



① IHハイキャストプレミアム フライパン
(AHL-ZA) E

	cm内	外径	深さ	g	底径	
1-0096-0101	20	210	55	730	161	¥6,000
1-0096-0102	22	230	57	810	178	¥6,400
1-0096-0103	24	250	58	900	197	¥6,700
1-0096-0104	26	270	61	1,000	212	¥7,000
1-0096-0105	28	290	63	1,100	227	¥8,000

板厚:3.7
●テフロン™ プラチナ加工



② IHハイキャスト プレミアム
いため鍋 30cm

(AIT-35) E 1-0096-0201 ¥9,000

内径	深さ	g	底径	板厚
300×83	1,260	192	3.7	

- テフロン™ プラチナ加工
- ①②特長
- アルミキャスト製造製厚手調理器で熱変形に強く全面均一加熱で美味しく調理。200Vクッキングヒーターに最適です。
- 高密度3層構造と超硬質セラミックダブル配合の「テフロン™ プラチナ加工」により、卓越した耐久性を実現しました。



③ デバイヤー 18-10プライオリティ
ノンスティック フライパン 3599
(ADB-07)

cm内	深さ	板厚	kg	底径	
1-0096-0301	20	40	2.0	0.9	137 ¥24,000
販売終了	24	40	2.0	1.4	172 ¥30,000

- 最高の熱伝導ですばやく温度を上昇。調理時間が格段に短くなります。



④ デバイヤー
アルミ エクストリーム
ノンスティック フライパン 8310
(ADB-08)

cm内	深さ	底径	kg	
1-0096-0401	32	45	215	2.0 ¥32,600

- 底厚:8mm
- 丈夫な8mm底で強度な耐久性です。
- PTFEフッ素樹脂加工



⑤ アルトラッド 電磁フライパン
AS-14 24cm (AHL-G6)

内径	深さ	kg	底径	
1-0096-0501	240×56	1.06	180	¥6,000

- 内面シルバーストーン加工

TKG



⑥ TKG IHオムレツパン
(AHL-Q3)

	cm	内径	深さ	kg	底径	
1-0096-0601	20	198×25	0.37	132	¥3,740	
1-0096-0602	22	215×28	0.42	132	¥4,000	
1-0096-0603	24	235×30	0.53	165	¥4,300	



- 材質:本体/アルミニウム合金
底面/18-0ステンレス
取っ手/18-8ステンレス
表面加工:内面/フッ素樹脂加工
外面/焼付塗装
- 板厚:2.6mm



⑦ 南部鉄 オムレツパン
(AOM-03) S

	cm	深さ	kg	底径	
1-0096-0701	18	175×35	1.07	125	¥7,500
1-0096-0702	21	203×40	1.60	140	¥8,500
1-0096-0703	24	235×45	1.70	160	¥9,000



⑧ イシガキ 鉄鍋物フライパン 720
(AHL-27)

	cm	内径	深さ	kg	底径	
1-0096-0801	A	15	141×27	0.57	120	¥2,100
1-0096-0802	B	18	171×29	0.77	140	¥2,600
1-0096-0803	C	21	198×32	1.10	170	¥2,800

プロも納得、抜群の保温性!
日本刀と同じ製法鍛造により、鉄はより強靱になる。



⑨ 鍛造フライパン
TANZOH 刀(かたな) 24cm
(AFL-20) E 1-0096-0901 ¥16,670

内径	深さ	kg	底径
233	34	1.8	190

- 厚みがあるので保温性が高く肉料理に最適です。
- オープンでも使用可能なので
グリルパンとしてご使用いただけます。