

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器・設備  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食・鉄板焼用品  
製菓用品  
棚  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣・消耗品  
バンケットウェア  
フラットウェア  
テーブルウェア  
卓上備品  
料理演出用品  
グラス・食器  
ホテル・旅館用品  
テーブル椅子  
サイン  
店舗備品

## ダイヤモンドコートアルミキャストシリーズ

### 抜群の耐久性・キズ・汚れに驚きの強さ。

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。軽量でキズに強く、汚れや焦げが付きにくく、お手入れが簡単です。

- 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。



材質:本体/アルミニウム合金  
取手/フェノール樹脂

フッ素樹脂

内面 **3層**

トップコーティング  
ミッドコーティング  
プライマーコーティング  
(ダイヤモンド粒子配合)

アルミニウム合金(基材)

断面図

底面鉄溶射層

**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〉

	cm内	外径	高さ	kg	底径	板厚	底厚	
1-0095-0101	20	210×45	0.58	140	2.1	4.3		¥4,600
1-0095-0102	24	250×50	0.80	180	2.2	4.3		¥5,300
1-0095-0103	26	270×50	0.88	195	2.3	4.5		¥5,600
1-0095-0104	28	290×55	0.99	215	2.3	4.5		¥5,800

#### ② 炒め鍋〈ADI-38〉

	cm内	外径	高さ	kg	底径	板厚	底厚	
1-0095-0201	24	250×80	0.83	150	2.2	4.5		¥5,500
1-0095-0202	28	290×85	0.95	155	2.2	4.5		¥6,100

#### ③ 玉子焼き18×15cm

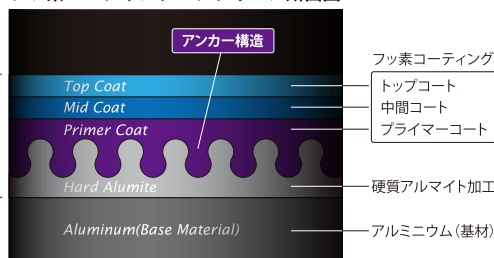
	cm内	外径	高さ	kg	底径	板厚	底厚	
1-0095-0301	191	162×H35	0.58	0.58				¥4,600
	内	181×152	深さ30					
			IH反応底		165×145			

硬質アルマイト加工によりフッ素コーティングの密着性UP  
剥がれにくく傷に強い

抜群の耐久性とキズ・汚れに驚きの強さ



フッ素コーティング フライパン断面図



#### ④ ロック&ロック 鍛造硬質アルマイト IHフライパン 〈AFL-07〉

	cm内	外径	高さ	kg	底径	
1-0095-0401	20	207×50	0.54	140		¥5,300
1-0095-0402	24	246×55	0.76	167		¥6,200
1-0095-0403	26	269×62	0.86	180		¥6,900
1-0095-0404	30	306×65	1.03	193		¥8,400

板厚:3.0mm  
材質:硬質アルマイト(内面フッ素加工)

#### ⑤ IHテフロンマーブルコート フライパン 〈AHL-W5〉

	cm内	外径	高さ	kg	底径	
1-0095-0501	20	210×44	0.61	140		¥6,800
1-0095-0502	22	230×46	0.65	150		¥7,500
1-0095-0503	24	250×46	0.72	165		¥7,900
1-0095-0504	26	270×50	1.05	186		¥8,300
1-0095-0505	28	290×52	1.10	205		¥8,600
1-0095-0506	30	310×55	1.25	218		¥9,200

板厚:2.0/底厚:5.0

#### ⑥ IHテフロンマーブルコート 炒め鍋 〈AIT-28〉

	cm内	外径	高さ	kg	底径	底厚	
1-0095-0601	24	250×70	0.98	155	5.0		¥8,300
1-0095-0602	28	290×83	1.25	190	4.5		¥9,500

板厚:2.0

軽量化された  
2層クラッドフライパン!



#### ⑦ アルミ プロマイスター IH セラミックCT フライパン 〈AMI-07〉

	cm内	外径	高さ	kg	底板厚	底径	
1-0095-0701	18	200×42	0.63	3.3	124		¥15,000
1-0095-0702	21	230×48	0.79	3.3	147		¥16,000
1-0095-0703	24	261×54	0.97	3.3	162		¥19,000
1-0095-0704	27	293×58	1.14	3.3	187		¥20,000
1-0095-0705	30	322×62	1.37	3.5	209		¥23,000

- 内面/セラミック加工(2コート)
- 非粘着性、耐汚染性、耐沸騰水性に優れています。
- 高硬度、高光沢で琺瑯のような仕上がりです。

#### ⑧ マイスター 2層クラッド フライパン 〈AMI-04〉

	cm内	外径	高さ	kg	底径	
1-0095-0801	18	204	42	0.50	115	¥5,000 廃盤
1-0095-0802	21	236	48	0.55	136	¥6,500
1-0095-0803	24	266	54	0.65	151	¥7,500
1-0095-0804	27	298	58	0.90	175	¥8,500
1-0095-0805	30	328	62	0.95	197	¥10,000

底厚:2.6  
●テフロンプラチナ加工

#### ⑨ アルミ プロマイスター IH CTフライパン 〈AHL-S3〉

	cm内	外径	高さ	kg	底板厚	底径	
1-0095-0901	18	200×42	0.6	3.3	124		¥13,000
1-0095-0902	21	230×48	0.8	3.3	147		¥14,500
1-0095-0903	24	261×54	1.0	3.3	162		¥17,000
1-0095-0904	27	293×58	1.1	3.3	187		¥18,000
1-0095-0905	30	322×62	1.4	3.5	209		¥21,500
1-0095-0906	33	353×66	1.8	4.0	233		¥25,000
1-0095-0907	36	382×70	2.1	4.0	251		¥30,000

- テフロン®プラチナ加工
- アルミ鋳造製