

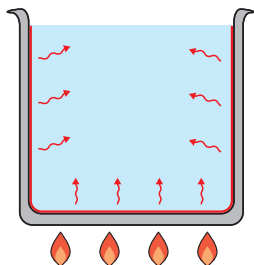


プロフェッショナルへ… 確かな手ごたえ

アルミ業務用鍋シリーズ

アルミプロシェフ鍋シリーズの特長は、しっかりとした余裕の板厚にあります。業務用の過酷な使用に耐える剛性はもちろん、熱が均一にムラなく伝わるので、コゲつきにくく、長時間の調理にも適しています。本格の仕様をリーズナブルにお届けする、業務用のエントリーモデルです。

熱の伝わり方 アルミ鍋



リーズナブル & ハイクオリティ

アルミは熱伝導に優れているので（ステンレスの約13倍）、鍋全体からじっくり加熱されます。内部の温度差が少なく、スープ作りに適しています。板厚が厚いほど熱が分散してコゲつきにくくなります。



①EBM アルミ プロシェフ 寸胴鍋（目盛付）

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
21cm	1-0105-0101	7.3	230	210	3.0	1.5	8882300	¥6,800
24cm	1-0105-0102	11.0	260	240	3.0	2.1	8882400	¥8,800
27cm	1-0105-0103	15.0	290	270	3.0	2.7	8882500	¥10,900
30cm	1-0105-0104	20.0	325	300	3.2	3.8	8882600	¥12,600
33cm	1-0105-0105	27.0	355	330	3.2	4.2	8882700	¥16,300
36cm	1-0105-0106	35.0	385	360	3.4	5.2	8882800	¥20,100
39cm	1-0105-0107	45.0	415	390	3.6	6.8	8869700	¥23,800
42cm	1-0105-0108	57.0	445	420	3.6	7.6	8869800	¥27,300
45cm	1-0105-0109	70.0	475	450	3.8	8.6	8869900	¥34,700
48cm	1-0105-0110	85.0	510	480	4.0	9.5	8890900	¥39,900
51cm	1-0105-0111	100.0	545	510	4.0	10.8	8891000	¥47,800
54cm	1-0105-0112	120.0	570	540	4.5	17.1	8891100	¥52,700
60cm	1-0105-0113	165.0	630	600	4.5	18.6	8891200	¥61,700



③EBM アルミ プロシェフ 外輪鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0105-0301	3.6	260	80	3.0	1.3	8883600	¥5,700
27cm	1-0105-0302	5.0	290	90	3.0	1.6	8883700	¥6,900
30cm	1-0105-0303	6.8	325	100	3.2	2.0	8883800	¥8,400
33cm	1-0105-0304	9.5	355	110	3.2	2.4	8883900	¥10,000
36cm	1-0105-0305	12.0	385	120	3.4	2.9	8884000	¥11,800
39cm	1-0105-0306	15.0	415	130	3.6	3.2	8884100	¥14,300
42cm	1-0105-0307	20.0	445	140	3.6	4.4	8884200	¥16,500
45cm	1-0105-0308	23.0	475	150	3.8	5.1	8884300	¥19,700



②EBM アルミ プロシェフ 半寸胴鍋（目盛付）

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
21cm	1-0105-0201	5.1	230	150	3.0	1.3	8870000	¥6,000
24cm	1-0105-0202	7.8	260	170	3.0	1.7	8870100	¥7,600
27cm	1-0105-0203	10.0	290	180	3.0	2.1	8870200	¥8,900
30cm	1-0105-0204	15.0	325	200	3.2	2.6	8870300	¥10,800
33cm	1-0105-0205	18.0	355	210	3.2	3.2	8870400	¥12,800
36cm	1-0105-0206	23.0	385	230	3.4	3.9	8870500	¥15,500
39cm	1-0105-0207	28.0	415	240	3.6	4.9	8870600	¥18,500
42cm	1-0105-0208	38.0	445	270	3.6	5.7	8870700	¥21,700
45cm	1-0105-0209	46.0	475	290	3.8	6.8	8870800	¥25,800



