(IH) (100v)

揚げ物用品蒸し器・中華 岩華

● IHハイキャストプレミアム フライパ:

	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⟩ **■** 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 ●アルミキャスト鋳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。



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

3 de Buyer

> 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 20 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。

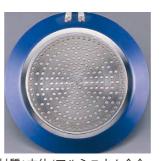
●PTFEフッ素樹脂加工



⑥ TKG IHオムレッパン (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



→ 南部鉄 オムレツパン ⟨AOM-03⟩ **5**

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





イシガキ 鉄鋳物フライパン 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、鉄はより強靭になる。



❷ 鍛造フライパン TANZOH 刀(かたな) 24cm

⟨AFL-20⟩ **■** 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。 ●オーブ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。

