

Catalogue No.

20480-60

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

フライパン

60

匠技シリーズ



テフロン® プラチナ プロ
高密度4層構造で
抜群の耐久性を実現

アルミ鋳物はここが違う。

- 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ぎにくい。
- 熱を均一に伝え、フッ素樹脂加工をやさしくサポート
- ハンドル:天然木



①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



②いため鍋

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	290	78	4.0	1.0	3679000	¥5,300
30cm	310	85	4.0	1.1	3679100	¥5,800



③目玉焼き

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
17cm	180	32	4.0	0.5	3690100	¥3,500



④玉子焼き

	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
中	135×190	150×200	32	4.0	0.6	3679200	¥3,800
15 _{cm}	155×155	165×165	30	4.0	0.6	3690000	¥4,000
18 _{cm}	185×185	195×195	32	4.0	0.8	3679300	¥4,500
21 _{cm}	215×215	225×225	38	4.0	1.0	3679400	¥5,000

リョーガシリーズ

- 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。



テフロン® プラチナ プラス

材質:本体/アルミニウム合金(内面テフロンプラチナプラス加工、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



⑤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



⑥いため鍋

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	250	72	3.1	0.8	0233560	¥4,500
28cm	290	73	3.1	0.8	0233570	¥5,000
30cm	310	80	3.1	1.0	0233580	¥5,500



⑦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



⑧玉子焼

	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
小	165× 92	177×102	33	4.0	0.4	0233590	¥3,500
中	191×138	201×149	37	4.0	0.6	0233600	¥4,300

バルゴリーフ シリーズ



プラチナストーン加工

材質:本体/アルミグラビティキャスト ハンドル/フェノール樹脂+アルミダイキャスト
内面加工:テフロン プラチナ
外面加工:ミガキ仕上



⑨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



⑩いため鍋

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	310	85	3.0	0.7	8150020	¥2,980



⑪玉子焼 中

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18×13cm	186×138	36	3.5	0.5	8148820	¥1,980

※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場合があります。予めご了承ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記しるえ)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