④EBM アルミ プロシェフ 深型 片手鍋（目盛付）

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0105-0401	1.6	167	90	3.0	0.8	8870900	¥3,400
18cm	1-0105-0402	2.8	197	110	3.0	1.1	8871000	¥4,500
21cm	1-0105-0403	4.0	230	120	3.0	1.4	8871100	¥6,100
24cm	1-0105-0404	6.2	260	140	3.0	1.8	8871200	¥7,800
27cm	1-0105-0405	8.6	288	150	3.0	2.2	8871300	¥10,300
30cm	1-0105-0406	12.0	319	170	3.0	3.0	8105700	¥12,600

※27cm、30cmは、向い手付です。



⑤EBM アルミ プロシェフ 浅型 片手鍋（目盛付）

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0105-0501	1.0	167	60	3.0	0.7	8871500	¥3,200
18cm	1-0105-0502	1.7	197	65	3.0	0.9	8871600	¥3,900
21cm	1-0105-0503	2.5	230	70	3.0	1.3	8871700	¥5,300
24cm	1-0105-0504	3.6	260	80	3.0	1.5	8871800	¥6,600
27cm	1-0105-0505	5.0	288	90	3.0	1.9	8871400	¥8,000
30cm	1-0105-0506	6.8	319	100	3.0	2.3	8105800	¥9,600



便利な目盛付



アルミの黒変について

アルミは、水に含まれるミネラルやイオンと反応し、表面が黒ずんでしまうことがあります。これを黒変と呼んでいます。黒変は人体にも料理の味にも全く影響はありません。そのまま使用しても差し支えありませんが、輪切りにしたレモンの切り口でこすると落とすことができます。また、初期使用の際に米のとぎ汁や野菜くずなどを入れて煮沸すると皮膜ができて黒変がおこりにくくなります。



洗浄は中性洗剤をお使いください。アルカリ性洗剤は腐食の原因になります。



現在の目盛無し在庫が無くなり次第、目盛付(内面)に変更になります。(外輪鍋以外)

日本製 (株)中尾アルミ製作所とのコラボレーション

使い易さを究めれば

EBM Professional
アルミ鍋シリーズになる

価格以上の高品質

- 厳選された高純度アルミAL1100-Pを使用
- 苛酷な条件にも耐える、安心の板厚
- タフさを求めた口部の外反り加工
- ちょっと便利な蓋の引っ掛けツマミ

調理中に蓋の置場所に困った事
はありませんか？
小さな心遣いですが蓋のツマミ
に引っ掛けをつけました。

ここがポイント

外反りした縁は
変形しにくいた
めの加工



① EBM アルミ
プロフェッショナル 寸胴鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
21cm	1-0106-0101	7.3	226	210	2.6	1.4	5696000	¥7,800
27cm	1-0106-0102	15.0	288	270	2.8	2.5	5696200	¥12,500
42cm	1-0106-0103	57.0	442	420	3.2	7.8	5696700	¥34,000
45cm	1-0106-0104	70.0	473	450	3.2	9.0	5696800	¥40,000



② EBM アルミ
プロフェッショナル 半寸胴鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1-0106-0201	3.3	195	130	2.5	1.0	5697000	¥6,000
39cm	1-0106-0202	28.0	412	240	3.0	4.6	5697700	¥21,000
42cm	1-0106-0203	38.0	442	270	3.2	5.5	5697800	¥23,000
45cm	1-0106-0204	46.0	473	290	3.2	6.7	5697900	¥32,000



