Catalogue No.
20604-146

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

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
- 熱によるフ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

P5

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
22cm	3-0146-0101	230	48	4.0	0.7	3689900	¥4,500
24cm	3-0146-0102	250	60	4.0	0.8	3678500	¥5,000
26cm	3-0146-0103	270	60	4.0	0.9	3678600	¥5,500
28cm	3-0146-0104	290	65	4.0	1.0	3678700	¥6,300
30cm	3-0146-0105	310	65	4.0	1.0	3678800	¥6,800
32cm	3-0146-0106	330	65	4.0	1.1	3678900	¥7,300

②いため鍋

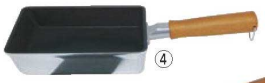
P5

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	3-0146-0201	290	78	4.0	1.0	3679000	¥5,800
30cm	3-0146-0202	310	85	4.0	1.1	3679100	¥6,300

③目玉焼き

P5

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
17cm	3-0146-0301	180	32	4.0	0.5	3690100	¥4,000



④

④玉子焼き

P5

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
中	3-0146-0401	135×190	150×200	32	4.0	0.6	3679200	¥4,800

⑤

⑤玉子焼き

P5

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	3-0146-0501	155×155	165×165	30	4.0	0.6	3690000	¥5,000
18cm	3-0146-0502	185×185	195×195	32	4.0	0.8	3679300	¥5,500
21cm	3-0146-0503	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

P1

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	3-0146-0601	210	43	3.7	0.6	0233510	¥4,000
24cm	3-0146-0602	250	52	3.1	0.7	0233520	¥4,800
26cm	3-0146-0603	270	56	3.1	0.7	0233530	¥5,000
28cm	3-0146-0604	290	61	3.1	0.8	0233540	¥5,500

⑦いため鍋

P1

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	3-0146-0701	250	72	3.1	0.8	0233560	¥5,000
28cm	3-0146-0702	290	73	3.1	0.8	0233570	¥5,500
30cm	3-0146-0703	310	80	3.1	1.0	0233580	¥6,000

⑧ディープフライパン

P1

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
22cm	3-0146-0801	230	68	3.1	0.6	0233550	¥4,800

⑨玉子焼

P1

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
小	3-0146-0901	165× 92	177×102	33	4.0	0.4	0233590	¥4,000
中	3-0146-0902	191×138	201×149	37	4.0	0.6	0233600	¥4,800

ブラックストーンシリーズ

16cm

18cm～32cm

⑩ブラックストーン 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
16cm	3-0146-1001	165	42	2.4	0.2	3677300	¥1,600
18cm	3-0146-1002	185	45	2.4	0.3	3677400	¥1,750
20cm	3-0146-1003	205	50	2.4	0.4	3677500	¥1,900
22cm	3-0146-1004	225	50	2.4	0.4	3677600	¥2,100
24cm	3-0146-1005	245	55	2.4	0.5	3677700	¥2,200
26cm	3-0146-1006	265	55	2.4	0.6	3677800	¥2,400
28cm	3-0146-1007	285	55	2.4	0.7	3677900	¥2,800
30cm	3-0146-1008	305	55	2.4	0.9	3678000	¥3,500
32cm	3-0146-1009	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

⑪ブラックストーン 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
20cm	3-0146-1101	219	70	2.4	0.4	3678100	¥2,100
24cm	3-0146-1102	258	80	2.4	0.6	3678110	¥2,450
28cm	3-0146-1103	298	80	2.4	0.7	3678200	¥3,000
30cm	3-0146-1104	320	90	2.5	0.9	3678210	¥3,800
32cm	3-0146-1105	340	94	3.0	1.3	3013930	¥5,400

材質:本体／アルミニウム
ハンドル／フェノール樹脂
(※32cmのみ引掛け部がフェノール樹脂製になります。)
内面フッ素加工

⑫ブラックストーン 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	3-0146-1201	130×180	135×185	30	2.4	0.3	3678300	¥2,150
特大	3-0146-1202	210×230	215×235	30	2.4	0.5	3678400	¥2,650

材質:本体／アルミニウム　ハンドル／フェノール樹脂
内面フッ素加工

⑬ブラックストーン 目玉焼16cm (蓋付)

ページコード	商品コード	価格
3-0146-1301	3677310	¥2,400

外径:165　深さ:42
重量:0.3kg

⑭ブラックストーン フライパン16cm

ページコード	商品コード	価格
3-0146-1401	3677300	¥1,600

外径:165　深さ:42
重量:0.2kg
板厚:2.4
材質:本体／アルミニウム
ハンドル／フェノール樹脂
内面フッ素加工

※フライパンカバーはP142をご参照ください。