



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

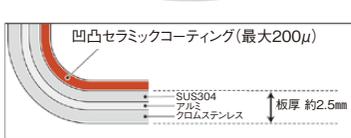
cm	外径×深さ	g	底板厚	板厚	底径
24	250×64	1,500	4.0	2.5~4.0	210

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 ¥19,150
1-0102-0902	22	240	47	0.92	175 ¥20,550
1-0102-0903	24	260	50	0.98	190 ¥21,950
1-0102-0904	26	280	55	1.17	210 ¥23,900
1-0102-0905	28	300	57	1.29	235 ¥25,250
1-0102-0906	30	320	57	1.45	240 ¥27,400

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



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	11618-32	330	60	1.7 250 ¥26,350
1-0102-1002	36	11618-36	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