

165 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	4-0165-0101	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	4-0165-0201	2881500
¥7,000		
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
4-0165-0301	2206040	¥3,100
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		
●ダイキャスト製で軽くて熱効率が良く丈夫		
●リベント (ハンドル留め具)がないので汚れがたまりにくい		



④IH ルミエール 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
4-0165-0401	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	4-0165-0501	150× 95	167×114	34	2.6	130× 85	0.5	8305400	¥4,500
中	4-0165-0502	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 ダイヤモンドマープル
DX 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
4-0165-0601	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プル4層コート		
●耐久性抜群でキズがつきにくい(金属ヘラ使用可能)		

⑦アルブレッサ
グリルシックスパン 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
4-0165-0701	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		

⑧アルモニー
IH対応 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
F-7184	4-0165-0801	2300080
¥2,100		
内寸:129×180×H27		
外寸:133×185 底寸:130×160		
板厚:2.0 重量:0.34kg		
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		
●電磁調理器は勿論、あらゆる熱源に適合します。		

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	4-0165-0901	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 (WellFionスピンコーティング)			
●IH対応なのに底が変形にくい			



⑩IH アルトワ 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
4-0165-1001	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つきにくい(金属ヘラ使用可能)		

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	4-0165-1101	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

内寸の寸法加工

- ※当社独自の加工技術の圧縮付素加工で、耐腐性に優れた日本製の玉子容器です。
- ※H2000のガス火で卓上でもご利用いただけます。
- ※穴面付素は、ダイヤモンドウェーブ加工で耐摩耗性試験100万回をクリア

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



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	4-0165-1201	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属ヘラもOK!		
●IH200Vからガス火まで幅広くご使用いただけます。		



⑬鉄匠 窒化玉子焼

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格	
15×9.5 ₃₀	4-0165-1301	125× 85	165×112	36	1.6	120× 80	0.475	2201670	¥4,500
19×14 ₃₀	4-0165-1302	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

- 電磁調理器に限らずガス火などオール熱源対応
- 鉄の優れた熱伝導性を生かし美味しく調理できます。
- 窒化処理によって頑固にくっつきにくく、油がはみ出ません。
- 窒化処理によって無垢の面がでるため油がはみ出ません。

※窒化処理は食材をこびりつかしにくする効果にすぎません。

材質:鉄
表面窒化処理加工
●電磁調理器に取らずガス火などオール熱源対応
●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
4-0165-1401	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。		
●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。		
●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
4-0165-1501	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
4-0165-1601	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、2024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。