

Catalogue No.

20480-59

59 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。

京セラ IH セラブリッド シリーズ

熱伝導の良さと遠赤外線効果で省エネ調理

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(貼底)
内面/セラミック塗膜加工
外面/耐熱塗装
ハンドル/アルミニウム合金、フェノール樹脂

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン



①フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	212	52	3.7	160	0.6	1860800	¥3,500
26cm	274	56	3.7	215	0.9	1860900	¥4,300
28cm	292	57	3.7	235	1.0	1861000	¥4,800



②いため鍋

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	292	69	3.7	181	0.9	1861100	¥4,800



③ソース&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	236	62	3.7	158	0.7	1861200	¥4,200
24cm	254	68	3.7	165	0.8	1861300	¥4,500

※注ぎ口付



④玉子焼

内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
130×174	135.5×180	32	3.0	125×164	0.5	1860700	¥3,700

04 鍋全般

京セラ IH セラフォート シリーズ

新素材「セラフォート」

「京セラのセラミック技術」と「ダイキン工業のフッ素材料技術」
を融合させた新素材「セラフォート」
快適調理と美味しい仕上がりを実現します。

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(貼底)
内面/フッ素樹脂塗膜加工
外面/セラミック塗膜加工
ハンドル/アルミニウム合金、フェノール樹脂、66ナイロン、
ポリウレタン樹脂コーティング



⑤フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	212	52	3.7	160	0.6	1597710	¥4,300
26cm	274	56	3.7	215	0.9	1597810	¥5,200
28cm	292	57	3.7	235	1.0	1597910	¥5,800



⑥いため鍋

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	292	69	3.7	181	0.9	1598010	¥5,800



⑦玉子焼

内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
130×174	135.5×180	32	3.0	125×164	0.5	1597610	¥4,500

IHマイン シリーズ

耐久性・耐腐食性に優れた金属ヘラも使用可能

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(貼底)
内面/ウエルフロンコート
外面/焼付塗装
ハンドル/フェノール樹脂



⑧フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	213	85	3.0	165	0.5	5219600	¥4,000
26cm	275	101	3.0	210	0.7	5219700	¥4,500
28cm	295	104	3.0	230	0.8	5219800	¥4,500



⑨ディープフライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	255	93	3.0	180	0.6	5219900	¥5,000



⑩いため鍋

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	295	127	3.0	200	0.8	5220000	¥5,500



⑪玉子焼

内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
15×18cm	165×198	82	3.0	130×165	0.5	5220100	¥4,200



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。