



⑩ IHキャストバリウス

NEW 取っ手のとれるフライパン <AKY-84> 目



	cm内	外径	高さ	g	底厚	底径	
1-0096-1001	A-3132	20	211×55	525	3.7	161	¥6,400
1-0096-1002	A-3133	22(深型)	231×69	560	3.7	160	¥7,000
1-0096-1003	A-3134	24(深型)	251×74	635	3.7	160	¥8,000
1-0096-1004	A-3116	26	271×61	815	3.7	212	¥7,300
1-0096-1005	A-3117	28	291×64	945	3.9	227	¥8,000

材質:本体/アルミニウム合金  
内面/フッ素樹脂加工 外面/セラミック耐熱塗装(下部、底)  
●フライパンを重ねて収納することができます。



⑪ IHキャストバリウス

NEW 取っ手のとれるフライパン 専用取っ手 A-3118

<AKY-85> 目 1-0096-1101 ¥4,000  
190×40×H43  
質量:200g  
材質:フェノール樹脂



⑫ IHキャストバリウス

NEW 取っ手のとれるフライパン 専用蓋 <AKB-28> 目

	cm用		
1-0096-1201	22	¥2,500	
1-0096-1202	24	¥2,800	

材質:本体/ガラス  
ツマミ、フチ/シリコンゴム  
●着脱式ハンドルを着けたままでもご使用いただけます。  
※⑩フライパン専用となります。



① IHハイキャストプレミアム フライパン <AHL-ZA> 目



	cm内	外径	高さ	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



	cm内	外径	高さ	g	底径	板厚	
1-0096-0201	30	300	83	1,260	192	3.7	¥9,000

●テフロン™ プラチナ加工  
①②特長  
●アルミキャスト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	高さ	板厚	kg	底径	
1-0096-0301	20	40	2.0	0.9	137	¥24,000

●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	高さ	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>



	cm内	高さ	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	高さ	kg	底径	
1-0096-0601	20	198	25	0.37	132	¥2,900
1-0096-0602	22	215	28	0.42	132	¥3,100
1-0096-0603	24	235	30	0.53	165	¥3,300

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> 目



	cm	高さ	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 鉄鋳物フライパン 720 <AHL-27>



	cm	内径	高さ	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> 目 1-0096-0901 ¥16,670



	内径	高さ	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。

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