

①ビタクラフト ソフィアⅡ ウォックパン

対1 200V アメリカ

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	1750	6-0176-0101	220	70	2.5	135	0.7	0134500	¥3,800
24cm	1754	6-0176-0102	260	75	2.5	162	0.9	7486800	¥4,900
26cm	1756	6-0176-0103	265	70	2.5	185	1.1	3659950	¥5,400
28cm	1758	6-0176-0104	300	75	2.5	176	1.1	0134600	¥6,000

●抜群の耐磨耗性を持つナヴァロン3コート(高密度3層フッ素樹脂コーティング)で焦げ付き防止
●熱伝導に優れたステンレスとアルミの全面2層構造



②ティファール IHルージュ・アンリミテッド ウォックパン

八1 200V フランス

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	6-0176-0201	285	75	3.9	175	1.2	1299410	¥8,100

材質:本体／アルミ合金
ハンドル／フェノール樹脂
内面／チタンアンリミテッドコーティング
外面／フッ素樹脂加工



③クワトロプラス -IH ディープフライパン

対1 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
20cm	6-0176-0301	217	59	2.0	145	0.705	8305110	¥7,500
24cm	6-0176-0302	257	66	2.0	175	0.955	8305210	¥8,800

材質:本体／ステンレス、アルミ4層クラッド材
ハンドル／フェノール樹脂、ステンレス鍋
内面フッ素樹脂塗膜加工　外面ミラー研磨仕上げ



④クワトロプラス -IH いため鍋

対3 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
28cm	6-0176-0401	297	78	2.0	175	1.175	8305310	¥10,000

材質:本体／ステンレス、アルミ4層クラッド材
ハンドル／フェノール樹脂、ステンレス鍋
内面フッ素樹脂塗膜加工　外面ミラー研磨仕上げ



⑤IH スタンディ スピンコーティングいため鍋

対3 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
28cm	6-0176-0501	295	76	2.8	202	0.908	5220010	¥6,700

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です。



⑥窒化加工深型いため鍋

対3 200V

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm 6-0176-0601	198	208	68	1.2	125	0.64	1022710	¥5,400

材質:鉄、天然木(ブナ材)、アルミダイキャスト
表面窒化処理加工
●鉄でもサビにくい新しいフライパン
●鉄は熱伝導の良さに蓄熱性が優れています。
●フライパンには適した素材、表面がカリッと仕上がり、旨みをとじこめ美味しくできます。
●内面ファイバーライン(細かい凹凸)加工で食材を点で支え、油なじみも早くなり、こびりつきにくいです。
●フッ素加工のフライパンとは違いフッ素の剥がれもないので、長く使い続けられます。
●握りやすいハンドル形状と木柄を使用
●いため料理から、揚げ物まで。普段使いに便利な深型形状



⑦鉄匠 窒化ディープフライパン

対1 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
20cm	6-0176-0701	213	58	1.6	125	0.81	2201630	¥6,500

材質:鉄
表面窒化処理加工
●電磁調理器に限らずガス火などオール熱源対応
●鉄の優れた熱伝導性を生かし美味しく調理できます。
●窒化処理によってさびにくくなっております。
●窒化処理によって細かな凹凸ができ油がなじみやすいです。
※窒化処理は食材をこびりつきにくくする効果はございません。



⑧鉄匠 窒化いため鍋

対1 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
24cm	6-0176-0801	254	66	1.6	170	0.90	2201640	¥7,000
28cm	6-0176-0802	294	72	1.6	170	1.07	2201650	¥8,000
30cm	6-0176-0803	313	82	1.6	180	1.21	2201660	¥9,000

材質:鉄
表面窒化処理加工
●電磁調理器に限らずガス火などオール熱源対応
●鉄の優れた熱伝導性を生かし美味しく調理できます。
●窒化処理によってさびにくくなっております。
●窒化処理によって細かな凹凸ができ油がなじみやすいです。
※窒化処理は食材をこびりつきにくくする効果はございません。



⑨匠技 極 いため鍋

対1

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	6-0176-0901	290	74	4.0	0.94	3679010	¥7,000
30cm	6-0176-0902	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。



⑩リョーガ いため鍋

対1

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	6-0176-1001	250	72	3.1	0.8	0233560	¥6,500
28cm	6-0176-1002	290	73	3.1	0.8	0233570	¥7,000
30cm	6-0176-1003	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



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	6-0176-1101	219	70	2.4	0.4	3678100	¥2,300
24cm	6-0176-1102	258	80	2.4	0.6	3678110	¥2,700
28cm	6-0176-1103	298	80	2.4	0.7	3678200	¥3,300
30cm	6-0176-1104	320	90	2.5	0.9	3678210	¥4,200
32cm	6-0176-1105	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

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。