JAPANESE TABLEWARE

Catalogue No.
20692-135

135 フッ素加工・セラミックコーティング

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

セラフィムシリーズ

材質:本体／アルミニウム合金　内面セラミック加工
ハンドル／木材
●ガス火専用
●軽量で扱いやすいです。
●熱伝導性に優れるのでムラなく焼けます。
●PFOAフリー



①セラミック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	kg	商品コード	価格
20cm SRP-F20	6-0135-0101	211	55	2.2	0.380	2513030	¥4,000
24cm SRP-F24	6-0135-0102	251	59	2.2	0.480	2513040	¥4,500
26cm SRP-F26	6-0135-0103	272	60	2.2	0.555	2513050	¥5,000
28cm SRP-F28	6-0135-0104	291	62	2.2	0.650	2513060	¥6,000



②セラミックコーティングディープパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
22cm SRP-D22	6-0135-0201	230	70	2.2	0.44	2512630	¥4,500



③セラミックコーティングいため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm SRP-W28	6-0135-0301	297	69	2.2	0.7	2512620	¥6,500



④セラミックコーティング玉子焼 19×14cm

ページコード	内寸(焼面)	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
SRP-E19-14	6-0135-0401	165×125	365×152	38	2.3	0.4	2512610	¥5,000



⑤匠技 極 フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
22cm	6-0135-0501	230	48	4.0	0.69	3689910	¥5,500
24cm	6-0135-0502	250	52	4.0	0.81	3678510	¥6,000
26cm	6-0135-0503	270	57	4.0	0.84	3678610	¥6,500
28cm	6-0135-0504	290	61	4.0	0.97	3678710	¥7,000
30cm	6-0135-0505	310	62	4.0	1.02	3678810	¥7,500
32cm	6-0135-0506	330	62	4.0	1.07	3678910	¥8,000

材質:本体／アルミニウム合金　ハンドル／天然木
フッ素樹脂塗膜加工(テフロンプラチナプラス)
●アルミニウム合金の優れた熱伝導性で熱ムラが少ないです。
●フッ素樹脂塗膜加工で調理物がこびりつきにくいです。
●外面のピーニング加工は本体の強度を高めます。
●ピーニング加工により汚れが落としやすいです。



⑥匠技 極 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
28cm	6-0135-0601	290	74	4.0	0.94	3679010	¥7,000
30cm	6-0135-0602	310	80	4.0	0.98	3679110	¥7,500

材質:本体／アルミニウム合金　ハンドル／天然木
フッ素樹脂塗膜加工(テフロンプラチナプラス)
●アルミニウム合金の優れた熱伝導性で熱ムラが少ないです。
●フッ素樹脂塗膜加工で調理物がこびりつきにくいです。
●外面のピーニング加工は本体の強度を高めます。
●ピーニング加工により汚れが落としやすいです。



⑦リョーガ フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	6-0135-0701	210	43	3.7	0.6	0233510	¥5,200
24cm	6-0135-0702	250	52	3.1	0.7	0233520	¥6,000
26cm	6-0135-0703	270	56	3.1	0.7	0233530	¥6,500
28cm	6-0135-0704	290	61	3.1	0.8	0233540	¥7,000

材質:本体／アルミニウム合金(内面テフロンプラチナプラス加工、
外面ダイヤモンド粒子配合フッ素樹脂加工)
ハンドル／フェノール樹脂
●厚底のため、蓄熱性に優れ、側面にかけて均一に熱を伝えます。



⑧リョーガ ディープフライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
22cm	6-0135-0801	230	68	3.1	0.6	0233550	¥6,000

材質:本体／アルミニウム合金(内面テフロンプラチナプラス加工、
外面ダイヤモンド粒子配合フッ素樹脂加工)
ハンドル／フェノール樹脂
●厚底のため、蓄熱性に優れ、側面にかけて均一に熱を伝えます。



⑨リョーガ 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
24cm	6-0135-0901	250	72	3.1	0.8	0233560	¥6,500
28cm	6-0135-0902	290	73	3.1	0.8	0233570	¥7,000
30cm	6-0135-0903	310	80	3.1	1.0	0233580	¥7,500

材質:本体／アルミニウム合金　ハンドル／フェノール樹脂
内面テフロンプラチナプラス加工
外面ダイヤモンド粒子配合フッ素樹脂加工



18cm～32cm　16cm

⑩ブラックストーン フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
16cm	6-0135-1001	165	42	2.4	0.2	3677300	¥1,750
18cm	6-0135-1002	185	45	2.4	0.3	3677400	¥1,900
20cm	6-0135-1003	205	50	2.4	0.4	3677500	¥2,100
22cm	6-0135-1004	225	50	2.4	0.4	3677600	¥2,300
24cm	6-0135-1005	245	55	2.4	0.5	3677700	¥2,400
26cm	6-0135-1006	265	55	2.4	0.6	3677800	¥2,600
28cm	6-0135-1007	285	55	2.4	0.7	3677900	¥3,000
30cm	6-0135-1008	305	55	2.4	0.9	3678000	¥3,800
32cm	6-0135-1009	325	60	2.4	1.1	3678010	¥5,000

材質:本体／アルミニウム　内面フッ素加工
ハンドル／フェノール樹脂



⑪ブラックストーン 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
20cm	6-0135-1101	219	70	2.4	0.4	3678100	¥2,300
24cm	6-0135-1102	258	80	2.4	0.6	3678110	¥2,700
28cm	6-0135-1103	298	80	2.4	0.7	3678200	¥3,300
30cm	6-0135-1104	320	90	2.5	0.9	3678210	¥4,200
32cm	6-0135-1105	340	94	3.0	1.3	3013930	¥5,900

材質:本体／アルミニウム
ハンドル／フェノール樹脂
(※32cmのみ引掛け部がフェノール樹脂製になります。)
内面フッ素加工



⑫パイロラックス チタンコーティング フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
2000-20cm	6-0135-1201	39	2.5	0.7	7278500	¥10,000
2400-24cm	6-0135-1202	39	2.5	0.9	7278600	¥11,200
2600-26cm	6-0135-1203	39	2.5	1.1	7278700	¥12,000

●理想的な熱伝導を可能にした独自の鋳造技術を用い、アルミダイキャストボディに特殊なチタンコーティング(ノンスティック加工)を施しました。
●ハンドルは特殊樹脂で耐熱260℃とオーブンでのご使用も可能
●金属ヘラや金属タワシも通常の使用ではOK
●底厚は7mmと極厚で熱を均等に伝えます。

※フライパンカバーはP136をご参照ください。