ウェア アーブル 卓上備品 料理品演出 グ 食ラ 器ス・



1 TKG IH キャスト ノンスティック フライパン〈AHL-W9〉

		-	_		_	•	
	cm内	外径 %	₩さ	kg /	底径		
1-0093-0101	21	230	47	0.70	135	¥	9,500
1-0093-0102	24	260	54	0.91	155	¥1	1,500
1-0093-0103	27	290	58	1.09	170	¥1	3,100
1-0093-0104	30	320	66	1.29	185	¥1	4,500
1-0093-0105	33	350	65	1.56	185	¥1	6,300
1-0093-0106	36	380	71	1.76	185	¥1	7,400
底厚:4.5							



②TKG IH キャスト フライパン (AHL-W8)

	cm内	外径 %	架さ	kg	底径	
1-0093-0201	21	230	47	0.70	135 ¥	7,800
1-0093-0202	24	260	54	0.91	155 ¥	9,000
1-0093-0203	27	290	58	1.09		10,400
1-0093-0204	30	320	66	1.29	185 ¥ ′	11,900
1-0093-0205	33	350	65	1.56	185 ¥ ′	13,500
1-0093-0206	36	380	71	1.76	185 ¥ ′	14,100
底厚:4.5						



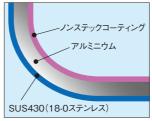
鋳造製フライパンは、鋳造された状態か ら自然硬化する過程で独特な結晶組織を 形成。熱をたっぷり蓄え全面を均一に加熱し、加熱ムラのない[特厚底]を特徴と しています。底面が加熱される電磁調理 器などのクッキングヒーターの熱源に対し、熱変形に強く長くお使いいただけます。

断面拡大イメージ

フズG IH 2層クラッドフライパン



- ●外面は電磁調理器との相性が良いステンレス鋼、内面は熱伝導に優れ フッ素樹脂がはがれにくいアルミの2層クラッド鋼は電磁調理器使用時でも 熱まわりが均一で、鍋全体がムラなく加熱されます。
- ●板厚3mmの極厚仕様なので熱変形に強く、耐久性にも優れています。





いため鍋〈AIT-34〉

1-0093-0301 28 280×120 1.37 ¥11,100 1-0093-0302 30 300×120 1.52 ¥12,200

cm 内径 深さ kg

3 TKG IH セレクト 2層クラッド 4 TKG IH セレクト 2層クラッドフライパン

	CM	内径	深さ	kg				cm	内径	深さ	kg		
1-0093-0401	19	173	×35	0.38	¥	5,600	1-0093-0406	30	277	×58	1.3	¥11,	700
1-0093-0402	22	200	× 42	0.51	¥	6,300	1-0093-0407	32	300	×60	1.44	¥12,	400
1-0093-0403	24	218	× 47	0.73	¥	7,400	1-0093-0408	37	353	×63	1.97	¥16,	300
1-0093-0404	26	235	×53	0.87	¥	9,200	1-0093-0409	40	373	×70	2.56	¥19,	000
1-0093-0405	28	257	× 55	1.1	¥1	0,400	1-0093-0410	45	422	×75	3.12	¥22,	800

◆40・45cmは向い手付です。

⑤ TKG IH セレクト 2層クラッド 両手 フライパン〈PPE-14〉

	cm	内径 深さ	kg	底径	
1-0093-0501	30	278×58	1.39	235	¥11,900
1-0093-0502	32	303×60	1.55	256	¥13,100
1-0093-0503	37	353×63	1.96	300	¥16,300
1-0093-0504	40	378×70	2.07	315	¥19,000

板厚:3.0



6 18-8 TKG PRO (プロ) エクスカリバー フライパン〈AHL-M9〉

	cm		
	20 200×50 0.7		
1-0093-0602	22 220×55 0.9	8.0	164 ¥10,700
1-0093-0603	24 240×55 1.0	8.0	184 ¥11,900
1-0093-0604	26 260×60 1.2	0.8	204 ¥14,100
1-0093-0605	28 280×65 1.4	1.0	224 ¥15,200

●耐摩耗性が強いエクスカリバーコーティング加工!



⑦ TKG IH プロセレクト フライパン〈AHL-Q0〉

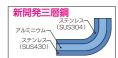
'	,, ,, ,,,	- ~	٠,			
cm	内径	深さ	kg	板厚	底径	
22	200	×42	0.51	2.6	125	¥5,200
24	218	×47	0.53	3.2	145	¥6,200
26	235	×53	0.87	3.2	160	¥6,800
28	257	×55	1.10	3.8	175	¥8,800
30	277	×58	1.30	3.8	183	¥9,700
	cm 22 24 26 28	cm内径22200242182623528257	cm 内径 深さ 22 200×42 24 218×47 26 235×53 28 257×55	22 200×42 0.51 24 218×47 0.53 26 235×53 0.87 28 257×55 1.10	cm 内径 深さ kg 板厚 22 200×42 0.51 2.6 24 218×47 0.53 3.2 26 235×53 0.87 3.2 28 257×55 1.10 3.8	cm 内径 深さ kg 板厚 底径 22 200×42 0.51 2.6 125 24 218×47 0.53 3.2 145 26 235×53 0.87 3.2 160 28 257×55 1.10 3.8 175 30 277×58 1.30 3.8 183

●内面フッ素樹脂加工 ※TKGフライパン用クールハンドルは P.100⑤に掲載しております。





業界初の平ビス を使用。





3 トリノ フライパン(内面フッ素加工) 〈AHL-U0〉

	_		-				-	
	cm 🔼	外径	深さ	板厚	l	kg	底径	
1-0093-0801	18	190	×38	2.0	0.78	0.6	125	¥12,200
1-0093-0802	20	210	×42	2.0	1.0	0.7	145	¥14,200
1-0093-0803	22	230	× 45	2.0	1.2	8.0	160	¥15,500
1-0093-0804	24	250	× 48	2.0	1.5	0.9	175	¥17,000
1-0093-0805	26	270	×52	2.6	2.0	1.2	185	¥20,000
1-0093-0806	30	310	×57	2.6	2.8	1.5	220	¥22,500
1-0093-0807	33	340	×62	2.6	3.8	1.7	235	¥25,000