

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・製菓用品  
棚・ワゴン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣・衛生  
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

Doris「ドリス」シリーズ ①②

スタンダードフライパンの定番!  
豊富なサイズバリエーションで調理をサポートします。



① ドリス アルミフライパン (ADL-L9)

	cm内	深さ	g	
1-0101-0101	18	42	404	¥2,700
1-0101-0102	20	43	464	¥3,000
1-0101-0103	22	53	534	¥3,300
1-0101-0104	24	56	634	¥3,700
1-0101-0105	26	57	714	¥4,000
1-0101-0106	28	60	814	¥4,600
1-0101-0107	30	61	864	¥4,900

② ドリス アルミいため鍋 (ADL-M0)

	cm内	深さ	g	
1-0101-0201	20	60	474	¥3,000
1-0101-0202	24	70	664	¥3,800
1-0101-0203	28	72	864	¥4,700

板厚:2.4  
●内面フッ素樹脂加工



①ドリスアルミフライパンに合う  
フライパンカバーはP.2659(資料集15)、  
P.2660(資料集16)を参照ください。

匠技 極シリーズ ⑤⑥

アルミキャストとテフロンプラチナプラス  
高密度4層構造で抜群の耐久性を実現(底厚4mm)

堅牢な硬質天然木の持ち手



アルミ鋳物はここが違う

- 熱効率を考えた理想的な形状を実現。
- 熱によるフクレや変形がおきにくい。
- 熱を均一に伝えフッ素樹脂加工をやさしくサポート。



⑤ 匠技 極 フライパン (ATK-B7) ㊦

	cm内	深さ	kg	
1-0101-0501	22	48	0.66	¥5,500
1-0101-0502	24	52	0.76	¥6,000
1-0101-0503	26	57	0.84	¥6,500
1-0101-0504	28	62	0.97	¥7,000
1-0101-0505	30	62	1.12	¥7,500
1-0101-0506	32	62	1.23	¥8,000



⑥ 匠技 極 いため鍋 (ATK-B8) ㊦

	cm内	深さ	kg	
1-0101-0601	28	74	0.96	¥7,000
1-0101-0602	30	80	1.00	¥7,500

テフロン®ブランドの最高峰

材質:本体:アルミニウム合金(底厚4mm)  
内面:プラチナプラス加工  
外面:ピーニング加工  
ハンドル:天然木



楓雅 (フーガ) シリーズ ⑦~⑨

「広い・深い・軽い」がそろった  
使いやすいフライパン



材質:本体/アルミマグネシウム合金  
取手/フェノール樹脂、木材、アルミ合金  
内面/テフロン™ プラチナプラス加工  
外面/サテン仕上

- 一般的なフライパンに比べ焼面が約25%も広く、深さもあるため、  
焼く・炒める・煮る・茹でる・蒸すなど様々な調理に対応できます。



⑦ 楓雅 (フーガ) フライパン (AFG-01) ㊦

	cm内	外径	深さ	g	底径	底厚	
1-0101-0701	18	186×47	470	130	3.5		¥6,000
1-0101-0702	22	226×57	520	140	3.0		¥7,000
1-0101-0703	26	266×63	650	175	3.0		¥8,000
1-0101-0704	30	306×67	785	220	3.0		¥10,000



⑧ 楓雅 (フーガ) ディープパン (AFG-02) ㊦

	cm内	外径	深さ	g	底径	底厚	
1-0101-0801	20	206×63	495	125	3.0		¥7,000
1-0101-0802	24	246×73	575	150	3.0		¥8,000
1-0101-0803	28	286×83	775	185	3.0		¥9,000



⑨ 楓雅 (フーガ) 玉子焼 19×13cm (AFG-03) ㊦

1-0101-0901 ¥7,000  
196×136×H61 495g  
内160×110×深さ33  
底厚:3.0

霞シリーズ ⑩~⑫

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス(底) 取手/フェノール樹脂  
内面/フッ素樹脂塗膜加工 外面/耐熱塗装加工

- パンテック構造により熱が早く伝わり、熱ムラが  
少なく料理が素早く仕上がります。



⑩ IHフライパン (AKS-46) ㊦

	cm内	外径	深さ	g	底径	底厚	
1-0101-1001	PJ-520	20	217×47	445	160	2.7	¥2,600
1-0101-1002	PJ-525	24(深型)	264×70	635	155	2.7	¥3,000
1-0101-1003	PJ-526	26	277×55	690	200	2.6	¥3,000
1-0101-1004	PJ-527	28	297×60	790	220	2.6	¥3,600
1-0101-1005	PJ-530	30	315×62	845	240	2.6	¥4,000



⑪ IH いため鍋 28cm PJ-528 (AKS-47) ㊦

	外径	深さ	g	底径	底厚	
1-0101-1101	305×80	770	195	2.6		¥3,800



⑫ IH玉子焼 PJ-519 (AKS-48) ㊦

1-0101-1201 ¥2,800  
137×188×H64 380g  
内130×165×深さ29  
底寸法:135×175 底厚:2.6



パンテック構造

パンテック PUNTEC.3 素早い加熱を可能にした凹凸ステンレス板

パンテック構造とは

磁性ステンレス板面の突起部からの伝導熱により熱が速く伝わる!!

- 熱ムラがなく料理が美味しく、素早く仕上がります。
- 厚底(二重構造)で変形しにくいので長くご使用いただけます。



加熱が早く調理が早い!!

素早い加熱を可能にした凹凸ステンレス板

底面(アルミ)埋め込まれたステンレス板