

Catalogue No.
20692-176

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

いため鍋 176



① ビタクラフト ソフィアⅡ ウォックパン

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	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ガヴァロン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レンジ アンリミテッド ウォックパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	6-0176-0201	285	75	3.9	175	1.2	1299410	¥7,100

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

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、ステンレス鋼
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

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、ステンレス鋼
内面フッ素樹脂塗膜加工 外面ミラー研磨仕上げ



⑤ IHスタンディ スピンコーティングいため鍋

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	6-0176-0501	295	76	2.8	202	0.908	5220010	¥6,000

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

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。
●フライパンには選んだ素材、表面がカリッと仕上がり、旨みとしこめ美味しくできます。
●内面アッパーライオン(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

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
●電磁調理器に際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いきます。
●窒化処理によって細かい凹凸がでる油なじみやすいです。
●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す。



⑧ 鉄匠 窒化いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
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
●電磁調理器に際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いきます。
●窒化処理によって細かい凹凸がでる油なじみやすいです。
●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す。



⑨ 匠技 極 いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	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。
●外面のビニリング加工は本体の強度を高めます。
●ビニリ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

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のみ取り付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。

●このカタログに掲載されている価格は、2026年6月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

- 09 砥石・庖丁差し
- 10 まな板
- 11 調理機械 (トースター)
- 04 鍋全般
- 05 ブランドキッチン
- 06 オープンウェア
- 07 ホテルパン・ガストロノームパン
- 08 庖丁