ケブンハウン シリーズ

材質:18-8ステンレス、アルミニウム、フェノール樹脂
フッ素樹脂塗膜加工

●熱回りのいいアルミとステンレスを組み合わせた厚底三層構造
●焦げ付きにくいフッ素コーティングでお手入れしやすいです。
●本体は丈夫なステンレス製



①厚底3層フライパン

サ7 200V

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20㎝ KVFP20	6-0140-0101	213	46	4.3	140	0.640	2411070	¥5,000
24㎝ KVFP24	6-0140-0102	253	51	4.4	180	0.895	2411080	¥6,000



②



③

②厚底3層ディープパン

サ7 200V

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
26㎝ KVDP26	6-0140-0201	277	71	4.8	200	1.14	2411110	¥8,000

●深型設計で煮込み調理にも活躍します。

③厚底3層ディープパン（ガラス蓋付）

サ7 200V

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24㎝ KVDP24	6-0140-0301	253	81	3.9	175	1.50	2411090	¥7,000

付属品:ガラスふた
●深型設計で煮込み調理にも活躍します。

D&S

1台8役 IH対応マルチポット
茹でる・煮る・炒める・焼く・炊く・揚げる・和える・沸かすが可能



④D&S マルチポット

サ1

	ページコード	ℓ	外寸	深さ	口径	底厚	kg	商品コード	価格
DS.8724	6-0140-0401	2.17	φ172×265	160	146	3.2	0.915	2514050	¥5,000

材質:本体／アルミニウム合金　ハンドル／天然木(ブナ材)
内面フッ素樹脂塗装　外面焼付塗装
付属品:オリジナルレシピブック

IH スタンディ シリーズ

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、熱により反り返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。



⑤IH スタンディ スピンコーティングフライパン

カ5 200V

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20㎝	6-0140-0501	214	47	2.8	155	0.532	5219610	¥4,900
26㎝	6-0140-0502	274	58	2.8	207	0.806	5219710	¥5,600
~~28㎝~~	~~6-0140-0503~~	~~295~~	~~58~~	~~2.8~~	~~225~~	~~0.895~~	~~5219810~~	~~¥5,500~~ 廃盤
30㎝	6-0140-0504	314	58	2.8	250	0.934	5219910	¥6,700



⑥IH スタンディ スピンコーティングいため鍋

カ5 200V

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28㎝	6-0140-0601	295	76	2.8	202	0.908	5220010	¥6,700



⑦IH スタンディ スピンコーティング玉子焼

サ1 200V

内寸	ページコード	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
15×18㎝	6-0140-0701	167×199	38	2.8	134×152	0.532	5220110	¥4,600

⚠ 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。