

Catalogue No.

20540-120

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

鉄・IH

120

極厚フライパンシリーズ

蓄熱性に優れた極厚フライパンは
食材にムラなく均一に熱を伝え、格別の焼き上がりです。

①デバイヤー 鉄 コールドハンドル フライパン 5130

外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0120-0101	33	2.5	135	1.0	8706500	¥5,700
24cm	1-0120-0102	39	2.5	170	1.3	8706600	¥6,500
28cm	1-0120-0103	40	3.0	200	2.0	8706700	¥8,400
32cm	1-0120-0104	42	3.0	235	2.6	8706800	¥10,500
36cm	1-0120-0105	50	3.0	270	3.2	8706900	¥13,500
40cm	1-0120-0106	53	3.0	300	3.8	8707000	¥17,000

※32, 36, 40cmは向い手付です。

②デバイヤー 鉄 共柄 フライパン 5110

外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0120-0201	30	2.5	120	0.9	6255900	¥5,000
20cm	1-0120-0202	33	2.5	130	1.1	6256000	¥5,200
22cm	1-0120-0203	34	2.5	150	1.2	6256100	¥5,400
24cm	1-0120-0204	39	2.5	170	1.4	6256200	¥6,000
26cm	1-0120-0205	40	3.0	180	1.9	6256300	¥7,300
28cm	1-0120-0206	40	3.0	200	2.2	6256400	¥7,300
30cm	1-0120-0207	42	3.0	210	2.4	6256500	¥8,200
32cm	1-0120-0208	42	3.0	230	2.6	6256600	¥9,000
36cm	1-0120-0209	51	3.0	260	3.5	6256700	¥12,000
40cm	1-0120-0210	53	3.0	290	4.2	6256800	¥15,000
50cm	1-0120-0211	57	3.0	400	6.3	6257000	¥23,000

※32cm～50cmは向い手付です。

③SW 鉄 厚板 フライパン

外径	ページコード	内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	1-0120-0301	210	35	3.2	160	1.4	5717900	¥6,200
24cm	1-0120-0302	230	40	3.2	170	1.5	0186500	¥6,600
26cm	1-0120-0303	250	40	3.2	185	1.7	0186600	¥7,100
28cm	1-0120-0304	263	40	3.2	210	2.1	0186700	¥8,000
30cm	1-0120-0305	290	45	3.2	220	2.4	0186800	¥9,300
36cm	1-0120-0306	350	50	3.2	270	3.3	0186900	¥12,000
40cm	1-0120-0307	400	65	3.2	300	4.2	0187000	¥13,900

④レズレー アイアン フライパン キャストハンドル

外型	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20 _{cm}	26410	1-0120-0401	30	2.2	160 1.0	0365600	¥6,000
24 _{cm}	26411	1-0120-0402	35	2.3	195 1.3	0365700	¥7,000
28 _{cm}	26412	1-0120-0403	38	2.3	230 1.6	0365800	¥8,000

●油馴染みが良く、使い込むほどに味わいが生まれます。

⑤柳宗理 マグマプレート 鉄 フライパン 蓋付

内径	ページコード	外寸	深さ	kg	商品コード	価格
18cm	1-0120-0501	338×218	36	0.7	2304910	¥4,000
22cm	1-0120-0502	400×260	57	1.1	2305010	¥5,000
25cm	1-0120-0503	450×290	50	1.2	2305110	¥5,500

●内側と外側の両面に細かな凹凸を付けた事により表面積が広がるので、熱伝導が良くなり食材の芯まで一気に火を通し、食材の旨味を閉じ込めることができます。さらに、フライパンからの鉄分滑出により食材と一緒に鉄分摂取ができます。また、凹凸を付けた表面加工により、今までの鉄フライパンよりも油馴染みがよく、使っていくほどに焦げ付きにくくなります。

⑥南部鉄 フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24010 17cm	1-0120-0601	30	4.0	145	1.2	1842200	¥4,000
24011 21cm	1-0120-0602	45	4.0	175	1.9	1842300	¥5,000
24012 24cm	1-0120-0603	50	4.0	185	2.0	1842400	¥6,000

鉄鍋物

⑦南部鉄 蓋付フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24112 24cm	1-0120-0701	50	4.0	185	3.5	1842500	¥10,000

鉄鍋物

⑧南部鉄 木柄 オムレツパン

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24004 18cm	1-0120-0801	35	4.0	125	1.1	0200900	¥5,500
24005 21cm	1-0120-0802	40	4.0	145	1.6	0201000	¥6,800
24006 24cm	1-0120-0803	45	4.0	165	1.7	0201100	¥7,200

鉄鍋物

⑨南部鉄 ファミリーパン

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24014 14cm	1-0120-0901	30	4.0	110	0.6	1842600	¥2,500
24015 17cm	1-0120-0902	30	4.0	130	1.0	1842700	¥3,500

鉄鍋物

⑩木屋印ダグタイル 軽量フライパン

	ページコード	内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
味1500	1-0120-1001	150	27	3.0	102	0.5	4323600	¥7,500
味1501	1-0120-1002	210	43	3.0	150	0.9	4323610	¥9,000
味1502	1-0120-1003	240	46	3.0	175	1.0	4323620	¥10,500
味1503	1-0120-1004	260	47	3.0	200	1.2	4323630	¥12,000

材質:ダグタイル鉄鉄

●鉄鍋物のフライパンは油なじみが良く、熱がムラなく伝わるので料理が美味しく仕上がりますが、重くて扱いにくいのが欠点でした。先端鋳物技術(ダグタイル鉄鉄)の活用により軽量化されたフライパンができました。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、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P134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、2021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する場合があります。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