



① メセラゼロ フライパン〈AMS-P8〉

	cm	外径×深さ	g	板厚	底径	
1-0102-0101	16	S-1331	173×45	363	2.5	131 ¥3,000
1-0102-0102	20	S-1332	214×71	486	2.5	157 ¥3,400
1-0102-0103	24	S-1333	254×77	672	2.5	198 ¥4,500
1-0102-0104	26	S-1334	274×78	746	2.5	218 ¥5,000
1-0102-0105	28	S-1335	293×88	864	2.5	238 ¥5,700

①②

材質:本体/ステンレス鋼、アルミニウム合金

ハンドル/フェノール樹脂

内面/セラミック塗膜加工

- 表面が硬くキズがつきにくい耐食性に優れたセラミック塗膜加工。
- 遠赤外線効果で、表面はパリッと中はジューシーに仕上がります。



② メセラゼロ 玉子焼 S-1336

〈AMS-P9〉 1-0102-0201 ¥4,000

145×195×H36 425g

内142×192×H34

IH反応底:126×160

板厚:1.5



③ 軽くて使いやすい
ホワイトセラミックパン〈ASL-A6〉

	cm	外径	深さ	g	底径	底厚	
1-0102-0301	20	208×46	421	135	2.8	¥4,600	
1-0102-0302	26	267×50	565	165	2.8	¥5,000	
1-0102-0303	28	288×54	664	180	2.8	¥5,800	

③～⑤

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(底)

ハンドル/フェノール樹脂

表面加工:セラミック加工

- 両面ホワイトカラーでキッチンをおしゃれに演出します。
- ダイキャスト加工により底面は厚く、側面を薄く設計し熱伝導に優れています。

④ 軽くて使いやすい
ホワイトセラミック
スーパーディープパン 28cm

〈ASL-A7〉 1-0102-0401 ¥6,600

cm	外径×深さ	g	底径	底厚
28	290×86	770	163	2.8

⑤ 軽くて使いやすい
ホワイトセラミック
エッグパン 15cm×18cm

〈ASL-A8〉 1-0102-0501 ¥4,600

190×160×H35 462g

内180×150×H32

IH反応底:160×145



⑥ D&S シャイニーセラミックフライパン
〈ASY-I1〉

cm	外径×深さ	g	底板厚	板厚	底径	
1-0102-0601	20	DSSH20-WHRE	209×41	620	4.0	2.0~4.5 155 ¥4,000
1-0102-0602	24	DSSH24-WHRE	249×42	880	4.0	2.5~5.0 190 ¥5,000
1-0102-0603	28(ガラス蓋付)	DSSH28-WHRE	290×66	1,900	4.0	2.5~5.0 215 ¥8,000

⑥～⑧

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(底)

ハンドル/フェノール樹脂 ガラス蓋/強化ガラス(耐熱温度:120℃)

表面加工:内面/セラミック加工 外面/焼付塗装

- 2層のセラミックコーティングにより、こびりつきにくさと耐久性に優れています。
- 耐熱温度400℃と耐熱性が高く、高温調理が可能です。
- 洗いやすくお手入れ簡単です。
- ※板厚は場所によって異なります。

⑦ D&S シャイニーセラミックディープパン
(ガラス蓋付) 24cm DSSH24D-WHRE

〈ASY-I2〉 1-0102-0701 ¥6,000

cm	外径×深さ	g	底板厚	板厚	底径
24	250×64	1,500	4.0	2.5~4.0	210

⑧ D&S シャイニーセラミックエッグパン
DSSH18E-WHRE

〈ASY-I3〉 1-0102-0801 ¥3,500

138×187×H34 560g

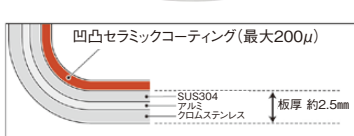
内132×180×H30

IH反応底:133×104

底板厚:4.0

板厚:3.0~3.5

常識を超えた究極のIHフライパン



- 3層鋼クラッド材+(凹凸面のある)セラミックコーティング(高硬度多微孔質セラミックコーティング)

⑨ フェニックス セラミックコーティング
フライパン〈AHL-Y7〉

cm内	外径	深さ	kg	底径	
1-0102-0901	20	220	45	0.81	150 ¥16,650
1-0102-0902	22	240	47	0.92	175 ¥17,850
1-0102-0903	24	260	50	0.98	190 ¥19,050
1-0102-0904	26	280	55	1.17	210 ¥20,750
1-0102-0905	28	300	57	1.29	235 ¥21,950
1-0102-0906	30	320	57	1.45	240 ¥23,800

板厚:2.5

- 抜群の離形性(ノンスティック性)・耐熱温度400℃以上・耐摩耗性(300倍以上)に優れた究極のセラミックコーティング

PADERNO®



⑩ パデルノ アルミIHセラミック
フライパン〈AHL-Z3〉

cm内	外径	深さ	kg	底径	
1-0102-1001	32	116	18-32	330	60 1.7 250 ¥26,350
1-0102-1002	36	116	18-36	370	65 2.0 285 ¥30,800

板厚:3.5

- セラミックスが遠赤外線効果を発揮するので、中火以下でも食材の芯まで火が通ります。
- アルミ素材の熱伝導率の良さで、ムラなく全体に熱が伝わるので、調理が短時間で済みます。
- 内側が白いのて焼き具合が分かります。

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