141 フライパン

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

匠技シリーズ

テフロン® プラチナ プラス
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)

アルミ鋳物はここが違う。
- 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。





①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	6-0141-0101	230	48	4.0	0.69	3689910	¥5,500
24cm	6-0141-0102	250	52	4.0	0.81	3678510	¥6,000
26cm	6-0141-0103	270	57	4.0	0.84	3678610	¥6,500
28cm	6-0141-0104	290	61	4.0	0.97	3678710	¥7,000
30cm	6-0141-0105	310	62	4.0	1.02	3678810	¥7,500
32cm	6-0141-0106	330	62	4.0	1.07	3678910	¥8,000

②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	6-0141-0201	290	74	4.0	0.94	3679010	¥7,000
30cm	6-0141-0202	310	80	4.0	0.98	3679110	¥7,500

③匠技 極 目玉焼き

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
17cm	6-0141-0301	180	38	4.0	0.48	3690110	¥5,000



④匠技 極 玉子焼き

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
中	6-0141-0401	135×190	200×150	37	4.0	0.63	3679210	¥6,000

⑤匠技 極 プロスタイル玉子焼

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	6-0141-0501	155×155	165×165	31	4.0	0.61	3690010	¥6,000
18cm	6-0141-0502	185×185	195×195	34	4.0	0.79	3679310	¥6,500
21cm	6-0141-0503	215×215	225×225	38	4.0	0.92	3679410	¥7,000

リョーガシリーズ

●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。

テフロン® プラチナ プラス
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





⑥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	6-0141-0601	210	43	3.7	0.6	0233510	¥5,200
24cm	6-0141-0602	250	52	3.1	0.7	0233520	¥6,000
26cm	6-0141-0603	270	56	3.1	0.7	0233530	¥6,500
28cm	6-0141-0604	290	61	3.1	0.8	0233540	¥7,000

⑦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	6-0141-0701	250	72	3.1	0.8	0233560	¥6,500
28cm	6-0141-0702	290	73	3.1	0.8	0233570	¥7,000
30cm	6-0141-0703	310	80	3.1	1.0	0233580	¥7,500

⑧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	6-0141-0801	230	68	3.1	0.6	0233550	¥6,000



⑨玉子焼

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
小	6-0141-0901	165× 92	177×102	33	4.0	0.4	0233590	¥5,000
中	6-0141-0902	191×138	201×149	37	4.0	0.6	0233600	¥6,000

ブラックストーンシリーズ



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	6-0141-1001	165	42	2.4	0.2	3677300	¥1,750
18cm	6-0141-1002	185	45	2.4	0.3	3677400	¥1,900
20cm	6-0141-1003	205	50	2.4	0.4	3677500	¥2,100
22cm	6-0141-1004	225	50	2.4	0.4	3677600	¥2,300
24cm	6-0141-1005	245	55	2.4	0.5	3677700	¥2,400
26cm	6-0141-1006	265	55	2.4	0.6	3677800	¥2,600
28cm	6-0141-1007	285	55	2.4	0.7	3677900	¥3,000
30cm	6-0141-1008	305	55	2.4	0.9	3678000	¥3,800
32cm	6-0141-1009	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	6-0141-1101	219	70	2.4	0.4	3678100	¥2,300
24cm	6-0141-1102	258	80	2.4	0.6	3678110	¥2,700
28cm	6-0141-1103	298	80	2.4	0.7	3678200	¥3,300
30cm	6-0141-1104	320	90	2.5	0.9	3678210	¥4,200
32cm	6-0141-1105	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ブラックストーン 玉子焼き

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
中	6-0141-1201	130×180	135×185	30	2.4	0.3	3678300	¥2,300
特大	6-0141-1202	210×230	215×235	30	2.4	0.5	3678400	¥2,900

材質:本体／アルミニウム　ハンドル／フェノール樹脂
内面フッ素加工



⑬ブラックストーン 目玉焼(蓋付)

ページコード	商品コード	価格
6-0141-1301	3677320	¥2,650

外径:165　深さ:42
重量:0.34kg
材質:本体／アルミニウム
ハンドル／ベークライト
内面フッ素加工



⑭ブラックストーン フライパン16cm

ページコード	商品コード	価格
6-0141-1401	3677300	¥1,750

外径:165　深さ:42
重量:0.2kg
板厚:2.4
材質:本体／アルミニウム
ハンドル／フェノール樹脂
内面フッ素加工

※フライパンカバーはP136をご参照ください。