③ EBM アルミ
プロフェッショナル 外輪鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1-0106-0301	1.7	195	65	2.5	0.8	5698100	¥5,000
21cm	1-0106-0302	2.5	226	70	2.7	1.0	5698200	¥6,600
24cm	1-0106-0303	3.6	257	80	2.7	1.2	5698300	¥7,300
27cm	1-0106-0304	5.0	288	90	2.7	1.6	5698400	¥9,000
30cm	1-0106-0305	6.8	320	100	2.8	1.9	5698500	¥11,000
33cm	1-0106-0306	9.5	351	110	2.8	2.4	5698600	¥12,500
42cm	1-0106-0307	20.0	442	140	3.0	4.0	5698900	¥21,000



④ EBM アルミ
プロフェッショナル 深型 片手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	柄長	商品コード	価格
18cm	1-0106-0401	2.8	195	110	2.5	0.8	200	5699200	¥4,700



⑤ EBM アルミ
プロフェッショナル 浅型 片手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	柄長	商品コード	価格
24cm	1-0106-0501	3.6	257	80	2.7	1.3	230	5700000	¥8,000
27cm	1-0106-0502	5.0	288	90	2.7	1.6	260	5700100	¥9,700
30cm	1-0106-0503	6.8	320	100	2.7	2.0	285	5700200	¥13,000



⑥ EBM アルミ 打出 段付鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0106-0601	3.8	250	110	1.5	0.6	6174210	¥6,100
27cm	1-0106-0602	5.8	285	125	1.5	0.7	6174310	¥6,600
30cm	1-0106-0603	7.6	315	135	1.5	0.9	6174410	¥7,600
33cm	1-0106-0604	10.0	343	150	1.5	1.0	6174510	¥8,400
36cm	1-0106-0605	12.7	375	160	1.7	1.4	6174610	¥10,400
39cm	1-0106-0606	15.5	405	170	1.7	1.6	6174710	¥12,300
42cm	1-0106-0607	20.0	436	180	2.0	2.2	6174810	¥14,900
45cm	1-0106-0608	25.0	467	195	2.2	2.5	6174910	¥17,400
48cm	1-0106-0609	31.0	500	210	2.2	3.1	6175010	¥22,700
51cm	1-0106-0610	35.5	530	225	2.2	3.3	6175110	¥27,400
54cm	1-0106-0611	43.0	557	235	2.7	4.5	6175210	¥37,000
60cm	1-0106-0612	60.0	620	265	3.0	5.9	6175310	¥46,000

09 砥石・庖丁差し

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウエア

07 ホテルパン・ガストロノミーパン

08 庖丁

業務用に特化した老舗鍋メーカー・中尾アルミ製作所の定番モデルであるキングポットは誕生からおよそ半世紀国内生産にこだわり、維持してきた品質は現在もプロの料理人から絶大な信頼を得ています。
日本の外食産業を支えてきたその形状は、今日まで変わることなく、まさに「KING」と呼ぶにふさわしい存在です。

キングポット

純度の高いAL1100-P アルミ材を使用

フチ折り曲げ加工、プレス加工効果により歪みや変形が少なく、どの部分を切っても板厚が均一で熱廻りが平均しているのが特徴です。プロユースのハードな使用に適した製品です。
蓋がフラットなのでスタッキングが可能です。



①キング アルミ 寸胴鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0107-0101	2.7	164	150	3.0	0.9	0084600	¥6,600
18cm	1-0107-0102	4.6	195	180	3.0	1.2	0084700	¥8,400
21cm	1-0107-0103	7.3	226	210	3.0	1.6	0084800	¥10,400
24cm	1-0107-0104	11.0	257	240	3.0	2.1	0084900	¥13,100
27cm	1-0107-0105	15.0	288	270	3.0	2.9	0085000	¥17,000
30cm	1-0107-0106	20.0	319	300	3.0	3.5	0085100	¥19,500
33cm	1-0107-0107	27.0	350	330	3.0	4.3	0085200	¥23,500
36cm	1-0107-0108	35.0	380	360	3.2	5.2	0085300	¥27,300
39cm	1-0107-0109	45.0	410	390	3.3	6.6	0085400	¥39,900
42cm	1-0107-0110	57.0	441	420	3.5	7.9	0085500	¥50,200
45cm	1-0107-0111	70.0	472	450	3.5	9.1	0085600	¥57,300
48cm	1-0107-0112	85.0	510	480	4.0	12.2	0085700	¥69,600
51cm	1-0107-0113	100.0	540	510	4.0	13.2	0085800	¥90,700
54cm	1-0107-0114	120.0	570	540	4.0	15.2	0085900	¥99,500
60cm	1-0107-0115	164.0	630	600	4.5	18.6	0086000	¥110,300



