

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	5-0165-0101	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	5-0165-0201	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
5-0165-0301	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
●摩擦特性試験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
●リペイント(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
5-0165-0401	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	5-0165-0501	150×95	167×114	34	2.6	130×85	0.5	8305400	¥4,500
中	5-0165-0502	190×140	209×152	35	2.6	150×115	0.7	8305500	製造中止

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
5-0165-0601	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
5-0165-0701	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	5-0165-0801	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	5-0165-0901	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(WellFlon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
5-0165-1001	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	5-0165-1101	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、彫形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	5-0165-1201	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利用いただけます。



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 _{cm}	5-0165-1301	125x 85	165x112	36	1.6	120x 80	0.475	2201670	¥5,500
19×14 _{cm}	5-0165-1302	165x120	210x153	35	1.6	160x115	0.690	2201680	¥6,000

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
5-0165-1401	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
5-0165-1501	0502100	¥6,800

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
5-0165-1601	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、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。