

Catalogue No.

20666-129

129

IH・フッ素加工

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



①IH ルミエール 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
18cm	5-0129-0101	197	40	2.6	0.5	8036000	¥5,000
26cm	5-0129-0102	276	55	2.6	0.9	8036100	¥6,500
28cm	5-0129-0103	297	55	2.6	1.0	8036200	¥7,500

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス2層鋼
内面テフロンプラチナ加工
ハンドル/フェノール樹脂
●スピニング加工で軽量化



②IH ルミエール
ディープフライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	5-0129-0201	217	60	2.6	0.6	8036300	¥5,500
24cm	5-0129-0202	256	65	2.6	0.8	8036400	¥6,000

材質:本体/18-0ステンレス
内面アルミニウム合金、テフロンプラチナ加工
ハンドル/フェノール樹脂



③クワトロ+ (プラス) 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
18cm	5-0129-0301	196	38	2.0	150	0.6	8304510	¥6,500
20cm	5-0129-0302	213	46	2.0	155	0.7	8304610	¥7,000
22cm	5-0129-0303	236	50	2.0	180	0.8	8304710	¥7,500
24cm	5-0129-0304	255	50	2.0	185	0.9	8304810	¥8,500
26cm	5-0129-0305	276	53	2.0	200	1.0	8304910	¥9,000
28cm	5-0129-0306	298	53	2.0	215	1.1	8305010	¥9,500

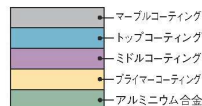
材質:本体/ステンレス、アルミ4層クラウド材
内面テフロンプラチナプラス加工 外面ミラー研磨仕上げ
ハンドル/フェノール樹脂、ステンレス鋼



④IHダイヤモンドマーブルDX
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	5-0129-0401	204	44	2.8	157	0.5	5051110	¥2,500
26cm	5-0129-0402	265	58	2.8	197	0.7	5051310	¥3,100
28cm	5-0129-0403	285	58	2.8	210	0.8	5051410	¥3,800
30cm	5-0129-0404	305	60	2.8	220	0.9	5051510	¥4,300
32cm	5-0129-0405	325	63	2.8	245	1.1	5051520	¥5,000

材質:本体/アルミニウム合金
内面ダイヤモンドマーブル4層 外面マーブル3層
ハンドル/フェノール樹脂
●耐久性抜群ですのでキズが付きにくい(金属へ使用可能)
※32cmのみ両手付になります。



⑤IHマリウスダイヤモンド
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	5-0129-0501	208	45	3.0	150	0.46	2206000	¥3,100
26cm	5-0129-0502	269	52	3.0	190	0.66	2206010	¥3,800
28cm	5-0129-0503	289	58	3.5	215	0.89	2206020	¥4,100

材質:本体/アルミニウム合金 底面/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
●耐摩耗性試験100万回クリア
●ダイキャスト製法で軽くて熱効率が良く丈夫
●リベット(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



⑥IHマリウスダイヤモンド
ディープフライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	5-0129-0601	248	67	3.0	180	0.68	2206030	¥4,000

材質:本体/アルミニウム合金 底面/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
●耐摩耗性試験100万回クリア
●ダイキャスト製法で軽くて熱効率が良く丈夫
●リベット(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



⑦IH スタンディ
スピニングフライパン

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	5-0129-0701	214	47	2.8	155	0.532	5219610	¥4,400
26cm	5-0129-0702	274	58	2.8	207	0.806	5219710	¥5,000
28cm	5-0129-0703	295	58	2.8	225	0.895	5219810	¥5,500
30cm	5-0129-0704	314	58	2.8	250	0.934	5219910	¥6,000

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スピニング)
●IH対応なのに底が変形しにくいです。

熱変形しにくく、真ん中で焼きやすい



IH対応フライパンは底にステンレス板を貼っていますが、熱により反りやすいのが弱点です。
スタンディはステンレスを使用せず鉄粉とアルミニウム粉を吹き付けているので変形しにくくなっています。



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P136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、2025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。