

抜群の耐久性とキズ・汚れに驚きの強さ



アルミキャスト(casting)製で内面にダイヤモンド粒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る!
- 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。

耐摩耗試験 1,000,000 回クリア

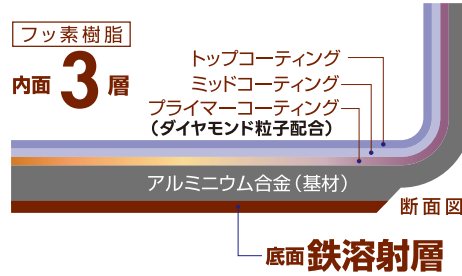
(財) 日用金属製品検査センター調べ

⚠ 200V 電磁調理器をご使用の際は、注意 急激な加熱を避け、火力は中程度でご使用ください。



材料の種類 / 本体: アルミニウム合金
取っ手: フェノール樹脂

※写真はイメージです。



金属ヘラOK!

※角の滑らかなものをお使いください。



20cm



24. 26. 28cm

IHダイヤモンドコートフライパン <ADI-37> 目



	cm内	外径	高さ	kg	底径	板厚	底厚	
9-7103-5901	20	210	45	0.58	140	2.1	4.3	¥4,400
9-7103-5902	24	250	50	0.80	180	2.2	4.3	¥5,200
9-7103-5903	26	270	50	0.88	195	2.3	4.5	¥5,400
9-7103-5904	28	290	55	0.99	215	2.3	4.5	¥5,600



IHダイヤモンドコート炒め鍋 <ADI-38> 目



	cm内	外径	高さ	kg	底径
9-7103-6001	24	250	80	0.83	150
9-7103-6002	28	290	83	0.95	155

板厚:2.2/底厚4.5



IHダイヤモンドコート玉子焼18×15cm



<ADI-39> 目 9-7103-6101 ¥4,500
191×162×H35 0.58kg
内181×152×深さ30
IH反応底:165×145

●ご注文の際は、注文コードをご記入下さい。
※表示価格は、税別価格になります。