②キング アルミ 半寸胴鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0107-0201	1.7	164	110	2.5	0.7	0087200	¥6,200
18cm	1-0107-0202	3.3	195	130	2.8	1.0	0087300	¥7,600
21cm	1-0107-0203	5.1	226	150	3.0	1.4	0087400	¥10,000
24cm	1-0107-0204	7.8	257	170	3.0	1.8	0087500	¥11,500
27cm	1-0107-0205	10.0	288	180	3.0	2.1	0087600	¥14,300
30cm	1-0107-0206	15.0	319	200	3.0	2.8	0087700	¥16,600
33cm	1-0107-0207	18.0	350	210	3.0	3.3	0087800	¥20,600
36cm	1-0107-0208	23.0	380	230	3.0	3.9	0087900	¥24,800
39cm	1-0107-0209	28.0	410	240	3.3	4.7	0088000	¥28,700
42cm	1-0107-0210	38.0	441	270	3.3	5.6	0088100	¥35,300
45cm	1-0107-0211	46.0	472	290	3.5	6.7	0088200	¥43,100
48cm	1-0107-0212	58.0	510	320	4.0	8.3	0088300	¥52,000
51cm	1-0107-0213	70.0	540	350	4.0	9.7	0088400	¥63,200
54cm	1-0107-0214	80.0	570	390	4.0	11.4	0088500	¥80,500
60cm	1-0107-0215	113.0	630	400	4.5	14.3	0088600	¥97,100



③キング アルミ 外輪鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0107-0301	1.0	164	60	2.8	0.6	0089800	¥5,500
18cm	1-0107-0302	1.7	195	65	2.8	0.8	0089900	¥6,100
21cm	1-0107-0303	2.5	226	70	3.0	1.0	0090000	¥7,600
24cm	1-0107-0304	3.6	257	80	3.0	1.3	0090100	¥9,500
27cm	1-0107-0305	5.0	288	90	3.0	1.7	0090200	¥11,100
30cm	1-0107-0306	6.8	319	100	3.0	2.1	0090300	¥13,100
33cm	1-0107-0307	9.5	350	110	3.0	2.5	0090400	¥15,800
36cm	1-0107-0308	12.0	380	120	3.0	3.0	0090500	¥20,000
39cm	1-0107-0309	15.0	410	130	3.0	3.5	0090600	¥22,800
42cm	1-0107-0310	20.0	441	140	3.0	4.1	0090700	¥28,600
45cm	1-0107-0311	23.0	472	150	3.5	4.6	0090800	¥34,800
48cm	1-0107-0312	29.0	510	160	4.0	6.0	0090900	¥41,500
51cm	1-0107-0313	36.0	540	170	4.0	6.5	0091000	¥51,100
54cm	1-0107-0314	42.0	570	190	4.0	7.9	0091100	¥56,600
60cm	1-0107-0315	60.0	630	210	4.5	9.9	0091200	¥69,600



