

Catalogue No.  
20579-135

135

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	ヘージコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
22cm	2-0135-0101	230	48	4.0	0.7	3689900	¥4,500
24cm	2-0135-0102	250	60	4.0	0.8	3678500	¥5,000
26cm	2-0135-0103	270	60	4.0	0.9	3678600	¥5,500
28cm	2-0135-0104	290	65	4.0	1.0	3678700	¥6,300
30cm	2-0135-0105	310	65	4.0	1.0	3678800	¥6,800
32cm	2-0135-0106	330	65	4.0	1.1	3678900	¥7,300

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ぎにくい。

02 ガス専用鍋



②リョーガ フライパン **㊦**

内径	ヘージコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	2-0135-0201	210	43	3.7	0.6	0233510	¥4,000
24cm	2-0135-0202	250	52	3.1	0.7	0233520	¥4,800
26cm	2-0135-0203	270	56	3.1	0.7	0233530	¥5,000
28cm	2-0135-0204	290	61	3.1	0.8	0233540	¥5,500

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。



③リョーガ ディープフライパン **㊦**

内径	ヘージコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
22cm	2-0135-0301	230	68	3.1	0.6	0233550	¥4,800

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。

03 フライパン



④バルゴリーフ フライパン **㊦**

内径	ヘージコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	2-0135-0401	210	50	3.0	0.4	8149020	¥2,300
26cm	2-0135-0402	270	65	3.0	0.6	8149320	¥2,500
28cm	2-0135-0403	290	70	3.0	0.7	8149420	¥3,000
30cm	2-0135-0404	310	75	3.0	0.8	8150900	¥3,800

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、外面ミガキ仕上げ)  
ハンドル/フェノール樹脂+アルミダイキャスト

虎盤



⑤ブラックストーン フライパン

内径	ヘージコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
16cm	2-0135-0501	165	42	2.4	0.2	3677300	¥1,600
18cm	2-0135-0502	185	45	2.4	0.3	3677400	¥1,750
20cm	2-0135-0503	205	50	2.4	0.4	3677500	¥1,900
22cm	2-0135-0504	225	50	2.4	0.4	3677600	¥2,100
24cm	2-0135-0505	245	55	2.4	0.5	3677700	¥2,200
26cm	2-0135-0506	265	55	2.4	0.6	3677800	¥2,400
28cm	2-0135-0507	285	55	2.4	0.7	3677900	¥2,800
30cm	2-0135-0508	305	55	2.4	0.9	3678000	¥3,500
32cm	2-0135-0509	325	60	2.4	1.1	3678010	¥4,600

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



⑥パイロラックス チタンコーティング フライパン **㊦**

内径	ヘージコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
2000-20cm	2-0135-0601	39	2.5	0.7	7278500	¥10,000
2400-24cm	2-0135-0602	39	2.5	0.9	7278600	¥11,200
2600-26cm	2-0135-0603	39	2.5	1.1	7278700	¥12,000
2800-28cm	2-0135-0604	40	2.5	1.4	7278800	¥13,500

●理想的な熱伝導を可能にした独自の鋳造技術を用い、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と極薄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、表面のつや出し油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。



⑦セバレ ベーカース **㊦**

ヘージコード	商品コード	価格
500ml	2-0135-0701	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



⑧セバレ サラダ油 **㊦**

ヘージコード	商品コード	価格
500ml	2-0135-0801	4237200

●料理がコゲつかず、結核物性が低カロリー。しかも料理後の器具洗いが簡単です。  
使用回数約1000回



⑨セバレ オリーブ油 **㊦**

ヘージコード	商品コード	価格
100ml	2-0135-0901	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200回



⑩セバレ バターオイル **㊦**

ヘージコード	商品コード	価格
100ml	2-0135-1001	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9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。