適



④キング アルミ
オーバル フライパン

サイズ	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
32cm	320×220	335×235	40	3.0	0.9	4202700	¥9,700
36cm	360×250	375×265	42	3.0	1.2	4202800	¥11,300
41cm	410×280	425×305	45	3.0	1.4	4202900	¥13,100

チタンフライパン

- 圧倒的な軽さで手首の負担を軽減
- 耐食性にも優れており、酸やアルカリ等にも強い
- 昇温速度が早いので火力も弱くすみ、ガス代の節約にもつながります。



⑤チタン フライパン

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
26cm	48	2.0	0.7	4116000	¥57,500
30cm	48	2.0	0.9	4116200	¥72,000



⑥純チタン 木柄 フライパン

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
22cm	50	1.2	0.5	2294500	¥14,200
24cm	55	1.2	0.5	2294600	¥15,000
26cm	55	1.2	0.6	8147100	¥16,000
28cm	60	1.2	0.7	2294700	¥16,600

※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日現在のものです。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。