

Catalogue No.

20604-134

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

IH・フッ素加工

134



①ビタクラフト
ソフィアⅡ 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	1740	3-0134-0101	205	48	2.5	150	0.7	3659910 ¥3,400
22cm	1742	3-0134-0102	225	48	2.5	160	0.7	3659920 ¥3,800
24cm	1744	3-0134-0103	260	50	2.5	170	0.8	0134400 ¥4,300
26cm	1746	3-0134-0104	265	58	2.5	200	1.0	3659930 ¥4,900
28cm	1748	3-0134-0105	285	58	2.5	210	1.1	3659940 ¥5,400

材質:本体/ステンレス、アルミ全面2層構造
内面高密度3層フッ素樹脂コーティング



②スーパーセラミック
ビタクラフト 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
23.5cm	4642	3-0134-0201	245	45	2.5	167	0.8	7486600 ¥13,000

材質:本体/アルミニウム3層、ステンレス2層
内面スペシャルマジックコート



③エレックマスターライト
フジ IH フライパン DX



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	3-0134-0301	212	43	2.0	140	0.6	2881400	¥6,900
22cm	3-0134-0302	231	45	2.0	160	0.7	2881300	¥9,200
26cm	3-0134-0303	271	55	2.6	180	1.1	2881200	¥12,700

材質:本体/ステンレス、アルミクラッド3層鋼
内面フッ素樹脂加工

フライパン全体の色が変わる!
調理開始の「今!」が一目でわかる



加熱前 加熱後
全体の色が変わるから、誰でも分かる!

④フィスラーセンサーレッド フライパン



内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	157-303-20-100	3-0134-0401	44	8	140	0.63	3541460 ¥10,000
24cm	157-303-24-100	3-0134-0402	46	8	180	0.81	3541500 ¥12,000
26cm	157-303-26-100	3-0134-0403	49	8	200	0.96	3541600 ¥13,000

材質:本体/アルミニウム(PTFEコーティング)
ハンドル/合成樹脂
底/アルミニウム、ステンレス 取手/合成樹脂
内面センサーモーションコーティング
外面PTFEコーティング(ブラック)



⑤フィスラー プロテクト
カントリー フライパン 159-103



内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	3-0134-0501	48	4.3	155	0.8	3647100	製造中止
24cm	3-0134-0502	49	5.7	180	1.3	3647200	製造中止
26cm	3-0134-0503	50	5.7	190	1.4	3647300	製造中止

底板厚:約2.0mm
材質:本体/アルミニウム
表面PTFEコーティング(フッ素樹脂)
●人間工学に基づいたハンドルは疲れにくく、特殊形状で熱から手を守ります。

熱伝導の良さと遠赤外線効果で省エネ調理



⑦京セラ 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	3-0134-0701	212	52	3.7	160	0.6	1860810	¥4,200
26cm	3-0134-0702	274	56	3.7	215	0.9	1860910	¥5,000
28cm	3-0134-0703	292	57	3.7	235	1.0	1861010	¥5,500

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



⑧京セラ 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	3-0134-0801	236	62	3.7	158	0.7	1861210	製造中止

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



⑨京セラ 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	3-0134-0901	212	52	3.7	160	0.6	1597710	¥5,000
26cm	3-0134-0902	274	56	3.7	215	0.9	1597810	¥6,000
28cm	3-0134-0903	292	57	3.7	235	1.0	1597910	¥6,600

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



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。

※フライパンカバーはP142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、2023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

03 フライパン

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