

Catalogue No.

20511-50

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

IH・フッ素加工

50



**① IHダイヤモンドマーブル DX
フライパン**

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	204	44	2.8	157	0.5	5051110	¥2,200
26cm	265	58	2.8	197	0.7	5051310	¥2,800
28cm	285	58	2.8	210	0.8	5051410	¥3,400
30cm	305	60	2.8	220	0.9	5051510	¥3,900
32cm	325	63	2.8	245	1.1	5051520	¥4,500

材質:本体/アルミニウム合金
内面ダイヤモンドマーブル4層 外面マーブル3層
ハンドル/フェノール樹脂

●耐久性抜群です。キズが付きにくい(金属ヘラ使用可能)
※32cmのみ内付手付になります。



**② IHマリウスプレミアム
フライパン**

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	216	48	2.7	160	0.5	5013620	¥2,800
26cm	277	58	2.7	200	0.7	5013820	¥3,400
28cm	297	58	2.7	218	0.9	5013920	¥3,600
30cm	318	58	2.7	223	0.9	5014020	¥4,500

材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス鋼
内面ストーンマーブルフッ素樹脂加工(4層)
外面焼付塗装
ハンドル/フェノール樹脂

●内面はダイヤモンド粒子配合のマーブルコートで強い耐久性
(耐摩耗試験100万回クリア)
●内面デコ加工で焦げつき汚れが簡単に落とせます。



**③ IHマリウスプレミアム
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	257	73	2.7	178	0.7	5014210	¥3,400

材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス鋼
内面ストーンマーブルフッ素樹脂加工(4層)
外面焼付塗装
ハンドル/フェノール樹脂

●内面はダイヤモンド粒子配合のマーブルコートで強い耐久性
(耐摩耗試験100万回クリア)
●内面デコ加工で焦げつき汚れが簡単に落とせます。



④ IHスプレディ フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	210	49	3.0	140	0.5	0232900	¥1,950
22cm	230	52	3.0	160	0.7	0232910	¥2,100
24cm	250	54	3.0	185	0.8	0232920	¥2,200
26cm	270	58	3.0	210	0.8	0232930	¥2,350
28cm	290	58	3.0	230	0.9	0232940	¥2,800
30cm	310	60	3.0	250	1.0	0232950	¥3,500

材質:本体/アルミニウム合金
内面デフロンプラチナ加工
ハンドル/フェノール樹脂



⑤ IH アルト フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	210	42	2.7	160	0.43	5219100	¥2,000
26cm	270	56	2.7	200	0.68	5219200	¥2,400
28cm	290	56	2.7	210	0.75	5219300	¥3,000

材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス鋼
内面ダイヤモンドコート 外面焼付塗装
ハンドル/フェノール樹脂

●耐久性抜群でキズが付きにくい(金属ヘラ使用可能)



⑥ IH マーブル BIGフライパン

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
30 _{mm}	4941	304	53	2.3	0.8	4849000	¥2,200
32 _{mm}	4942	324	58	2.3	0.9	4849100	¥2,300

材質:本体/アルミニウム合金
ハンドル/フェノール樹脂



楽チンPAN 23cm

商品コード	価格	商品コード	価格
⑦ピンク 3609300	¥4,200	⑨オレンジ 3609500	¥4,200
⑧グリーン 3609400	¥4,200		

外寸:404×227 内寸:230×220 深さ:45
本体高さ(低):49 本体高さ(高):74
底厚:4.7 底径:150 重量:0.7kg 容量:1.3ℓ
材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼
内面フッ素樹脂塗膜加工 外面焼付塗装
ハンドル/フェノール樹脂
耐熱温度:260℃



⑩ マロン ボットパン MR-001

2745700 ¥10,000
セット内容:両手鍋25cm×1 フライパン25cm×1
兼用フタ×1 両手鍋・フライパン

材質:アルミ・ステンレス張

内面フッ素樹脂

兼用フタ

材質:強化ガラス

ツツミ/フェノール樹脂

●炒める・焼く・揚げる・茹でるといったいろんな調理がこれ1台で可能です。

●フタはガラス付きドーム形状で使いやすい、フライパン・両手鍋どちらにも使用できます。

セット内容	サイズ	内径×深さ	容量ℓ	底径
両手鍋	25cm	250×140	5.1	180
フライパン	25cm	250×80	2.8	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、2020年4月1日現在のもので、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

03 フライパン

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