

楓雅(フーガ) シリーズ  
「広い・深い・軽い」がそろった  
使いやすいフライパン



材質: 本体/アルミマグネシウム合金  
取手/フェノール樹脂、木材、アルミ合金  
内面/テフロン™ プラチナプラス加工  
外面/サテン仕上

●一般的なフライパンに比べ焼面が約25%も広く、深さもあるため、  
焼く・炒める・煮る・茹でる・蒸すなど様々な調理に対応できます。



① 楓雅(フーガ) フライパン <AFG-01> 目

	cm内	外径	高さ	g	底径	底厚	
9-0104-0101	18	186×47	470	130	3.5	¥ 6,000	
9-0104-0102	22	226×57	520	140	3.0	¥ 7,000	
9-0104-0103	26	266×63	650	175	3.0	¥ 8,000	
9-0104-0104	30	306×67	785	220	3.0	¥ 10,000	



② 楓雅(フーガ) ディープパン <AFG-02> 目

	cm内	外径	高さ	g	底径	底厚	
9-0104-0201	20	206×63	495	125	3.0	¥ 7,000	
9-0104-0202	24	246×73	575	150	3.0	¥ 8,000	
9-0104-0203	28	286×83	775	185	3.0	¥ 9,000	



③ 楓雅(フーガ) 玉子焼 19×13cm

<AFG-03> 目	9-0104-0301	¥ 7,000
196×136×H61	495g	
内160×110×深さ33		
底厚:3.0		

TKG アルミキャスト スウィングパンシリーズ オムレツ・チャーハンを **ラクラク** 返せるスウィングパン!  
シェフにやさしいラクラク返せるフライパン



バネハンドルで腱鞘炎予防!!  
フライパンのハンドル部にバネ材を用いることにより、  
オムレツ等の食材の返しが容易になりました。さらに  
バネの効果により、返しの際の手首や腕への負担  
が軽減され、重い鍋を長時間振ると起こりやすい腱し  
ょう炎の予防等、調理現場の合理化を実現します。  
使いやすいシリコン樹脂ハンドルで手にフィットします。



商品の詳細を  
動画で Check!

軽くて丈夫なアルミキャスト製  
本体には特厚底のアルミキャストを採用。  
軽くて熱効率に優れ、ムラなく均一に焼けます。  
熱変形にも強く、耐久性も抜群です。



④ TKG アルミキャスト スウィングパン <ASI-82>

	cm内	外径	高さ	板厚	kg	
9-0104-0401	26	270×59	3.1	0.78	¥ 7,000	
9-0104-0402	28	290×62	3.3	0.89	¥ 7,900	



⑤ TKG アルミキャスト スウィングパン プロ <ASI-83>

	cm内	外径	高さ	板厚	kg	
9-0104-0501	27	292×59	3.3	0.80	¥ 8,900	
9-0104-0502	30	323×63	3.5	1.04	¥ 10,600	

④⑤  
材質: 本体/アルミ合金(3コートフッ素樹脂加工)  
ハンドル/ステンレスバネ材、シリコン樹脂



⑥ TKG アルミキャスト スウィングパン いため鍋 <ASI-84>

	cm内	外径	高さ	kg	
9-0104-0601	28	290×77	0.82	¥ 8,100	
9-0104-0602	30	310×82	0.92	¥ 8,800	

板厚:3.5  
材質: 本体/アルミ合金(3コートフッ素樹脂加工)  
ハンドル/ステンレスバネ材、シリコン樹脂



サーモロン™セラミック  
ノンスティックなら  
●少ない油でカリッとクリスピーな焼き目がつきます。  
●汚れ落としが簡単にできます。



⑦ グリーンパン ベルベット  
フライパン <AGL-A7> 目

	cm内	高さ	kg	底径	
9-0104-0701	20	45	0.51	150	¥ 5,300
9-0104-0702	24	55	0.76	180	¥ 6,600
9-0104-0703	26	58	0.86	200	¥ 7,300
9-0104-0704	28	60	1.16	220	¥ 8,000

板厚:20~26cm/3.5mm  
28cm/4mm



⑧ グリーンパン ロッテルダム  
フライパン <AGL-99> 目

	cm内	高さ	kg	
9-0104-0801	32	55	1.6	¥ 9,200
9-0104-0802	34	55	1.8	¥ 10,000

板厚:4mm  
材質: 本体/アルミ鍛造  
ハンドル/ステンレス・シリコングリップ  
※電磁調理器には使用できません。

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