

Catalogue No.

20666-175

175 いため鍋

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

EBM
あすめ①EBM ビストロ 二層クラッド
(アルミ/ステン) 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
18cm	5-0175-0101	197	55	2.1	135	0.6	1925600	¥13,000
21cm	5-0175-0102	226	60	2.1	160	0.7	1925700	¥14,800
24cm	5-0175-0103	258	70	2.1	175	0.8	1925800	¥16,800
27cm	5-0175-0104	287	75	2.1	200	1.0	1925900	¥18,900
30cm	5-0175-0105	315	80	2.1	225	1.1	1926000	¥21,800
33cm	5-0175-0106	347	85	2.1	250	1.3	1926100	¥24,500

材質:ハンドル/18-8ステンレス
内面フッ素Wコート
●作業性を考えた、短めの持ちやすいハンドル

02 ガス専用鍋



②フジ IH いため鍋 DX

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
27cm	5-0175-0201	286	72	2.6	180	1.3	2881100	¥14,500

材質:ステンレス/アルミクラッド三層鋼
内面フッ素樹脂加工③フジ IH フライパン
(いため鍋) DX

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	5-0175-0301	251	60	2.6	165	1.1	2764900	¥11,600

材質:ステンレス/アルミクラッド三層鋼
内面フッ素樹脂加工

03 フライパン

④IH マリウスダイヤモンド
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	5-0175-0401	290	72	3.5	215	0.90	2206050	¥4,900

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
内面フッ素樹脂塗加工 外面焼付塗装
●耐摩耗性試験100万回クリア
●ダイヤモンド製法で極めて熱効率が高く丈夫
●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やすい⑤IH ルミエール
いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28 _{cm}	5-0175-0501	297	70	2.6	0.9	8036500	¥7,500
30 _{cm}	5-0175-0502	317	80	2.6	1.0	8036600	¥8,000

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

材質:本体/18-0ステンレス
ハンドル/フェノール樹脂
内面アルミニウム合金、テフロンプラチナ加工⑥IH ダイヤモンドマーブルDX
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	5-0175-0601	300	77	2.8	178	0.8	5051610	¥4,000

材質:本体/アルミニウム合金
ハンドル/フェノール樹脂
内面ダイヤモンドマーブル4層
外面マーブル3層
●耐久性抜群でキズがつきにくい(金属ヘラ使用可能)

04 鍋全般



⑦MUSUBI IH 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	PJ-328	5-0175-0701	304	78	2.2	185	0.81	2214550 ¥3,800

材質:アルミニウム合金、ステンレス板SUS430、フェノール樹脂

内径・外径・加工

- ・社内技術による加工技術の圧縮加工済みで、變形性に優れた日本製のフライパンです。
- ・IH200Wからガスまで幅広く使用いただけます。
- ・内面フッ素は、ダイキニルックのEスコーンで耐摩耗性試験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フライパンです。
●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<特許取得済>
パンテック
PUNTEC.3
P30356944・P30409044
JAPAN
BRANDパンテック構造とは
磁性ステンレス板面の突起部からの
電磁波により熱が速く伝わる!!
●熱ムラがなく料理が美味しく、焦らずに仕上がります。
●煎焼(二重構造)で実用しにくいでもっとも使いやすいだけあります。
加熱が早く
調理が早い!!
アルミの底板に特殊形状のステンレス板を斜めに深く打ち込むことでより強度が増し、熱などの変形による割れを防ぎます。

⑧IH アルトワ 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	5-0175-0801	290	76	2.7	185	0.74	5219400	¥3,600

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)

⑨グッドフル IH 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	PK-528	5-0175-0901	294	75	2.0	163.067	2214610	¥2,300

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へらもOK!
- IH200Vからガス火まで幅広くご利用いただけます。

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。

⑩IH マーブル 大きな 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
30cm	4529	5-0175-1001	315	90	2.3	0.9	4848810	¥3,700
32cm	4530	5-0175-1002	335	90	2.3	0.96	4848910	¥4,000

材質:アルミニウム、18-0ステンレス
ハンドル/フェノール樹脂
内面フッ素樹脂加工

⑪18-8 便利プレート 20cm (フッ素加工) 別

ページコード	商品コード	価格
5-0175-1101	2264300	¥2,500

φ205×H20
内面フッ素樹脂塗加工
板厚:0.7

- お手持ちの鍋・フライパンで蒸し料理が作れます。
- 煮し差や、玉子立てにもなります。
- バスタジャー100g(1人前)・200g(2人前)としてもお使いいただけます。
- 内径22cm以上の鍋やフライパンでご使用ください。



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。