

抜群の耐久性・キズ・汚れに驚きの強さ。

ダイヤモンドコート アルミキャストシリーズ

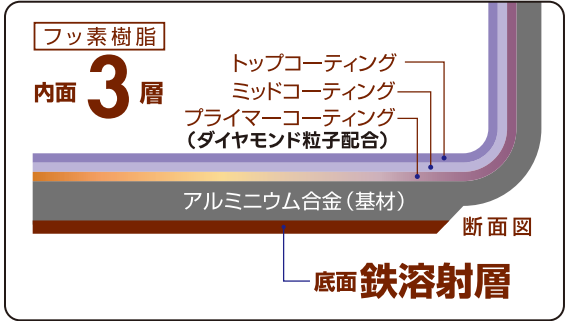
アルミキャスト(鋳造)製で内面にダイヤモンド粉子を使用したダイヤモンドコート。材質:本体/アルミニウム合金 取っ手/フェノール樹脂

- 少量の油でも焦げつきにくく、汚れもひと拭きでキレイに落とせます。
- アルミダイキャストで熱変形しにくく均一加熱。
- 底面は鉄溶射構造でIH電磁調理器で使用可能。



金属ヘラOK!

※角の滑らかなものをお使いください。



IHダイヤモンドコート

① フライパン〈ADI-37〉E

NEW		cm内	外径	深さ	kg	底径	板厚	底厚	
	1-0057-0101	20	210×45	0.58	140	2.1	4.3		¥4,400
	1-0057-0102	24	250×50	0.80	180	2.2	4.3		¥5,200
	1-0057-0103	26	270×50	0.89	195	2.3	4.5		¥5,400
	1-0057-0104	28	290×55	0.99	215	2.3	4.5		¥5,600



② 炒め鍋〈ADI-38〉E

NEW		cm内	外径	深さ	kg	底径	板厚	底厚	
	1-0057-0201	24	250×80	0.83	150	2.2	4.5		¥5,300
	1-0057-0202	28	290×85	0.95	155	2.2	4.5		¥5,900



③ 玉子焼き18×15cm

NEW		cm内	外径	深さ	kg	底径	板厚	底厚	
	1-0057-0301	191×162	208×181	35	0.58				¥4,500

内181×152×深さ30
IH反応底:165×145

IH テフロンマーブルコート アルミキャストシリーズ



アルミキャスト(鋳造)製で内面にテフロンマーブルコート外面に耐熱シリコン塗装を施し、キズに強く、汚れや焦げが付きにくく、内も外もお手入れが簡単です。

- おいしさが見える、料理のタイミングがわかるガラス蓋付 (⑧⑨)



④ IHテフロンマーブルコート フライパン 〈AHL-W5〉

	cm内	外径	深さ	kg	底径	
1-0057-0401	20	210×44	0.61	140		¥6,500
1-0057-0402	22	230×46	0.65	150		¥7,300
1-0057-0403	24	250×46	0.72	165		¥7,700
1-0057-0404	26	270×50	1.05	186		¥8,000
1-0057-0405	28	290×52	1.10	205		¥8,300
1-0057-0406	30	310×55	1.25	218		¥8,900

板厚:2.0/底厚:5.0



⑤ IHテフロンマーブルコート 炒め鍋 〈AIT-28〉

	cm内	外径	深さ	kg	底径	底厚	
1-0057-0501	24	250×70	0.98	155	5.0		¥8,000
1-0057-0502	28	290×83	1.25	190	4.5		¥9,100

板厚:2.0



⑥ IH テフロンマーブルコート プロタイプ玉子焼 20×21cm

	cm内	外径	深さ	kg	底径	底厚	
1-0057-0601	213×225	225×225	H44	0.84			¥8,500

内200×208×深さ37
IH反応底:155×150



⑦ IH テフロンマーブルコート 玉子焼 13×18cm

	cm内	外径	深さ	kg	底径	底厚	
1-0057-0701	142×191	191×191	H36	0.5			¥6,900

内132×181×深さ32
IH反応底:140×100



⑧ IH テフロンマーブルコート 両手鍋 〈ALY-68〉

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
1-0057-0801	20	212×98	98	3.0	1.3	163	¥8,100

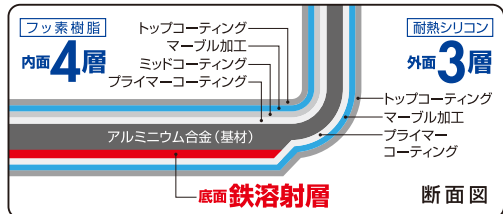
板厚:2.0/底厚:3.5



⑨ IH テフロンマーブルコート 片手鍋 〈AKT-D8〉

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
1-0057-0901	16	172×77	77	1.5	0.9	130	¥6,500

板厚:2.0/底厚:3.5



ご注意: 200Vの電磁調理器でご使用の際は、急激な加熱は避けください。空炊きは絶対しないでください。電子レンジでは使用できません。



金属ヘラOK!
※角の滑らかなものをお使いください。