JAPANESE TABLEWARE

Catalogue No.
20692-175

175 いため鍋

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

EBM おすすめ



①EBM ビストロ 二層クラッド（アルミ／ステン）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
18cm	6-0175-0101	197	55	2.1	135	0.6	1925600	¥15,200
21cm	6-0175-0102	226	60	2.1	160	0.7	1925700	¥17,300
24cm	6-0175-0103	258	70	2.1	175	0.8	1925800	¥19,700
27cm	6-0175-0104	287	75	2.1	200	1.0	1925900	¥22,200
30cm	6-0175-0105	315	80	2.1	225	1.1	1926000	¥25,500
33cm	6-0175-0106	347	85	2.1	250	1.3	1926100	¥28,800

材質:ハンドル／18-8ステンレス
内面フッ素Wコート
●作業性を考えた、短めのもち易いハンドルです。



②フジ IH いため鍋 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
27cm	6-0175-0201	286	72	2.6	180	1.3	2881100	¥14,500

材質:ステンレス／アルミクラッド三層鋼
内面フッ素樹脂加工



③フジ IH フライパン（いため鍋）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
24cm	6-0175-0301	251	60	2.6	165	1.1	2764900	¥11,600

材質:ステンレス／アルミクラッド三層鋼
内面フッ素樹脂加工



④IHマリウスダイヤモンドいため鍋

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	6-0175-0401	290	72	3.5	215	0.90	2206050	¥5,000

材質:本体／アルミニウム合金　底面／ステンレス鋼
ハンドル／フェノール樹脂
内面フッ素樹脂塗膜加工　外面焼付塗装
●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です。
●リベット(ハンドル留め具)がないので汚れがたまりにくく洗いやすいです。



⑤IH ルミエールいため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	6-0175-0501	297	70	2.6	0.9	8036500	¥7,500
30cm	6-0175-0502	317	80	2.6	1.0	8036600	¥8,000

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



⑥IHダイヤモンドマーブルDX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	6-0175-0601	300	77	2.8	178	0.8	5051610	¥5,100

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

JAPAN BRAND



パンテック構造

PUNTEC 3 素早い加熱を可能にした凹凸ステンレス板

パンテック構造とは

磁性ステンレス板面の突起部からの伝導熱により熱が速く伝わる!!
●熱ムラがなく料理が美味しく、素早く仕上がります。
●厚底(二重構造)で変形しにくいので長くご使用いただけます。





⑧IH アルトワ 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	6-0175-0801	290	76	2.7	185	0.74	5219400	¥4,100

材質:本体／アルミニウム合金　底面／ステンレス鋼
ハンドル／フェノール樹脂
内面ダイヤモンドコート　外面焼付塗装
●耐久性抜群でキズがつきにくい(金属ヘラ使用可能)

⑦霞 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 PJ-528	6-0175-0701	305	78	2.2	170	0.77	2214551	¥3,800

材質:アルミニウム合金、ステンレス鋼、フェノール樹脂
内面フッ素加工
●外面は焦げ付きにくく、汚れも簡単に落ちます。
●食材をお皿に盛り付けやすい、なめらかなフチ形状です。



⑨グッドフル 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 PK-528	6-0175-0901	294	75	2.0	163	0.67	2214610	¥2,300

材質:アルミニウム合金、ステンレス板SUS430、フェノール樹脂
表面フッ素加工
●独自の圧縮フッ素コートで汚れも落ちやすく金属ヘラもOK!



⑩IHマーブル 大きないため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm 4529	6-0175-1001	315	90	2.3	0.9	4848810	¥3,700
32cm 4530	6-0175-1002	335	90	2.3	0.96	4848910	¥4,000

材質:アルミニウム、18-0ステンレス　ハンドル／フェノール樹脂
内面フッ素樹脂加工



⑪アドレ IH対応 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
20cm F-7196	6-0175-1101	216	62	2.4	142	0.46	2500270	¥2,900
24cm F-7197	6-0175-1102	257	65	2.4	165	0.64	2500280	¥3,300
26cm F-7198	6-0175-1103	276	77	2.4	165	0.73	2500290	¥3,900
28cm F-7199	6-0175-1104	297	77	2.4	185	0.82	2500310	¥4,200

材質:本体／アルミニウム合金　ハンドル／フェノール樹脂、アルミダイカスト
内面フッ素樹脂塗装　外面焼付塗装
●マーブル加工とダイヤモンド粒子で抜群の耐久性!
深型なので煮る・焼く・茹でる・炒めることができます。
●フッ素樹脂塗膜加工にPFOAやPFOSは含まれておりません。



⑫18-8 便利プレート 20cm（フッ素加工）

ページコード	商品コード	価格
6-0175-1201	2264300	¥2,500

Φ205×H20
内面:フッ素樹脂塗膜加工
板厚:0.7
●お手持ちの鍋・フライパンで蒸し料理が作れます。
●落し蓋や、玉子立てにもなります。
●パスタメジャー100g(1人前)・200g(2人前)としてもお使いいただけます。
●内径22cm以上の鍋やフライパンでご使用ください。







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。