

熱伝導の良さと遠赤外線効果で省エネ調理

01
IH・ガス兼用鍋

02
ガス専用鍋

03
フライパン



①京セラ IHセラブリッド
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	1860810	¥3,500
26cm	274	56	3.7	215	0.9	1860910	¥4,300
28cm	292	57	3.7	235	1.0	1861010	¥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



②京セラ IHセラブリッド
ソースパン

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	1861210	¥4,200
24cm	254	68	3.7	165	0.8	1861310	¥4,500

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
※注ぎ口付

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。



③京セラ セラフォート IH 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

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



④IH ルミエール フライパン

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18 _{cm}	197	40	2.6	0.5	8036000	¥4,500
26 _{cm}	276	55	2.6	0.9	8036100	¥6,000
28 _{cm}	297	55	2.6	1.0	8036200	¥7,000

材質 本体/アルミニウム合金、ステンレス2層鋼
内面テフロンプラチナ加工
ハンドル/フェノール樹脂
●スピニング加工で軽量化



⑤IH ルミエール
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
20 _{cm}	217	60	2.6	0.6	8036300	¥5,000
24 _{cm}	256	65	2.6	0.8	8036400	¥5,500

材質:本体/18-0ステンレス
内面アルミニウム合金、テフロンプラチナ加工
ハンドル/フェノール樹脂



⑥クワトロIH フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	196	38	2.0	150	0.6	8304500	¥4,800
20cm	213	46	2.0	155	0.7	8304600	¥5,000
22cm	236	50	2.0	180	0.8	8304700	¥5,800
24cm	255	50	2.0	185	0.9	8304800	¥6,000
26cm	276	53	2.0	200	1.0	8304900	¥6,500
28cm	298	53	2.0	215	1.1	8305000	¥7,000

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



⑦IHメイン 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	49	3.0	165	0.5	5219600	¥4,000
26cm	275	58	3.0	210	0.7	5219700	¥4,500
28cm	295	58	3.0	230	0.8	5219800	¥4,500

材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス鋼
内面ウェルフロンコート 外面焼付塗装
ハンドル/フェノール樹脂
●(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(金属へ使用可能)



⑧IHメイン 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	64	3.0	180	0.6	5219900	¥5,000

材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス鋼
内面ウェルフロンコート 外面焼付塗装
ハンドル/フェノール樹脂
●(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(金属へ使用可能)



⑨エレク 深型フライパン

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24 _{cm}	F-7056	2.3	250	110	2.4	140	0.7	1094640 ¥2,700
26 _{cm}	F-7057	3.4	263	115	2.4	165	0.8	1094650 ¥2,800

材質:本体/アルミニウム合金(フッ素樹脂塗装)
底/ステンレス鋼 ハンドル/自然木



⑩megumi fujii
ホーローフライパン28cm
M-0005

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
280	288	42	3.2	1.0	5166600	¥5,000

材質:本体/アルミニウム合金
表面/外面ホーロー加工
内面フッ素樹脂加工
ハンドル/シリコン樹脂



⑪megumi fujii
専用ステンレスカバー 28cm
M-0006

価格
5166700 ¥3,500

外径:293
材質:ハンドル/シリコン樹脂



⑫megumi fujii
ホーローフライパン16cm
M-0001

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
160	167	40	3.2	0.5	5166400	¥2,500

材質:本体/アルミニウム合金
表面/外面ホーロー加工
内面フッ素樹脂加工
ハンドル/シリコン樹脂



⑬megumi fujii
専用ステンレスカバー 16cm
M-0003

価格
5166500 ¥1,500

外径:170
材質:ハンドル/シリコン樹脂



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、2020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。