

Catalogue No.

20540-133

133

フッ素加工・クッキングオイル

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

01
IH・ガス兼用鍋



①匠技 フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
22cm	1-0133-0101	230	48	4.0	0.7	3689900	¥4,000
24cm	1-0133-0102	250	60	4.0	0.8	3678500	¥4,500
26cm	1-0133-0103	270	60	4.0	0.9	3678600	¥5,000
28cm	1-0133-0104	290	65	4.0	1.0	3678700	¥5,800
30cm	1-0133-0105	310	65	4.0	1.0	3678800	¥6,300
32cm	1-0133-0106	330	65	4.0	1.1	3678900	¥6,800

材質:本体/アルミ鍍物テフロンプラチナ加工

ハンドル/天然木
●高密度4層構造で抜群の耐久性を実現
●熱効率を考えた理想的な形状を実現
●熱によるフレアや変形がおおくない。



②リョーガ フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
16cm	1-0133-0201	170	35	4.2	0.4	0233500	¥3,200
20cm	1-0133-0202	210	43	3.7	0.6	0233510	¥3,500
24cm	1-0133-0203	250	52	3.1	0.7	0233520	¥4,300
26cm	1-0133-0204	270	56	3.1	0.7	0233530	¥4,500
28cm	1-0133-0205	290	61	3.1	0.8	0233540	¥5,000

材質:本体/アルミニウム合金(内面テフロンプラチナ加工
工、外面ダイヤモンド粒子配合フッ素樹脂加工)

ハンドル/フェノール樹脂
●厚底のため、蓄熱性に優れ、側面にかけて均一に熱を伝えます。



③リョーガ ディープフライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
22cm	1-0133-0301	230	68	3.1	0.6	0233550	¥4,300

材質:本体/アルミニウム合金
(内面テフロンプラチナ加工、外面ダイヤモンド粒子
配合フッ素樹脂加工)

ハンドル/フェノール樹脂
●厚底のため、蓄熱性に優れ、側面にかけて均一に熱を伝えます。

02
ガス専用鍋

03
フライパン



④ティファール
サンライズプレミア フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	1-0133-0401	205	46	2.4	0.5	1317200	¥3,900
24cm	1-0133-0402	245	46	2.6	0.6	1317300	¥4,300
26cm	1-0133-0403	265	46	2.6	0.7	1317400	¥4,800
28cm	1-0133-0404	286	46	2.6	0.9	1317500	¥5,200

●チタン粒子を配合したハードベースと、厚くなったフィニッシュ層の「5層チ
タンプレミアムコーティング」を採用し、耐久性をアップしました。
●熱やキスに強いエナメル(ホーロー)加工で、美しい光沢を長く保ちます。



⑤バルゴリーフ フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	1-0133-0501	210	50	3.0	0.4	8149020	¥2,300
26cm	1-0133-0502	270	65	3.0	0.6	8149320	¥2,500
28cm	1-0133-0503	290	70	3.0	0.7	8149420	¥3,000
30cm	1-0133-0504	310	75	3.0	0.8	8150300	¥3,300

材質:本体/アルミグラビティキャスト(内面テフロン プラチナ加
工、外面ミカ仕上加工)
ハンドル/フェノール樹脂+アルミダイキャスト



⑥ブラックストーン フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
16cm	1-0133-0601	165	42	2.4	0.2	3677300	¥1,300
18cm	1-0133-0602	185	45	2.4	0.3	3677400	¥1,450
20cm	1-0133-0603	205	50	2.4	0.4	3677500	¥1,550
22cm	1-0133-0604	225	50	2.4	0.4	3677600	¥1,700
24cm	1-0133-0605	245	55	2.4	0.5	3677700	¥1,800
26cm	1-0133-0606	265	55	2.4	0.6	3677800	¥2,000
28cm	1-0133-0607	285	55	2.4	0.7	3677900	¥2,250
30cm	1-0133-0608	305	55	2.4	0.9	3678000	¥2,900
32cm	1-0133-0609	325	60	2.4	1.1	3678010	¥3,800

材質:本体/アルミニウム 内面フッ素加工
ハンドル/フェノール樹脂



⑦パイロラックス
チタンコーティング フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
2000-20cm	1-0133-0701	39	2.5	0.7	7278500	¥10,000
2400-24cm	1-0133-0702	39	2.5	0.9	7278600	¥11,200
2600-26cm	1-0133-0703	39	2.5	1.1	7278700	¥12,000
2800-28cm	1-0133-0704	43	2.5	1.4	7278800	¥13,500

●理想的な熱伝導を可能にした独自の製造技術を用い、アルミダイキャスト
ボディに特殊なチタンコーティング(ノンスティック加工)を施しました。
●ハンドルは特殊樹脂で耐熱260℃とオープンでのご使用も可能
●金属ヘラや金属タワシも通常の使用ではOK
●底厚は7mmと板厚で熱を均等に伝えます。

スプレークッキングオイル

シルバーストーン加工・テフロン加工の油のなじみにくい調理器具はもちろん、テンパン・シートパンや陶板など
スプレーするだけで油が薄い膜を作りますので、油の節約ができヘルシーメニューの強い味方になります。
また、料理の上からスプレーすれば、表面のつや出し剤として便利に使用できるほか、調理機械の刃のサビや
すい部分などの洗浄後のサビ止めとしてご使用ください。



⑧セバレ パン粉

ページコード	商品コード	価格
500g	1-0133-0801	5314200

●天板、型類はもちろん、フライパン、ホットプレートな
どの調理器具にも最適です。
使用回数約1000回



⑨セバレ サラダ油

ページコード	商品コード	価格
500g	1-0133-0901	4237200

●料理がコゲつかず、粘着性で低カロリー。しかも
料理後の器具洗いが簡単です。
使用回数約1000回



⑩セバレ オリーブ油

ページコード	商品コード	価格
100g	1-0133-1001	4237300

●料理にスプレーするだけでオリーブ油の風味をプラ
スします。イタリア料理、パスタ料理などに最適で
す。使用回数約200回



⑪セバレ バターオイル

ページコード	商品コード	価格
100g	1-0133-1101	4237400

●料理にスプレーするだけでバターのまろやかなうま
みをプラスします。洋風料理、パンやお菓子作り
に最適です。使用回数約200回

※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。