Doris「ドリス」シリーズ

スタンダードフライパンの定番!
豊富なサイズバリエーションで調理をサポートします。

板厚:2.4
●内面フッ素樹脂加工

IH貼合せ 100V 200V

❶ドリス IHアルミフライパン
〈ADL-M2〉

	cm内	深さ	g	底径	
9-0099-0101	20	43	505	145	¥3,400
9-0099-0102	22	53	585	145	¥3,700
9-0099-0103	24	56	696	160	¥4,200
9-0099-0104	26	57	791	175	¥4,500
9-0099-0105	28	60	890	185	¥4,800
9-0099-0106	30	61	940	185	¥5,100

❷ドリス IHアルミいため鍋
IH貼合せ 100V 200V
〈ADL-M3〉

	cm内	深さ	g	底径	
9-0099-0201	24	70	726	135	¥4,300
9-0099-0202	28	72	926	160	¥4,900

TKG

①ドリスアルミフライパンに合うフライパンカバーはP.2635(資料集15)、P.2636(資料集16)を参照ください。

⑩ 24cm深型 ⑪ ⑫

⑩ タフクック IHフライパン 〈ATH-01〉
IH貼合せ 100V 200V

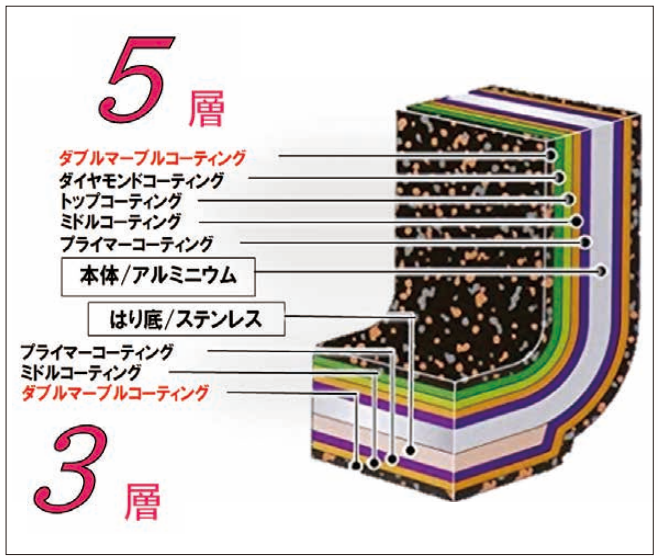
	cm		外径 深さ	g	底径	
9-0099-1001	20	F-7220	208×46	460	140	¥3,700
9-0099-1002	24(深型)	F-7221	248×72	600	155	¥4,000
9-0099-1003	26	F-7222	268×48	640	178	¥4,000
9-0099-1004	28	F-7223	288×48	680	198	¥4,500

⑩～⑫
材質:本体/アルミダイキャスト
取手/フェノール樹脂
内面:人工ダイヤモンド配合マーブル塗装
底板厚:3.4
●熱のムラが少なく、熱を伝えやすいダイヤモンド粒子とアルミダイキャスト本体で優れた熱伝導性です。
●内面5層、外面3層のコーティングで耐久性に優れています。

⑪ タフクック IH炒め鍋
IH貼合せ 100V 200V
28cm F-7224
〈ATH-02〉 9-0099-1101 ¥4,800

外径 深さ	g	底径
288×83	710	178

⑫ タフクック IH玉子焼
IH貼合せ 100V 200V
F-7225
〈ATH-03〉 9-0099-1201 ¥3,800
150×198×H60 430g
内140×190×H32
IH反応底:118×142



⑭ ⑮

⑬ D&S シャイニーセラミックフライパン
IH貼合せ 100V 200V
〈ASY-I1〉 E

	cm		外径×深さ	g	底板厚	板厚	底径	
9-0099-1301	20	DSSH20-WHRE	209×41	620	4.0	2.0～4.5	155	¥4,000
9-0099-1302	24	DSSH24-WHRE	249×42	880	4.0	2.5～5.0	190	¥5,000
9-0099-1303	28(ガラス蓋付)	DSSH28-WHRE	290×66	1,900	4.0	2.5～5.0	215	¥8,000

⑬～⑮
材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(底)
ハンドル/フェノール樹脂 ガラス蓋/強化ガラス(耐熱温度:120℃)
表面加工:内面/セラミック加工 外面/焼付塗装
●2層のセラミックコーティングにより、こびりつきにくさと耐久性に優れています。
●耐熱温度400℃と耐熱性が高く、高温調理が可能です。
●洗いやすくお手入れ簡単です。
※板厚は場所によって異なります。

⑭ D&S シャイニーセラミックディープパン
IH貼合せ 100V 200V
(ガラス蓋付) 24cm DSSH24D-WHRE
〈ASY-I2〉 E 9-0099-1401 ¥6,000

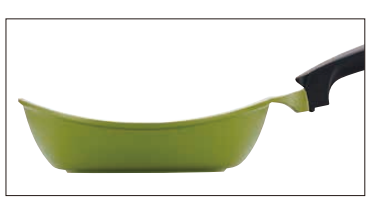
cm	外径×深さ	g	底板厚	板厚	底径
24	250×64	1,500	4.0	2.5～4.0	210

⑮ D&S シャイニーセラミックエッグパン
IH貼合せ 100V 200V
DSSH18E-WHRE
〈ASY-I3〉 E 9-0099-1501 ¥3,500
138×187×H34 560g
内132×180×H30
IH反応底:133×104
底板厚:4.0
板厚:3.0～3.5

❽ 楽チンPAN 23cm
IH貼合せ 100V 200V
〈ALK-15〉 C ¥4,200

9-0099-0801	グリーン
9-0099-0802	オレンジ
9-0099-0803	ピンク

内230×220×H65(40)0.75kg
材質:本体/アルミニウム合金
(内面フッ素樹脂加工)
ハンドル/フェノール樹脂
底径:150 底厚:4.7



●本体前後が傾斜しているので返しが簡単にできます。
オムレツを作るのに便利な形状です。

●注ぎ口付きでソースなどもこぼさずに注げます。
●本体の横が低いのでお料理をお皿に移しやすくなっています。