

Catalogue No.

20480-96

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

いため鍋

96



①ピタクラフト ソフィアⅡ  
ウォックパン

| 内径   | 外径   | 深さ  | 板厚 | 底径  | kg  | 商品コード | 価格             |
|------|------|-----|----|-----|-----|-------|----------------|
| 20cm | 1750 | 220 | 70 | 2.5 | 135 | 0.7   | 0134500 ¥3,300 |
| 24cm | 1754 | 260 | 75 | 2.5 | 162 | 0.9   | 7486800 ¥4,400 |
| 26cm | 1756 | 265 | 70 | 2.5 | 185 | 1.1   | 3659950 ¥4,900 |
| 28cm | 1758 | 300 | 75 | 2.5 | 176 | 1.1   | 0134600 ¥5,400 |

●抜群の耐磨耗性を持つナヴァロン3コート(高密度3層フッ素樹脂コーティング)で焦げ付き防止  
●熱伝導に優れたステンレスとアルミの全面2層構造



②ティファール  
IHルビーエクセレンス  
ウォックパン

| 内径   | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|-----|-----|---------|--------|
| 28cm | 290 | 77 | 3.9 | 165 | 1.1 | 1299400 | ¥6,400 |

材質:本体/アルミ  
内面チタン・エクセレントコーティング  
外面フッ素樹脂加工



③クワトロ IH 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     |
|------|-----|----|-----|-----|-----|---------|--------|
| 20cm | 217 | 59 | 2.0 | 145 | 0.7 | 8305100 | ¥5,800 |
| 24cm | 257 | 66 | 2.0 | 175 | 1.0 | 8305200 | ¥6,500 |

材質:本体/ステンレス、アルミ4層クラッド材  
ハンドル/フェノール樹脂、ステンレス鋼  
内面フッ素樹脂塗膜加工 外面ミラー研磨仕上げ

④クワトロ IH いため鍋

| 内径   | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|-----|-----|---------|--------|
| 28cm | 297 | 78 | 2.0 | 175 | 1.2 | 8305300 | ¥7,500 |

材質:本体/ステンレス、アルミ4層クラッド材  
ハンドル/フェノール樹脂、ステンレス鋼  
内面フッ素樹脂塗膜加工 外面ミラー研磨仕上げ



⑤京セラ IH セラブリッド 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 |

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  
●熱伝導の良さと遠赤外線効果で省エネ調理



⑥IH マイン 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 |

材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス鋼  
ハンドル/フェノール樹脂  
内面ウェルフロコート 外面焼付塗装  
●(耐久性)・(耐腐食性)に非常に優れています。  
●耐久性抜群でキズがつきにくい(金庫へラ使用可能)



⑦窒化加工深型いため鍋

| 内径   | 外径  | 深さ  | 板厚 | 底径  | kg  | 商品コード | 価格             |
|------|-----|-----|----|-----|-----|-------|----------------|
| 20cm | 198 | 208 | 68 | 1.2 | 125 | 0.64  | 1022710 ¥4,500 |
| 24cm | 240 | 253 | 80 | 1.2 | 160 | 0.92  | 1022720 ¥5,000 |
| 28cm | 275 | 277 | 78 | 1.2 | 140 | 1.04  | 1022730 ¥6,000 |

材質:鉄、天然木(ブナ材)、アルミダイキャスト  
表面窒化処理加工  
●鉄でもサビにくい新しいフライパン  
●鉄は熱伝導の良さに蓄熱性が優れています。  
●フライパンには適した素材、表面がカリッと仕上がります、旨みをとじこめ美味しくできます。  
●内面ファイバーライン(細かい凹凸)加工で食材を点で支え、油なじみも早く、こびりつきにくい。  
●フッ素加工のフライパンとは違いフッ素の剥がれもないので、長く使えます。  
●握りやすいハンドル形状と木柄を使用  
●いため料理から、揚げ物まで。普段使いに便利な深型形状



⑧匠技 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 |

材質:本体/アルミ鋳物  
ハンドル/天然木  
内面テフロンプラチナ加工  
●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。



⑨ティファール  
サンライズプレミア  
ウォックパン

| 内径   | 外径  | 深さ | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|-----|---------|--------|
| 28cm | 295 | 75 | 2.9 | 1.0 | 1317600 | ¥5,800 |

材質:本体/アルミ  
内面5層チタン・プレミアコーティング  
外面エナメル(ホーロー)加工



⑩リョーガ 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 |

材質:本体/アルミニウム合金  
ハンドル/フェノール樹脂  
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



⑪バルゴリーフ 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 |

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  
内面テフロンプラチナ加工



⑫ブラックストーン  
いため鍋

| 内径   | 外径  | 深さ | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|-----|---------|--------|
| 20cm | 219 | 70 | 2.4 | 0.4 | 3678100 | ¥1,750 |
| 24cm | 258 | 80 | 2.4 | 0.6 | 3678110 | ¥2,000 |
| 28cm | 298 | 80 | 2.4 | 0.7 | 3678200 | ¥2,500 |
| 30cm | 320 | 90 | 2.5 | 0.9 | 3678210 | ¥3,100 |

材質:本体/アルミニウム  
ハンドル/フェノール樹脂  
内面フッ素加工



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。

●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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械  
(下記参照)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン  
コレクション

06 オープンウエア

07 ホテルパン・  
ガストロノームパン

08 庖丁