

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

ページコード	商品コード	価格
3360	1-0165-0101	2024700

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 フジイパン
DX 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
19.5cm	1-0165-0201	2881500

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



③ IH マリウスプレミアム 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
1-0165-0301	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)
●内面デコボコ加工で焦げつき汚れが簡単に落とせます。



④ IH スブレンディ
角型フライパン L

ページコード	商品コード	価格
1-0165-0401	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



⑤ IH ルミエール 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
1-0165-0501	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

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格	
小	1-0165-0601	150x 95	167x114	34	2.6	130x 85	0.5	8305400	¥4,500

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
内面フッ素樹脂塗装加工
外面ミラー研磨仕上げ



⑦ IH ダイヤモンドマール DX 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
1-0165-0701	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ル4層コート
●耐久性抜群で焦げつきにくい(金庫へ使用可能)



⑧ アルプレッサ
グリルシックスパン
玉子焼

ページコード	商品コード	価格
1-0165-0801	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



⑨ IH スブレンディ
玉子焼 M

ページコード	商品コード	価格
1-0165-0901	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



⑩ IH マイン 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
1-0165-1001	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
内面ウエルフロコート
外面焼付塗装
●耐久性抜群で焦げつきにくい
(金庫へ使用可能)



⑪ エレク 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
F-7060	1-0165-1101	1094680

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

ページコード	商品コード	価格
F-7059	1-0165-1201	1094670

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



⑬ IH アルトワ 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
1-0165-1301	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
●耐久性抜群で焦げつきにくい
(金庫へ使用可能)



⑭ 窒化加工玉子焼

ページコード	商品コード	価格
1-0165-1401	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焦げ付きが便利です。
●フライパンには選んだ素材、表面がカリッと仕上がりに、旨み
をとり美味しくできます。
●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

ページコード	商品コード	価格
1-0165-1501	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:鉄鍋物



⑯ 鉄
ながい ミニ玉子焼

ページコード	商品コード	価格
1-0165-1601	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1.8mm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。