

171 玉子焼

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

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

①ビタクラフト
エッグパン

ページコード	商品コード	価格
3360	3-0171-0101 2024700	¥10,000
内寸:130×180×H35		
外寸:150×198 底寸:120×150		
板厚:2.7 重量:0.6kg		
材質:ステンレス/アルミクラッド4層鋼		
内面マジックコート		

②フジIHパン
DX 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
19.5	3-0171-0201 2881500	¥6,700
内寸:130×180×H30		
外寸:140×195 底寸:120×160		
板厚:2.0 重量:0.5kg		
材質:ステンレス/アルミクラッド3層鋼		
内面フッ素樹脂加工		

③IHマリウス
ダイヤモンド 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
3-0171-0301 2206040		¥2,800
内寸:130×180×H33		
外寸:140×188 底寸:110×135		
板厚:3.0 重量:0.41kg		
材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス鋼		
ハンドル/フェノール樹脂		
内面フッ素樹脂塗膜加工		
外面焼付塗装		
●摩擦耐性試験100万回クリア		
●ダイキャスト製法で軽くて熱効率が良い丈夫		
●リベント(ハンドル留め具)がないので汚れがたまりにくく洗いやすい		



④IH ルミエール 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
3-0171-0401 8036700		¥6,000
内寸:190×140×H35		
外寸:208×153		
板厚:2.6 重量:0.6kg		
材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス2層鋼		
ハンドル/フェノール樹脂		
内面テフロンプラチナ加工		
●スヒニング加工で軽量化		



⑤クワトロ IH 玉子焼

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
小	3-0171-0501	150×95	167×114	34	2.6	130×85	0.5	8305400	¥4,500
中	3-0171-0502	190×140	209×152	35	2.6	150×115	0.7	8305500	¥5,000

材質:本体/ステンレス、アルミ4層クラッド材
ハンドル/フェノール樹脂、ステンレス鋼
内面フッ素樹脂塗膜加工
外面ミラー研磨仕上げ

⑥IH ダイヤモンドマーブル
DX 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
3-0171-0601 5051710		¥2,800

内寸:130×180×H33
外寸:134×184 底寸:130×165
板厚:2.8 重量:0.4kg
材質:アルミニウム合金
内面ダイヤモンドマーブル4層コート
●耐久性抜群でキズが付きにくい(金庫ヘラ使用可能)

⑦アルブレッサ
グリルシクネスパン
玉子焼

ページコード	商品コード	価格
3-0171-0701 6555000		¥3,500

内寸:200×225×H35
外寸:204×233 底寸:195×203
板厚:3.7 重量:0.8kg
材質:アルミニウム合金
内面フッ素樹脂加工

⑧IH スプレッディ
玉子焼 M

ページコード	商品コード	価格
3-0171-0801 0232970		¥2,150

内寸:130×175×H29
底寸:115×155
板厚:3.0 重量:0.5kg
材質:アルミニウム合金
内面テフロンプラチナ加工

⑨IH スタンディ
スピンコーティング玉子焼

内寸	ページコード	商品コード	価格
15×18	3-0171-0901	5220110	¥4,600

外寸:167×199 深さ:38 底寸:134×152
板厚:2.8 重量:0.532kg
材質:アルミニウム合金 フェノール樹脂
フッ素樹脂塗膜加工(WellFlonスピンコーティング)
●IH対応なので置きが変形にくい



⑩IH アルトワ 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
3-0171-1001 5219500		¥2,200

内寸:130×180×H73.3
外寸:136×184 底寸:130×170
板厚:2.7 重量:0.38kg
材質:本体/アルミニウム合金
底面/ステンレス鋼
ハンドル/フェノール樹脂
内面ダイヤモンドコート
外面焼付塗装
●耐久性抜群でキズが付きにくい(金庫ヘラ使用可能)

⑪MUSUBI IH玉子焼

内寸	ページコード	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
130×155	PJ-319	3-0171-1101	135×185	32	2.2	125×160	0.415	2214560 ¥2,800

材質:アルミニウム合金、ステンレス板SUS430、フェノール樹脂
内面フッ素加工
●当社独自のIH加工技術の圧縮フッ素加工で、耐熱性に優れた日本製の玉子焼器です。
●IH200Vからガス火まで幅広くご利用いただけます。
●内面フッ素は、ダイキシンルウエアESコートで耐摩耗性試験100万回をクリア



⑫グッドフル IH玉子焼

ページコード	商品コード	価格
PK-519	3-0171-1201 2214620	¥1,800

内寸:130×155×H32
外寸:135×185 底寸:125×155
板厚:2.0 重量:0.345kg
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庫ヘラもOK!
●IH200Vからガス火まで幅広くご利用いただけます。

⑬鉄匠 窒化玉子焼き

15×9.5 _{cm}	3-0171-1301	125× 85	165×112	36	1.6	120× 80	0.475	2201670	¥4,500
19×14 _{cm}	3-0171-1302	165×120	210×153	35	1.6	160×115	0.690	2201680	¥5,000

材質:鉄
表面窒化処理加工
●窒化処理により、ガス火やオール電化対応。
●鉄の優れた熱伝導性を生かし、美味しく調理できます。
●窒化処理によって、さびにくくなっており、
●窒化処理によって、細かい凹凸ができ、油がなじみやすくなります。
●窒化処理は、食材をこびりつきにくくする効果はございません。

⑭窒化加工
鉄玉子焼 42576

ページコード	商品コード	価格
3-0171-1401 1022741		¥5,000

内寸:140×160×H35
外寸:147×190 底寸:135×155
板厚:1.6 重量:0.68kg 容量:0.9ℓ
材質:鉄、天然木(ブナ材)、アルミダイキャスト
表面窒化処理加工
●窒化加工で鉄なのにサビにくいです。
●内面ファイバーライン加工(細かい凹凸)で食材を
点で支え、油なじみも早く、こびりつきにくいです。
●握りやすいハンドル形状の木柄です。

⑮南部鉄
木柄 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
3-0171-1501 0502100		¥6,000

内寸:148×180×H30
外寸:155×187
底寸:136×142
板厚:3.5 重量:1.2kg
材質:鉄製物

⑯鉄 なが〜い
ミニ玉子焼

ページコード	商品コード	価格
3-0171-1601 7278900		¥2,900

内寸:200×94×H24
外寸:210(本体まで)×104
底寸:175×88
板厚:1.6 重量:0.45kg
材質:鉄
内面1.6mm透明シリコン塗装



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。

●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。