

Catalogue No.

20666-140

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

フライパン

140

ケブンハウン シリーズ

材質:18-8ステンレス、アルミニウム、フェノール樹脂
フッ素樹脂塗膜加工

- 熱回りのいいアルミとステンレスを組み合わせた厚底三層構造
- 焦げ付きにくいフッ素コーティングでお手入れしやすいです。
- 本体は丈夫なステンレス製



①厚底3層フライパン

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	KVFP20	5-0140-0101	213	46	4.3	140	0.640	2411070 ¥5,000
24cm	KVFP24	5-0140-0102	253	51	4.4	180	0.895	2411080 ¥6,000



②厚底3層ディープパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
26cm	KVDP26	5-0140-0201	277	71	4.8	200	1.14	2411110 ¥9,000

●深型設計で煮込み調理にも活躍します。



③厚底3層ディープパン (ガラス蓋付)

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	KVDP24	5-0140-0301	253	81	3.9	175	1.50	2411090 ¥7,000

付属品:ガラスふた

●深型設計で煮込み調理にも活躍します。

京セラ IH セラフォート シリーズ

新素材<セラフォート>

「京セラのセラミック技術」と「ダイキン工業のフッ素材料技術」
を融合させた新素材<セラフォート>
快適調理と美味しい仕上がりを実現します。

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(貼底)

内面/フッ素樹脂塗膜加工

外面/セラミック塗膜加工

ハンドル/アルミニウム合金、フェノール樹脂、66ナイロン、

ポリウレタン樹脂コーティング



④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	5-0140-0401	212	52	3.7	160	0.6	1597710	製造中止
26cm	5-0140-0402	274	56	3.7	215	0.9	1597810	¥6,000
28cm	5-0140-0403	292	57	3.7	235	1.0	1597910	製造中止

虎牌



⑤いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	5-0140-0501	292	69	3.7	181	0.9	1598010	¥6,600



⑥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
130×174	5-0140-0601	135.5×180	32	3.0	125×164	0.5	1597610	製造中止

IH スタンディ シリーズ

- IH対応なのに底が変形しにくい

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)



⑦IH スタンディ
スピンコーティングフライパン

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	5-0140-0701	214	47	2.8	155	0.532	5219610	¥4,400
26cm	5-0140-0702	274	58	2.8	207	0.806	5219710	¥5,000
28cm	5-0140-0703	295	58	2.8	225	0.895	5219810	¥5,500
30cm	5-0140-0704	314	58	2.8	250	0.934	5219910	¥6,000



⑧IH スタンディ
スピンコーティングいため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	5-0140-0801	295	76	2.8	202	0.908	5220010	¥6,000

熱変形しにくく、真ん中で焼きやすい



食材が外側に向かうことも



食材が中央で焼ける

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、熱により反り返りやすいのが難点です。
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。



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	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
15×18cm	5-0140-0901	167×199	38	2.8	134×152	0.532	5220110	¥4,600



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日現在のものです。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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(トクナグ)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