

Catalogue No.
20579-140

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

フライパン 140

匠技シリーズ



テフロン® プラチナ プロ
高密度4層構造で
抜群の耐久性を実現

アルミ鋳物はここが違う。

- 熱効率を考えた理想的な形状を実現
- 熱によるワクレや変形がおきにくい
- 熱を均一に伝え、フッ素樹脂加工をやさしくサポート
- ハンドル:天然木



① 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
22.3cm	2-0140-0101	230	48	4.0	0.7	3689900	¥4,500
24.3cm	2-0140-0102	250	60	4.0	0.8	3678500	¥5,000
26.3cm	2-0140-0103	270	60	4.0	0.9	3678600	¥5,500
28.3cm	2-0140-0104	290	65	4.0	1.0	3678700	¥6,300
30.3cm	2-0140-0105	310	65	4.0	1.0	3678800	¥6,800
32.3cm	2-0140-0106	330	65	4.0	1.1	3678900	¥7,300



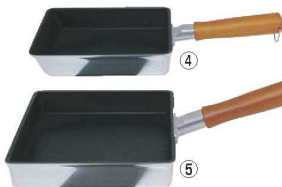
② いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28.3cm	2-0140-0201	290	78	4.0	1.0	3679000	¥5,800
30.3cm	2-0140-0202	310	85	4.0	1.1	3679100	¥6,300



③ 目玉焼き

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
17.3cm	2-0140-0301	180	32	4.0	0.5	3690100	¥4,000



④ 玉子焼き

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
中	2-0140-0401	135×190	150×200	32	4.0	0.6	3679200	¥4,800

⑤ 玉子焼き

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
15.3cm	2-0140-0501	155×155	165×165	30	4.0	0.6	3690000	¥5,000
18.3cm	2-0140-0502	185×185	195×195	32	4.0	0.8	3679300	¥5,500
21.3cm	2-0140-0503	215×215	225×225	38	4.0	1.0	3679400	¥6,000

リョーガシリーズ

●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。



テフロン® プラチナ プラス

材質:本体/アルミニウム合金(内面テフロンプラチナプラス加工、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



⑥ 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
20.3cm	2-0140-0601	210	43	3.7	0.6	0233510	¥4,000
24.3cm	2-0140-0602	250	52	3.1	0.7	0233520	¥4,800
26.3cm	2-0140-0603	270	56	3.1	0.7	0233530	¥5,000
28.3cm	2-0140-0604	290	61	3.1	0.8	0233540	¥5,500



⑦ いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24.3cm	2-0140-0701	250	72	3.1	0.8	0233560	¥5,000
28.3cm	2-0140-0702	290	73	3.1	0.8	0233570	¥5,500
30.3cm	2-0140-0703	310	80	3.1	1.0	0233580	¥6,000



⑧ 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
22.3cm	2-0140-0801	230	68	3.1	0.6	0233550	¥4,800



⑨ 玉子焼

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
小	2-0140-0901	165×92	177×102	33	4.0	0.4	0233590	¥4,000
中	2-0140-0902	191×138	201×149	37	4.0	0.6	0233600	¥4,800

バルコリーフ シリーズ



プラチナストーン加工

材質:本体/アルミグラビティキャスト ハンドル/フェノール樹脂+アルミダイキャスト
内面加工:テフロン プラチナ
外面加工:ミガキ仕上



⑩ 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
20.3cm	2-0140-1001	210	50	3.0	0.4	8149020	¥2,300
26.3cm	2-0140-1002	270	65	3.0	0.6	8149320	¥2,500
28.3cm	2-0140-1003	290	70	3.0	0.7	8149420	¥3,000
30.3cm	2-0140-1004	310	75	3.0	0.8	8149600	¥3,300



⑪ いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30.3cm	2-0140-1101	310	85	3.0	0.7	8150020	¥3,500



⑫ 玉子焼 中

内寸	ページコード	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18×13.3cm	2-0140-1201	186×138	36	3.5	0.5	8148820	¥2,500

*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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記を参照)

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