

Catalogue No.

20480-55

55

フッ素加工・クッキングオイル

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



①匠技 フライパン

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
22cm	230	48	4.0	0.7	3689900	¥4,000
24cm	250	60	4.0	0.8	3678500	¥4,500
26cm	270	60	4.0	0.9	3678600	¥5,000
28cm	290	65	4.0	1.0	3678700	¥5,800
30cm	310	65	4.0	1.0	3678800	¥6,300
32cm	330	65	4.0	1.1	3678900	¥6,800

材質:本体/アルミ鋳物テフロンプラチナ加工
ハンドル/天然木
●高密度4層構造で抜群の耐久性を実現
●熱効率を考えた理想的な形状を実現
●熱によるフクレや変形がおきにくい。

02
ガス専用鍋



②リョーガ フライパン

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
16cm	170	35	4.2	0.4	0233500	¥3,200
20cm	210	43	3.7	0.6	0233510	¥3,500
24cm	250	52	3.1	0.7	0233520	¥4,300
26cm	270	56	3.1	0.7	0233530	¥4,500
28cm	290	61	3.1	0.8	0233540	¥5,000

材質:本体/アルミニウム合金(内面テフロン
プラチナ加工、外面ダイヤモンド粒子
配合フッ素樹脂加工)
ハンドル/フェノール樹脂
●厚底のため、蓄熱性に優れ、側面にかけて均一に
熱を伝えます。



③リョーガ ディープフライパン

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
22cm	230	68	3.1	0.6	0233550	¥4,300

材質:本体/アルミニウム合金
(内面テフロンプラチナ加工、外面ダイヤ
モンド粒子配合フッ素樹脂加工)
ハンドル/フェノール樹脂
●厚底のため、蓄熱性に優れ、側面にかけて均一に熱を伝
えます。

03
フライパン



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

●チタン粒子を配合したハードベースと、厚くなったフィニッシュ
層の「5層チタンプレミアコーティング」を採用し、耐久性を
アップしました。
●熱やキズに強いエナメル(ホーロー)加工で、美しい光沢を長
く保ちます。



⑤バルゴリーフ フライパン

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	210	50	3.0	0.4	8149020	¥1,780
26cm	270	65	3.0	0.6	8149320	¥1,980
28cm	290	70	3.0	0.7	8149420	¥2,480
30cm	310	75	3.0	0.8	8150300	¥2,780

材質:本体/アルミグラビティキャスト(内面テフロン
プラチナ加工、外面ミカキ仕上げ加工)
ハンドル/フェノール樹脂+アルミダイキャスト



⑥スキャンパン クラシック フライパン

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	205	35	2.5	0.7	8060910	¥9,000
24cm	245	40	2.5	0.9	8060920	¥10,500
26cm	265	40	2.5	1.0	8060930	¥12,000

材質:チタン合金、高密度アルミニウム、ステンレス



⑦ブラックストーン フライパン

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	185	45	2.4	0.3	3677400	¥1,450
20cm	205	50	2.4	0.4	3677500	¥1,550
22cm	225	50	2.4	0.4	3677600	¥1,700
24cm	245	55	2.4	0.5	3677700	¥1,800
26cm	265	55	2.4	0.6	3677800	¥2,000
28cm	285	55	2.4	0.7	3677900	¥2,250
30cm	305	55	2.4	0.9	3678000	¥2,900
32cm	325	60	2.4	1.1	3678010	¥3,800

材質:本体/アルミニウム 内面フッ素加工
ハンドル/フェノール樹脂



⑧パイロラックス チタンコーティング フライパン

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
2000-20cm	39	2.5	0.7	7278500	¥10,000
2400-24cm	39	2.5	0.9	7278600	¥11,200
2600-26cm	39	2.5	1.1	7278700	¥12,000
2800-28cm	43	2.5	1.4	7278800	¥13,500

●理想的な熱伝導を可能にした独自の鋳造技術を用い、アルミダイキャストボディに特殊なチタンコーティング
(ノンステック加工)を施しました。
●ハンドルは特殊樹脂で耐熱260℃とオープンでのご使用も可能
●金属ヘラや金属タワシも通常の使用ではOK
●底厚は7mmと極薄で熱を均等に伝えます。

スプレー・クッキングオイル



シルバーストーン加工・テフロン加工
の油のなじみにくい調理器具はもちろ
ん、テンパン・シートパンや陶板などス
プレーするだけで油が薄い膜を作りま
すので、油の節約ができヘルシーメ
ニューの強い味方になります。
また、料理の上からスプレーすれば、
表面のつや出し油として便利に使用
できるほか、調理機械の刃のサビや
すい部分などの洗浄後のサビ止めと
してご使用ください。



⑨セバレ
ペーカーズ 500ml

5314200 ¥1,000
●天板、型類はもちろん、フライパ
ン、ホットプレートなどの調理器
具にも最適です。
使用回数約1000回



⑩セバレ
サラダ油 500ml

4237200 ¥900
●料理がコゲつかず、純植物
性で低カロリー。しかも料理
後の器具洗いが簡単です。
使用回数約1000回



⑪セバレ
オリーブ油 100ml

4237300 ¥560
●料理にスプレーするだけでオリ
ブ油の風味をプラスします。イタ
リア料理、パスタ料理などに最
適です。使用回数200回



⑫セバレ
バターオイル 100ml

4237400 ¥560
●料理にスプレーするだけでバター
のまろやかなうまみをプラスします。
洋風料理、パンやお菓子作りに最
適です。使用回数約200回

※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。