

Catalogue No.
20692-129

129 IH・フッ素加工

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



① IH ルミエール フライパン

内径	ヘージコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	6-0129-0101	197	40	2.6	0.5	8036000	¥5,000
26cm	6-0129-0102	276	55	2.6	0.9	8036100	¥6,500
28cm	6-0129-0103	297	55	2.6	1.0	8036200	¥7,500

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス2層鋼
内面テフロンプラチナ加工
ハンドル/フェノール樹脂

●スピニング加工で軽量化



② IH ルミエール ディープフライパン

内径	ヘージコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	6-0129-0201	217	60	2.6	0.6	8036300	¥5,500
24cm	6-0129-0202	256	65	2.6	0.8	8036400	¥6,000

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



③ IH ルミエール いため鋼

内径	ヘージコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	6-0129-0301	297	70	2.6	0.9	8036500	¥7,500
30cm	6-0129-0302	317	80	2.6	1.0	8036600	¥8,000

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

02 ガス専用鍋



④ クワトロ+ (プラス)-IH フライパン

内径	ヘージコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	6-0129-0401	196	38	2.0	150	0.6	8304510	¥6,500
20cm	6-0129-0402	213	46	2.0	155	0.7	8304610	¥7,000
22cm	6-0129-0403	236	50	2.0	180	0.8	8304710	¥7,500
24cm	6-0129-0404	255	50	2.0	185	0.9	8304810	¥8,500
26cm	6-0129-0405	276	53	2.0	200	1.0	8304910	¥9,000
28cm	6-0129-0406	298	53	2.0	215	1.1	8305010	¥9,500

材質:本体/ステンレス、アルミ4層クラッド材
内面テフロンプラチナプラス加工 外面ミラー研磨仕上げ
ハンドル/フェノール樹脂、ステンレス鋼



⑤ クワトロ+ (プラス)-IH ディープフライパン

内径	ヘージコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	6-0129-0501	217	59	2.0	145	0.705	8305110	¥7,500
24cm	6-0129-0502	257	66	2.0	175	0.955	8305210	¥8,800

材質:本体/18-0ステンレス、アルミニウム
ハンドル/フェノール樹脂
フッ素樹脂塗膜加工 (テフロンプラチナプラス)
●高熱性の高いステンレスと熱伝導率が優れているアルミニウムの4層鋼
●電磁調理器の相性も良く性能を最大限に生かします。
●フッ素樹脂塗膜加工で調理物がこびりつきにくいです。



⑥ クワトロ+ (プラス)-IH いため鋼

内径	ヘージコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	6-0129-0601	297	78	2.0	175	1.175	8305310	¥10,000

材質:本体/18-0ステンレス、アルミニウム
ハンドル/フェノール樹脂
フッ素樹脂塗膜加工 (テフロンプラチナプラス)
●高熱性の高いステンレスと熱伝導率が優れているアルミニウムの4層鋼
●電磁調理器の相性も良く性能を最大限に生かします。
●フッ素樹脂塗膜加工で調理物がこびりつきにくいです。

03 フライパン



⑦ IHダイヤモンドマーブルDX フライパン

内径	ヘージコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	6-0129-0701	204	44	2.8	157	0.5	5051110	¥2,500
26cm	6-0129-0702	265	58	2.8	197	0.7	5051310	¥3,100
28cm	6-0129-0703	285	58	2.8	210	0.8	5051410	¥3,800
30cm	6-0129-0704	305	60	2.8	220	0.9	5051510	¥4,300
32cm	6-0129-0705	325	63	2.8	245	1.1	5051520	¥5,000

材質:本体/アルミニウム合金
内面ダイヤモンドマーブル4層 外面マーブル3層
ハンドル/フェノール樹脂
●耐久性抜群ですのでキズが付きにくい(金庫ヘラ使用可能)
※32cmのみ向い手付になります。

- マーブルコーティング
- トップコーティング
- ミッドコーティング
- ブライマーコーティング
- アルミニウム合金



⑨ IHマリウスダイヤモンド フライパン

内径	ヘージコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	6-0129-0901	208	45	3.0	150	0.46	2206000	¥3,100
26cm	6-0129-0902	269	52	3.0	190	0.66	2206010	¥3,800
28cm	6-0129-0903	289	58	3.5	215	0.89	2206020	¥4,100

材質:本体/アルミニウム合金
内面フッ素樹脂塗膜加工 外面焼付塗装
ハンドル/フェノール樹脂
●耐摩耗性試験100万回クリア
●ダイキャスト製法で軽くて熱効率が良く丈夫
●リベットの(ハンドル留め具)がないので汚れがたまりにくい洗いがしやすい



⑩ IHマリウスダイヤモンド ディープフライパン

内径	ヘージコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	6-0129-1001	248	67	3.0	180	0.68	2206030	¥4,000

材質:本体/アルミニウム合金
内面フッ素樹脂塗膜加工 外面焼付塗装
ハンドル/フェノール樹脂
●耐摩耗性試験100万回クリア
●ダイキャスト製法で軽くて熱効率が良く丈夫
●リベットの(ハンドル留め具)がないので汚れがたまりにくい洗いがしやすい



⑧ IHダイヤモンドマーブルDX いため鋼

内径	ヘージコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	6-0129-0801	300	77	2.8	178	0.8	5051610	¥4,000

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



⑪ IHマリウスダイヤモンド いため鋼

内径	ヘージコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	6-0129-1101	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
内面フッ素樹脂塗膜加工 外面焼付塗装
ハンドル/フェノール樹脂
●耐摩耗性試験100万回クリア
●ダイキャスト製法で軽くて熱効率が良く丈夫
●リベットの(ハンドル留め具)がないので汚れがたまりにくい洗いがしやすい



⑫ IHスタンディ スピンコーティングフライパン

内径	ヘージコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	6-0129-1201	214	47	2.8	155	0.532	5219610	¥4,400
26cm	6-0129-1202	274	58	2.8	207	0.806	5219710	¥5,000
28cm	6-0129-1203	295	58	2.8	225	0.895	5219810	¥5,500
30cm	6-0129-1204	314	58	2.8	250	0.934	5219910	¥6,000

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しにくい。



⑬ IHスタンディ スピンコーティングいため鋼

内径	ヘージコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	6-0129-1301	295	76	2.8	202	0.908	5220010	¥6,000

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しにくい。

熱変形しにくく、真ん中で焼きやすい



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、熱により反り戻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。



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、2026年6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。