

Catalogue No.

20604-136

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

136

①MUSUBI 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	
20 _{mm}	PJ-320	3-0136-0101	216	45	2.2	155	0.45	2214500	¥2,600
26 _{mm}	PJ-326	3-0136-0102	273	55	2.2	200	0.71	2214510	¥3,000
28 _{mm}	PJ-327	3-0136-0103	296	58	2.2	225	0.78	2214520	¥3,600
30 _{mm}	PJ-330	3-0136-0104	317	60	2.2	235	0.86	2214530	¥4,000

材質:アルミニウム合金、ステンレス板SUS430、フェノール樹脂

- 当社独自のIH加工技術の圧縮フッ素加工で、離形性に優れた日本製のフライパンです。
- IH200Vからガス火まで幅広くご使用いただけます。
- 内面フッ素は、ダイキンシルクウェアESコートで耐摩耗性試験100万回をクリア

②MUSUBI IH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 _{mm} PJ-325	3-0136-0201	253	66	2.2	160	0.60	2214540	¥3,000

材質:アルミニウム合金、ステンレス板SUS430、フェノール樹脂

- 当社独自のIH加工技術の圧縮フッ素加工で、離形性に優れた日本製のフライパンです。
- IH200Vからガス火まで幅広くご使用いただけます。
- 内面フッ素は、ダイキンシルクウェアESコートで耐摩耗性試験100万回をクリア

〈特許取得済〉

パンテック
PUNTEC.3
P3356944・P3409044



パンテック構造とは

磁性ステンレス板面の突起部からの
電磁波により熱が速く伝わる!!

- 熱ムラがなく料理が美味しく、最早早く仕上がります。
- 厚底(二重構造)で変形しにくいので長くご使用いただけます。



アルミの底板に特殊形状のステンレス板を斜めに深く打ち込むことでより強度が増し、熱などの変形による割れを防ぎます。



③IHスプレディ 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
26cm	3-0136-0301	270	58	3.0	210	0.8	0232930	¥2,350
28cm	3-0136-0302	290	58	3.0	230	0.9	0232940	¥2,800
30cm	3-0136-0303	310	60	3.0	250	1.0	0232950	¥3,500

材質:本体/アルミニウム合金
内面テフロンプラチナ加工
ハンドル/フェノール樹脂



④グッドフル 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	
20 _{cm}	PK-520	3-0136-0401	202	45	2.0	165	0.410	2214570	¥1,800
26 _{cm}	PK-526	3-0136-0402	265	50	2.0	215	0.615	2214580	¥2,000
28 _{cm}	PK-527	3-0136-0403	281	55	2.0	230	0.820	2214590	¥2,200

材質:アルミニウム合金、ステンレス板SUS430、フェノール樹脂

- 表面フッ素加工
- 独自の圧縮フッ素コートで汚れも落ちやすく金属へらもOK!
- IH200Vからガス火まで幅広くご使用いただけます。

⑤グッドフル IH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 _{mm} PK-525	3-0136-0501	250	70	2.0	160	0.575	2214600	¥2,000

材質:アルミニウム合金、ステンレス板SUS430、フェノール樹脂

- 表面フッ素加工
- 独自の圧縮フッ素コートで汚れも落ちやすく金属へらもOK!
- IH200Vからガス火まで幅広くご使用いただけます。



⑥IH アルトワ 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	3-0136-0601	210	42	2.7	160	0.43	5219100	¥2,200
26cm	3-0136-0602	270	56	2.7	200	0.68	5219200	¥2,700
28cm	3-0136-0603	290	56	2.7	210	0.75	5219300	¥3,300

材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス鋼

内面ダイヤモンドコート 外面焼付塗装

ハンドル/フェノール樹脂

- 耐久性抜群でキズがつきにくい(金属へら使用可能)

⑦IHマーブル 大きな 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	
30 _{cm}	4527	3-0136-0701	305	60	2.3	0.794	4849010	¥3,200
32 _{cm}	4528	3-0136-0702	325	60	2.3	0.870	4849110	¥3,600

材質:アルミニウム、18-0ステンレス

ハンドル/フェノール樹脂

内面フッ素樹脂加工

楽チンPAN 23cm

	ページコード	商品コード	価格
⑧ピンク	3-0136-0801	3609300	¥4,200
⑨グリーン	3-0136-0901	3609400	¥4,200
⑩オレンジ	3-0136-1001	3609500	¥4,200

外寸:404×227 内寸:230×220 深さ:45
本体高さ(低):49 本体高さ(高):74
底厚:4.7 底径:150 重量:0.7kg 容量:1.3ℓ

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼

内面フッ素樹脂塗膜加工 外面焼付塗装

ハンドル/フェノール樹脂

耐熱温度:260℃



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、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

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