

Catalogue No.

20511-59

59

フライパン

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

## 京セラ IH セラブリッド シリーズ

熱伝導の良さと遠赤外線効果で省エネ調理

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

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン



① フライパン

| 内径   | 外径  | 高さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|-----|-----|---------|--------|
| 20cm | 212 | 52 | 3.7 | 160 | 0.6 | 1860800 | ¥3,500 |
| 26cm | 274 | 56 | 3.7 | 215 | 0.9 | 1860900 | ¥4,300 |
| 28cm | 292 | 57 | 3.7 | 235 | 1.0 | 1861000 | ¥4,800 |



② いため鍋

| 内径   | 外径  | 高さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|-----|-----|---------|--------|
| 28cm | 292 | 69 | 3.7 | 181 | 0.9 | 1861110 | ¥4,800 |



③ ソース&ディープパン

| 内径   | 外径  | 高さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|-----|-----|---------|--------|
| 22cm | 236 | 62 | 3.7 | 158 | 0.7 | 1861200 | ¥4,200 |
| 24cm | 254 | 68 | 3.7 | 165 | 0.8 | 1861300 | ¥4,500 |

\*注ぎ口付



④ 玉子焼

| 内寸      | 外寸        | 高さ | 板厚  | 底寸      | kg  | 商品コード   | 価格     |
|---------|-----------|----|-----|---------|-----|---------|--------|
| 130×174 | 135.5×180 | 32 | 3.0 | 125×164 | 0.5 | 1860710 | ¥3,800 |

04 鍋全般

## 京セラ IH セラフォート シリーズ

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。

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



⑤ フライパン

| 内径   | 外径  | 高さ | 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 |



⑥ いため鍋

| 内径   | 外径  | 高さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|-----|-----|---------|--------|
| 28cm | 292 | 69 | 3.7 | 181 | 0.9 | 1598010 | ¥5,800 |



⑦ 玉子焼

| 内寸      | 外寸        | 高さ | 板厚  | 底寸      | kg  | 商品コード   | 価格     |
|---------|-----------|----|-----|---------|-----|---------|--------|
| 130×174 | 135.5×180 | 32 | 3.0 | 125×164 | 0.5 | 1597610 | ¥4,500 |

## IHマイン シリーズ

耐久性・耐腐食性に優れ金属ヘラも使用可能

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(貼底)  
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



⑧ フライパン

| 内径   | 外径  | 高さ | 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 |



⑨ ディープフライパン

| 内径   | 外径  | 高さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|-----|-----|---------|--------|
| 24cm | 255 | 64 | 3.0 | 180 | 0.6 | 5219900 | ¥5,000 |



⑩ いため鍋

| 内径   | 外径  | 高さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|-----|-----|---------|--------|
| 28cm | 295 | 78 | 3.0 | 200 | 0.8 | 5220000 | ¥5,500 |



⑪ 玉子焼

| 内寸      | 外寸      | 高さ | 板厚  | 底寸      | kg  | 商品コード   | 価格     |
|---------|---------|----|-----|---------|-----|---------|--------|
| 15×18cm | 165×198 | 39 | 3.0 | 130×165 | 0.5 | 5220100 | ¥4,200 |



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。