

Catalogue No.

20692-128

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

IH・フッ素加工

128

セラループ 材質:アルミニウム合金(2.5mm)、ステンレス(0.5mm)

- 回収されたアルミを溶かしてリサイクル材を使用することで、鉱石資源やエネルギーを大幅に削減できます。
- 内面はセラミックコートで、フッ素樹脂を使用していません。

回収されたアルミを溶かしてリサイクルすることで、新たに鉱石から製造する場合に比べ、資源やエネルギーを大幅に抑えて再生することができます。

リサイクルされたアルミを使うことで限りある資源の有効利用に貢献し、地球環境の保全に取り組んでいます。



①セラループ 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 |
|------|--------|-------------|-----|----|-----|-----|-------|----------------|
| 20cm | SF-320 | 6-0128-0101 | 208 | 40 | 2.9 | 157 | 0.528 | 2400870 ¥3,500 |
| 26cm | SF-326 | 6-0128-0102 | 267 | 50 | 2.9 | 210 | 0.756 | 2400880 ¥4,000 |



②セラループ 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 | SF-328 | 6-0128-0201 | 297 | 77 | 2.9 | 187 | 0.916 | 2400910 ¥4,700 |



③セラループ IH深型フライパン

| 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 | SF-325 | 6-0128-0301 | 267 | 51 | 2.9 | 172 | 0.710 | 2400890 ¥4,000 |



④セラループ IH玉子焼 (136×187)

| ページコード | 内寸 | 外寸 | 深さ | 板厚 | 底寸 | kg | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|---------|---------|----|-----|---------|-------|----------------|
| SF-319 | 6-0128-0401 | 130×180 | 136×187 | 30 | 2.9 | 120×150 | 0.458 | 2400920 ¥3,700 |



⑤ビタクラフト ソフィアII 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 | 1740 | 6-0128-0501 | 205 | 48 | 2.5 | 150 | 0.7 | 3659910 ¥3,400 |
| 22cm | 1742 | 6-0128-0502 | 225 | 48 | 2.5 | 160 | 0.7 | 3659920 ¥3,800 |
| 24cm | 1744 | 6-0128-0503 | 260 | 50 | 2.5 | 170 | 0.8 | 0134400 ¥4,300 |
| 26cm | 1746 | 6-0128-0504 | 265 | 58 | 2.5 | 200 | 1.0 | 3659930 ¥4,900 |
| 28cm | 1748 | 6-0128-0505 | 285 | 58 | 2.5 | 210 | 1.1 | 3659940 ¥5,400 |

材質:本体/ステンレス、アルミ全面2層構造
内面高密度3層フッ素樹脂コーティング



⑥ビタクラフト ソフィアII ウォックパン

| 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 | 1750 | 6-0128-0601 | 220 | 70 | 2.5 | 135 | 0.7 | 0134500 ¥3,800 |
| 24cm | 1754 | 6-0128-0602 | 260 | 75 | 2.5 | 162 | 0.9 | 7486800 ¥4,900 |
| 26cm | 1756 | 6-0128-0603 | 285 | 70 | 2.5 | 185 | 1.1 | 3659950 ¥5,400 |
| 28cm | 1758 | 6-0128-0604 | 300 | 75 | 2.5 | 176 | 1.1 | 0134600 ¥6,000 |

材質:本体/ステンレス、アルミ全面2層構造
内面高密度3層フッ素樹脂コーティング
●縁部の耐摩耗性を待つナヴァロンコート(高密度3層フッ素樹脂コーティング)で焦げ付き防止
●熱伝導に優れたステンレスとアルミの全面2層構造



⑦エレックマスターライト フジ IH フライパン 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 |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 6-0128-0701 | 212 | 43 | 2.0 | 140 | 0.6 | 2881400 | ¥7,200 |
| 22cm | 6-0128-0702 | 231 | 45 | 2.0 | 160 | 0.7 | 2881300 | ¥9,700 |
| 26cm | 6-0128-0703 | 271 | 55 | 2.6 | 180 | 1.1 | 2881200 | ¥13,300 |

材質:本体/ステンレス、アルミクラッド三層鋼
内面フッ素樹脂加工

フライパン全体の色が変わる!
調理開始の「今!」が一目でわかる



全体の色が変わるから、誰でも分かる!

⑧フィスラーセンサーレッド フライパン

| 内径 | ページコード | 深さ | 板厚 | 底径 | kg | 商品コード | 価格 | |
|------|----------------|-------------|----|----|-----|-------|---------|---------|
| 24cm | 157-303-24-100 | 6-0128-0801 | 46 | 8 | 180 | 0.81 | 3541500 | ¥12,000 |
| 26cm | 157-303-26-100 | 6-0128-0802 | 49 | 8 | 200 | 0.96 | 3541600 | ¥13,000 |

材質:本体/アルミニウム(PTFEコーティング)
ハンドル/合成樹脂
底/アルミニウム、ステンレス 取っ手/合成樹脂
内面サーモセンサーコーティング
外面PTFEコーティング(ブラック)



⑨IH 底が広いフライパン2

| 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 | 6-0128-0901 | 183 | 41 | 2.5 | 134 | 0.390 | 1247201 | ¥2,500 |
| 22cm | 6-0128-0902 | 223 | 41 | 2.5 | 152 | 0.489 | 1247211 | ¥2,800 |
| 26cm | 6-0128-0903 | 261 | 55 | 2.5 | 178 | 0.719 | 1247221 | ¥3,500 |
| 28cm | 6-0128-0904 | 281 | 58 | 2.5 | 190 | 0.778 | 1247231 | ¥3,800 |
| 30cm | 6-0128-0905 | 302 | 58 | 2.5 | 212 | 0.843 | 1247241 | ¥4,100 |

材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス鋼
内面ふっ素樹脂塗膜加工 外面焼付塗装
ハンドル/フェノール樹脂
●後面が広いから一度にたくさん焼けます。
※200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋体の変形防止・安全面からボリウムは中以下で、フライパンの状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリウムは中以下で、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、2026年6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
- 03 フライパン
- 04 鍋全般
- 05 ブランドキッチン
- 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