

熱伝導の良さと遠赤外線効果で省エネ調理

01
IH・ガス兼用鍋

02
ガス専用鍋

03
フライパン

①京セラ IHセラブリッド
フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	2-0129-0101	212	52	3.7	160	0.6	1860810	¥3,500
26cm	2-0129-0102	274	56	3.7	215	0.9	1860910	¥4,300
28cm	2-0129-0103	292	57	3.7	235	1.0	1861010	¥4,800

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(貼底)
内面セラミック塗装加工 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

②京セラ IHセラブリッド
ソースパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	2-0129-0201	236	62	3.7	158	0.7	1861210	¥4,200
24cm	2-0129-0202	254	68	3.7	165	0.8	1861310	¥4,500

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(貼底)
内面セラミック塗装加工 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
※注ぎ口付

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。



③京セラ セラフォート IH フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	2-0129-0301	212	52	3.7	160	0.6	1597710	¥4,300
26cm	2-0129-0302	274	56	3.7	215	0.9	1597810	¥5,200
28cm	2-0129-0303	292	57	3.7	235	1.0	1597910	¥5,800

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(貼底)
内面フッ素樹脂塗装加工 外面セラミック塗装加工
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

④IH ルミエール 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
18cm	2-0129-0401	197	40	2.6	0.5	8036000	¥4,500
26cm	2-0129-0402	276	55	2.6	0.9	8036100	¥6,000
28cm	2-0129-0403	297	55	2.6	1.0	8036200	¥7,000

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス2層鋼
内面テフロンプラチナ加工
ハンドル/フェノール樹脂
●スピニング加工で軽量化

⑤IH ルミエール
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
20cm	2-0129-0501	217	60	2.6	0.6	8036300	¥5,000
24cm	2-0129-0502	256	65	2.6	0.8	8036400	¥5,500

材質:本体/18-0ステンレス
内面アルミニウム合金、テフロンプラチナ加工
ハンドル/フェノール樹脂

⑥クワトロIH フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	2-0129-0601	196	38	2.0	150	0.6	8304500	¥4,800
20cm	2-0129-0602	213	46	2.0	155	0.7	8304600	¥5,000
22cm	2-0129-0603	236	50	2.0	180	0.8	8304700	¥5,800
24cm	2-0129-0604	255	50	2.0	185	0.9	8304800	¥6,000
26cm	2-0129-0605	276	53	2.0	200	1.0	8304900	¥6,500
28cm	2-0129-0606	298	53	2.0	215	1.1	8305000	¥7,000

材質:本体/ステンレス、アルミ4層クラッド材
内面フッ素樹脂塗装加工 外面ミラー研磨仕上げ
ハンドル/フェノール樹脂、ステンレス鋼

⑦IH スタンディ
スピニングフライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	2-0129-0701	214	47	2.8	155	0.532	5219610	¥4,400
26cm	2-0129-0702	274	58	2.8	207	0.806	5219710	¥5,000
28cm	2-0129-0703	295	58	2.8	225	0.895	5219810	¥5,500
30cm	2-0129-0704	314	58	2.8	250	0.934	5219910	¥6,000

材質:アルミニウム合金 フェノール樹脂
フッ素樹脂塗装加工(WellFionスピニングコーティング)
●IH対応なので底が変形しにくいです。

熱変形しにくく、真ん中で焼きやすい



IH対応フライパンは底にステンレス板を貼っていますが、熱により反り返りやすいのが弱点です。
スタンディはステンレスを使用せず鉄粉とアルミニウム粉を吹き付けているので変形しにくくなっています。

⑧エレク 深型フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
24 _{cm}	F-7056	2-0129-0801	2.3	250	70	2.4	140 0.7	1094640	¥2,700
26 _{cm}	F-7057	2-0129-0802	3.4	263	63	2.4	165 0.8	1094650	¥2,800

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



⑨IH 底が広〜いフライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	2-0129-0901	183	41	2.5	134	0.390	1247200	¥1,800
22cm	2-0129-0902	223	41	2.5	152	0.489	1247210	¥2,400
26cm	2-0129-0903	261	55	2.5	178	0.719	1247220	¥2,700
28cm	2-0129-0904	281	58	2.5	190	0.778	1247230	¥3,000
30cm	2-0129-0905	302	56	2.5	212	0.843	1247240	¥3,300

材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス鋼
内面フッ素樹脂塗装加工 外面焼付塗装
ハンドル/フェノール樹脂

●底面が広いから一度にたくさん焼けます。
※200V電磁調理器は非常にパワーがあるため、本体の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、フライパンの状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。



200V電磁調理器は非常にパワーがあるため、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P136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、2022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。