

Catalogue No.

20666-135

135 フッ素加工・クッキングオイル

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



①匠技 極フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
22cm	5-0135-0101	230	48	4.0	0.69	3689910	¥5,500
24cm	5-0135-0102	250	52	4.0	0.81	3678510	¥6,000
26cm	5-0135-0103	270	57	4.0	0.84	3678610	¥6,500
28cm	5-0135-0104	290	61	4.0	0.97	3678710	¥7,000
30cm	5-0135-0105	310	62	4.0	1.02	3678810	¥7,500
32cm	5-0135-0106	330	62	4.0	1.07	3678910	¥8,000

材質:本体/アルミニウム合金

ハンドル/天然木

フッ素樹脂塗膜加工(テフロンプラチナプラス)

- アルミニウム合金の優れた熱伝導性で熱ムラが少なくなります。
- フッ素樹脂塗膜加工で調理物がこびりつきにくいです。
- 外面のピーニング加工は本体の強度を高めます。
- ピーニング加工により汚れが落としやすいです。



②リョーガフライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	5-0135-0201	210	43	3.7	0.6	0233510	¥5,200
24cm	5-0135-0202	250	52	3.1	0.7	0233520	¥6,000
26cm	5-0135-0203	270	56	3.1	0.7	0233530	¥6,500
28cm	5-0135-0204	290	61	3.1	0.8	0233540	¥7,000

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

- 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。



③リョーガ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
22cm	5-0135-0301	230	68	3.1	0.6	0233550	¥6,000

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

- 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。



④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	5-0135-0401	165	42	2.4	0.2	3677300	¥1,750
18cm	5-0135-0402	185	45	2.4	0.3	3677400	¥1,900
20cm	5-0135-0403	205	50	2.4	0.4	3677500	¥2,100
22cm	5-0135-0404	225	50	2.4	0.4	3677600	¥2,300
24cm	5-0135-0405	245	55	2.4	0.5	3677700	¥2,400
26cm	5-0135-0406	265	55	2.4	0.6	3677800	¥2,600
28cm	5-0135-0407	285	55	2.4	0.7	3677900	¥3,000
30cm	5-0135-0408	305	55	2.4	0.9	3678000	¥3,800
32cm	5-0135-0409	325	60	2.4	1.1	3678010	¥5,000

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



⑤パイロラックスチタンコーティングフライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
2000-20cm	5-0135-0501	39	2.5	0.7	7278500	¥10,000
2400-24cm	5-0135-0502	39	2.5	0.9	7278600	¥11,200
2600-26cm	5-0135-0503	39	2.5	1.1	7278700	¥12,000

- 理想的な熱伝導を可能にした独自の鋳造技術を用い、アルミダイキャスト

ボディに特殊なチタンコーティング(ノンスティック加工)を施しました。

- ハンドルは特殊樹脂で耐熱260℃とオーブンでの使用も可能

- 金属ヘラや金属タワンも通常の使用ではOK

- 底厚は7mmと極厚で熱を均等に伝えます。

スプレークッキングオイル

シルバーストーン加工・テフロン加工の油のなじみにくい調理器具はもちろん、テンパン・シートパンや陶板などスプレーするだけで油が薄い膜を作りますので、油の節約ができヘルシーメニューの強い味方になります。また、料理の上からスプレーすれば、表面のつや出し油として便利に使用できるほか、調理機械の刃のサビや



⑥セバレ ベーカース

ページコード	商品コード	価格
500g	5-0135-0601	5314200

- 天板、型類はもちろん、フライパン、ホットプレートなどの調理器具にも最適です。

使用回数約1000回



⑦セバレ サラダ油

ページコード	商品コード	価格
500g	5-0135-0701	4237200

- 料理がコゲつかず、結晶物性が低カロリー。しかも料理後の器具洗いが簡単です。

使用回数約1000回



⑧セバレ オリーブ油

ページコード	商品コード	価格
100g	5-0135-0801	4237300

- 料理にスプレーするだけでオリーブ油の風味をプラスします。イタリア料理、パスタ料理などに最適です。

使用回数約200回



⑨セバレ バターオイル

ページコード	商品コード	価格
100g	5-0135-0901	4237400

- 料理にスプレーするだけでバターのまろやかなうまみをプラスします。洋風料理、パンやお菓子作りに最適です。

使用回数約200回

※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。