

ヴェスタシリーズ
全面2層構造で、軽量!



① IH ヴェスタ フライパン
(ABE-35)

	cm内	外径	高さ	g	底径	底厚	
1-0098-0101	VST-F20	20	214×48	580	155	2.2	¥5,000
1-0098-0102	VST-F24	24	255×49	645	190	2.2	¥5,500
1-0098-0103	VST-F26	26	276×55	735	195	2.2	¥6,000
1-0098-0104	VST-F28	28	297×55	805	220	2.2	¥7,000

①～③
材質:本体/2層クラッド材(内側アルミニウム合金・外側ステンレス鋼)
取手/フェノール樹脂、アルミニウム合金(フック部分)
内面/テフロンプラチナ加工
外面/サテン仕上

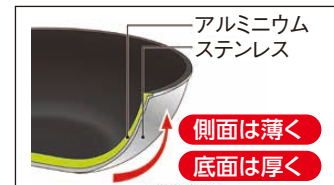
- 全面2層クラッド材を採用。入電効率と熱伝導性に優れているので、短時間で調理が始められます。
- 熱をムラ無く均一に伝えるので、焼き目もきれいに美味しく仕上げることができます。

② IH ヴェスタ いため鍋
28cm VST-W28 (ABE-36)

	外径	高さ	g	底径	底厚	
1-0098-0201	297×70	790	165	2.2	2.2	¥7,000

③ IH ヴェスタ 玉子焼
19×14cm VST-E19-14

(ABE-37) 1-0098-0301 ¥5,500
153×209×H39 575g
内140×190×深さ35
底寸法:115×155
底厚:2.6



※フライパン20cm
玉子焼を除く。

④ グットフル IH フライパン
(AGT-01)

	cm	外径	高さ	g	底径	
1-0098-0401	PK-520	20	202×43	405	165	¥1,800
1-0098-0402	PK-526	26	263×48	610	208	¥2,000
1-0098-0403	PK-527	28	282×50	665	230	¥2,200

⑤ グットフル IH いため鍋
28cm PK-528 (AGT-02)

	外径	高さ	g	底径	
1-0098-0501	282×73	665	165	2.4	¥2,300

④⑤
材質:本体/アルミニウム、ステンレス(底)
ハンドル/フェノール樹脂
内面/フッ素コート
底板厚:2.4

- 圧縮フッ素コートが施されているので、汚れが落ちやすく、コゲつきにくいです。



⑫ フラム IHフライパン (ANB-51)

	cm内	外径	高さ	g	底径	
1-0098-1201	F-7230	20	202×43	396	133	¥2,300
1-0098-1202	F-7231	24	242×46	528	147	¥2,600
1-0098-1203	F-7232	26	262×51	599	161	¥2,800
1-0098-1204	F-7233	28	282×56	690	174	¥3,100

⑫～⑭
材質:本体/アルミニウム 底/ステンレス
取手/フェノール樹脂 内面/フッ素樹脂加工
底厚:2.4 板厚:2.0

⑬ フラム IH炒め鍋
F-7234 28cm (ANB-52)

	外径	高さ	g	底径	
1-0098-1301	282×73	726	147	2.4	¥3,500

⑭ フラム IH玉子焼 F-7235

(ANB-53) 1-0098-1401 ¥2,300
131×181×H93 375g
内129×179×H31
IH反応底:104×134



⑮ IHダイヤモンドセラミックコート
フライパン (ADI-40)

	cm	外径	高さ	g	底径	
1-0098-1501	F-7240	20	205×43	420	132	¥3,800
1-0098-1502	F-7242	26	265×53	642	162	¥4,100
1-0098-1503	F-7243	28	285×52	712	185	¥4,600

⑯ IHダイヤモンドセラミックコート
深型フライパン 24cm F-7241 (ADI-41)

	外径	高さ	g	底径	
1-0098-1601	243×61	582	132	2.4	¥4,100

底厚:2.4 板厚:2.0

⑰ IHダイヤモンドセラミックコート
炒め鍋 28cm F-7244 (ADI-42)

	外径	高さ	g	底径	
1-0098-1701	285×74	752	162	2.3	¥5,100

底厚:2.3 板厚:2.0



⑱ IHダイヤモンドセラミックコート
玉子焼 F-7245

(ADI-43) 1-0098-1801 ¥3,800
135×187×H90 405g
内130×183×H33
IH反応底:105×132
底厚:2.5 板厚:2.1

⑮～⑱
材質:本体/アルミニウム 底/ステンレス
ハンドル/フェノール樹脂
内面/セラミック塗膜加工 外面/焼付塗装

- セラミック加工により耐熱性・耐摩耗性が高く、汚れが落ちやすいです。

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