

Catalogue No.

20511-54

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

アルミ・フッ素加工

54



デバイヤー ノンスティックシリーズ

特殊ノンスティックハードコーティングが業務用の苛酷な状況下でも威力を発揮します。



①アルミニウムノンスティック
レクタングル フライパン
8184-38cm

6258400 ¥23,500
内寸:380×260
深さ:42 板厚:5.0
重量:2.0kg



②アルミニウムノンスティック
オーバル フライパン 8131

内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
32cm	320×230	43	4.0	1.1	4944600 ¥12,200
36cm	360×260	43	5.0	1.7	4944700 ¥12,800
40cm	400×280	45	5.0	2.1	4944800 ¥14,500



③アルミニウムノンスティック
両手付 レクタングルパン
8124-38cm

6324700 ¥16,000
内寸:378×260
深さ:50 板厚:5.0
重量:1.7kg



④アルミニウムノンスティック
両手付 オーバルパン
8121-40cm

6258600 ¥16,000
内寸:400×290
深さ:55 板厚:5.0
重量:2.5kg



⑤アルミニウムノンスティック フライパン 8180

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	30	4.0	0.7	6257100	¥5,400	30cm	45	4.0	1.4	8163400	¥8,500
24cm	35	4.0	0.9	6257200	¥6,900	32cm	45	5.0	1.6	6257400	¥9,200
26cm	37	4.0	1.1	8163300	¥7,300	36cm	48	5.0	2.2	6257500	¥15,000
28cm	40	4.0	1.3	6257300	¥8,000	40cm	54	5.0	2.6	6257600	¥19,000



⑥アルミニウムノンスティック
プリニ フライパン 8140

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
12cm	20	3.0	0.2	6257700	¥4,400
14cm	20	4.0	0.3	6257800	¥5,000



⑦パリエージュ
アルミニウムノンスティック
フライパン 8190

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	40	4.0	200	1.1	7471200	¥16,500



マトファー／ブウジャ アルミニウムノンスティック 4コートシリーズ

高純度アルミを使用し、板厚も厚く熱効率が非常に良く、また通常ノンスティック加工が2層のものが多いのに対し4層ととても丈夫で扱いやすく、多くの三ツ星レストランで使用されています。



⑧アルミニウムノンスティック
レクタングル フライパン 6676

内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
38cm	380×260	40	5.0	1.7	6276700 ¥19,000



⑨アルミニウムノンスティック
オーバル フライパン 6671

内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
36cm	360×260	50	5.0	1.5	6276500 ¥18,100
40cm	400×280	50	5.0	1.8	6276600 ¥21,300



⑩アルミニウムノンスティック
フライパン 6651

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
16cm	35	3.0	0.4	6384100	¥5,600
20cm	40	4.0	0.5	6275600	¥6,250
24cm	40	4.0	0.7	6275700	¥7,300
28cm	45	4.0	1.0	6275800	¥8,000
32cm	53	5.0	1.4	6275900	¥9,800
36cm	53	5.0	1.9	6276000	¥12,800
40cm	53	6.0	2.3	6276100	¥14,600



⑪アルミニウムノンスティック
テーバーパン 6682

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	219	60	4.0	0.7	7404700	¥9,700
24cm	254	65	4.0	1.0	7404800	¥10,400
28cm	295	80	4.0	1.3	7404900	¥13,100
32cm	344	92	4.0	2.0	7405000	¥19,800



⑫アルミニウムノンスティック
プリニ フライパン 6656

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
12cm	20	2.0	0.15	6276200	¥4,800

※フライパンカバーはP56をご参照ください。

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