

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般



①ビタクラフト
エッグパン 3360

2024700 ¥10,000
内寸:130×180×H35
外寸:150×198 底寸:120×150
板厚:2.7 重量:0.6kg
材質:ステンレス/アルミクラッド4層鋼
内面マジックコート



②フジIHパン
DX 玉子焼 19.5cm

2881500 ¥5,800
内寸:130×180×H30
外寸:140×195 底寸:120×160
板厚:2.0 重量:0.5kg
材質:ステンレス/アルミクラッド3層鋼
内面フッ素樹脂加工



③IH マリウスプレミアム 玉子焼

5014310 ¥3,000
内寸:130×180×H31
外寸:136×184 底寸:130×160
板厚:2.7 重量:0.4kg
材質:アルミニウム合金
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
●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。



④IH スプレんディ
角型フライパン L

0232980 ¥2,650
内寸:210×210×H29
底寸:190×205
板厚:3.0 重量:0.7kg
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



⑤IH ルミエール 玉子焼

8036700 ¥5,500
内寸:190×140×H35
外寸:208×153
板厚:2.6 重量:0.6kg
材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス2層鋼
ハンドル/フェノール樹脂
内面テフロンプラチナ加工
●スピニング加工で軽量化



⑥クワトロ IH 玉子焼

	内寸	外寸	高さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
小	150×95	167×114	34	2.6	130×85	0.5	8305400	¥4,500
中	190×140	209×152	35	2.6	150×115	0.7	8305500	¥5,000

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



⑦IH ダイヤモンドマーブル DX 玉子焼

5051710 ¥2,500
内寸:130×180×H33
外寸:134×184 底寸:130×165
板厚:2.8 重量:0.4kg
材質:アルミニウム合金
内面ダイヤモンドマーブル4層コート
●耐久性抜群でキズがつきにくい(金属へら使用可能)



⑧アルブレッサ
グリルシックスパン
玉子焼

6555000 ¥2,800
内寸:200×225×H35
外寸:204×233 底寸:195×203
板厚:3.7 重量:0.8kg
材質:アルミニウム合金
内面フッ素樹脂加工



⑨IH スプレんディ
玉子焼 M

0232970 ¥2,150
内寸:130×175×H29
底寸:115×155
板厚:3.0 重量:0.5kg
材質:アルミニウム合金
内面テフロンプラチナ加工



⑩IH マイン 玉子焼

5220100 ¥4,200
内寸:150×180×H39
外寸:165×198 底寸:130×165
板厚:3.0 重量:0.5kg
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
内面ウエルブロンコート
外面焼付塗装
●耐久性抜群でキズがつきにくい
(金属へら使用可能)



⑪エレク 玉子焼 F-7060

1094680 ¥2,300
内寸:150×180×H34
外寸:155×185 底寸:145×155
板厚:2.4 重量:0.41kg 容量:0.8ℓ
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

⑫エレク ジャンボ玉子焼 F-7059

1094670 ¥2,600
内寸:200×220×H25
外寸:205×225 底寸:185×190
板厚:2.6 重量:0.61kg 容量:1.8ℓ
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



⑬IH アルトワ 玉子焼

5219500 ¥2,000
内寸:130×180×H73.3
外寸:136×184 底寸:130×170
板厚:2.7 重量:0.38kg
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
内面ダイヤモンドコート
外面焼付塗装
●耐久性抜群でキズがつきにくい
(金属へら使用可能)



⑭窒化加工玉子焼

1022740 ¥4,000
内寸:140×160×H35
外寸:147×190 底寸:135×155
板厚:1.6 重量:0.64kg 容量:0.9ℓ
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、こびりつきにくいです。
●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、長く使い続けられます。
●握りやすいハンドル形状と木柄を使用



⑮南部鉄 木柄 玉子焼

0502100 ¥5,000
内寸:148×180×H30
外寸:155×187
底寸:136×142
板厚:3.5 重量:1.2kg
材質:鉄鋳物



⑯鉄
なが〜い ミニ玉子焼

7278900 ¥2,000
内寸:200×94×H24
外寸:210(本体まで)×104
底寸:175×88
板厚:1.6 重量:0.45kg
材質:鉄
内面1.6mm透明シリコン塗装



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。