



① Ω スーパーデンジ フライパン (共柄) <AHL-D6>

cm内	深さ	ℓ	kg	底径
9-0096-0101	18	40	0.8	145
9-0096-0102	21	45	1.2	165
9-0096-0103	24	50	1.9	185
9-0096-0104	27	55	2.6	215
9-0096-0105	30	60	3.5	240
9-0096-0106	33	65	4.6	260
9-0096-0107	36	70	5.9	290

底板厚: 18~27cm 2.5
30~36cm 3.0

● モリブデン鋼



② トリノ フライパン <AHL-T9>

cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径
9-0096-0201	18	190×38	0.78	0.6	125
9-0096-0202	20	210×42	1.0	0.7	145
9-0096-0203	22	230×45	1.2	0.8	160
9-0096-0204	24	250×48	1.5	0.9	175
9-0096-0205	26	270×52	2.0	1.2	185
9-0096-0206	30	310×57	2.8	1.5	220
9-0096-0207	33	340×62	3.8	1.7	235

板厚: 18~24cm 2.0
26~33cm 2.6

● ステンレス三層鋼



③ アルミ プロマイスター IH BCフライパン <AHL-S2>

cm	内径	深さ	底板厚	kg	底径
9-0096-0301	18	180×42	3.3	0.6	124
9-0096-0302	21	210×48	3.3	0.8	148
9-0096-0303	24	240×54	3.3	1.0	162
9-0096-0304	27	270×58	3.3	1.1	187
9-0096-0305	30	300×62	3.5	1.4	209
9-0096-0306	33	330×66	4.0	1.8	233
9-0096-0307	36	360×70	4.0	2.1	251

● アルミ鋳造製

VitaCraft Pro 全面5層構造「鍋」をプロの方々に



全面5層構造



無水調理



④ ステンレス ビタクラフト・プロ フライパン <AHL-Z7>

cm内	外径	深さ	kg	底径
9-0096-0401	20 No.0312	218×45	0.8	150
9-0096-0402	24 No.0313	258×50	1.0	180
9-0096-0403	28 No.0314	300×55	1.3	215

板厚: 2.5

● ステンレス全面5層構造
● 蓋は⑤がご使用いただけます。
※ビタクラフト・プロシリーズの詳しい説明はP.51をご覧ください。



⑤ ステンレス ビタクラフト・プロ フライパン用蓋 <AHL-Z9>

cm用	価格
9-0096-0501	20 No.0402 ¥3,500
9-0096-0502	24 No.0403 ¥3,500
9-0096-0503	28 No.0404 ¥4,000

● ④ビタクラフト・プロ フライパン専用
の蓋です。



⑥ 18-10ロイヤル フライパン XFD <AHL-03>

	内径	深さ	ℓ	kg	底径
9-0096-0601	180	40	0.9	0.50	120
9-0096-0602	200	42	1.1	0.58	130
9-0096-0603	220	44	1.4	0.68	145
9-0096-0604	240	46	1.8	0.76	150
9-0096-0605	260	48	2.2	0.88	160
9-0096-0606	300	60	3.0	1.53	195
9-0096-0607	330	63	4.0	1.70	205

板厚: 1.0 (30・33cmは1.5)



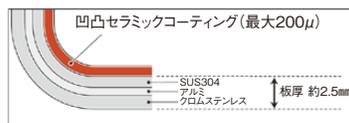
⑦ Ω エオリア フライパン <AHL-95>

cm内	深さ	kg	底径	
9-0096-0701	30	50	1.2	220

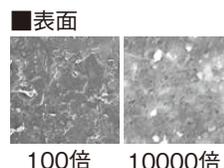
板厚: 2.0

● ステンレス三層鋼

常識を超えた究極のIHフライパン



● 3層鋼クラッド材+(凹凸面のある)セラミックコーティング (高硬度多微孔質セラミックコーティング)



⑧ フェニックス セラミックコーティング フライパン <AHL-Y7>

cm内	外径	深さ	kg	底径	
9-0096-0801	20	220	45	0.81	150
9-0096-0802	22	240	47	0.92	175
9-0096-0803	24	260	50	0.98	190
9-0096-0804	26	280	55	1.17	210
9-0096-0805	28	300	57	1.29	235
9-0096-0806	30	320	57	1.45	240

板厚: 2.5

● 抜群の離形性(ノンスティック性)・耐熱温度400℃以上・耐摩耗性(300倍以上)に優れた究極のセラミックコーティング



⑨ パデルノ 鉄セラミックコート フライパン <AHL-Z4>

cm	外径	深さ	kg	底径				
販売終了	24	117	24	235	50	1.2	175	¥10,990

板厚: 2.5

● セラミックの遠赤外線効果で中火以下でも強火のようにしっかり火が通り、食材を芯まで熟します。



⑩ パデルノ アルミIHセラミック フライパン <AHL-Z3>

cm内	外径	深さ	kg	底径					
販売終了	20	116	18	20	215	45	0.7	140	¥13,400
9-0096-1002	32	116	18	32	330	60	1.7	250	¥26,350
9-0096-1003	36	116	18	36	370	65	2.0	285	¥30,800

板厚: 3.5

● セラミックスが遠赤外線効果を発揮するので、中火以下でも食材の芯まで火が通ります。
● アルミ素材の熱伝導率の良さで、ムラなく全体に熱が伝わるので、調理が短時間で済みます。
● 内側が白いので焼き具合が分かります。

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そばうどん・パスタ用品

蒸し器・中華揚げ物用品