④キング アルミ 深型 片手鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0107-0401	1.6	164	90	3.0	0.7	0092400	¥5,700
18cm	1-0107-0402	2.8	195	110	3.0	1.0	0092500	¥6,800
21cm	1-0107-0403	4.0	226	120	3.0	1.4	0092600	¥8,900
24cm	1-0107-0404	6.2	257	140	3.0	1.9	0092700	¥11,700
27cm	1-0107-0405	8.6	288	150	3.0	2.2	0092800	¥14,400
30cm	1-0107-0406	12.0	319	170	3.0	3.0	0092900	¥18,200
33cm	1-0107-0407	18.0	350	210	3.3	3.6	0093000	¥20,100
36cm	1-0107-0408	23.0	380	230	3.5	4.1	0093100	¥23,900

※27cm～36cmは向い手付です。



⑤キング アルミ 浅型 片手鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0107-0501	1.0	164	60	3.0	0.6	0094000	¥5,300
18cm	1-0107-0502	1.7	195	65	3.0	0.9	0094100	¥6,600
21cm	1-0107-0503	2.5	226	70	3.0	1.1	0094200	¥8,200
24cm	1-0107-0504	3.6	257	80	3.0	1.5	0094300	¥10,400
27cm	1-0107-0505	5.0	288	90	3.0	1.9	0094400	¥12,800
30cm	1-0107-0506	6.8	319	100	3.0	2.3	0094500	¥14,400
33cm	1-0107-0507	9.5	350	110	3.3	2.7	0094600	¥17,200
36cm	1-0107-0508	12.0	380	120	3.3	3.1	0094700	¥20,800



⑥キング アルミ テーパー鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	下径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0107-0601	0.8	155	100	70	3.0	0.3	0095600	¥4,900
18cm	1-0107-0602	1.3	184	128	75	3.0	0.5	0095700	¥5,700
21cm	1-0107-0603	2.0	215	151	80	3.0	0.7	0095800	¥7,600
24cm	1-0107-0604	3.0	247	176	90	3.0	0.9	0095900	¥10,000
27cm	1-0107-0605	4.0	278	196	100	3.0	1.1	0096000	¥12,600
30cm	1-0107-0606	5.0	307	224	110	3.0	1.2	0096100	¥15,300



⑦キング アルミ フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0107-0701	162	35	3.0	0.3	0189600	¥4,200
18cm	1-0107-0702	192	40	3.0	0.4	0189700	¥4,900
21cm	1-0107-0703	228	45	3.0	0.6	0189800	¥5,500
24cm	1-0107-0704	256	50	3.0	0.7	0189900	¥5,900
27cm	1-0107-0705	288	55	3.0	0.9	0190000	¥7,400
30cm	1-0107-0706	320	60	3.0	1.1	0190100	¥8,400
33cm	1-0107-0707	345	65	4.0	1.6	3962400	¥10,000
36cm	1-0107-0708	375	70	4.5	2.0	3962500	¥12,600



⑧キング アルミ 打出 料理鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0107-0801	3.9	252	110	2.0	0.6	0137200	¥6,200
27cm	1-0107-0802	5.6	283	120	2.0	0.8	0137300	¥6,600
30cm	1-0107-0803	8.0	312	135	2.0	1.0	0137400	¥7,600
33cm	1-0107-0804	11.0	343	150	2.3	1.3	0137500	¥8,400
36cm	1-0107-0805	13.0	374	165	2.3	1.5	0137600	¥10,400
39cm	1-0107-0806	16.0	405	175	2.5	2.0	0137700	¥12,300
42cm	1-0107-0807	19.0	434	185	2.5	2.3	0137800	¥14,900
45cm	1-0107-0808	23.0	465	200	2.7	2.8	0137900	¥17,600
48cm	1-0107-0809	28.0	499	220	2.7	3.3	0138000	¥22,700
51cm	1-0107-0810	38.0	528	230	2.7	3.8	0138100	¥27,400
54cm	1-0107-0811	44.0	560	255	3.0	4.9	0138200	¥37,100
60cm	1-0107-0812	60.0	620	280	3.0	6.2	0138300	¥46,400



⑨キング アルミ 料理鍋蓋

サイズ	ページコード	商品コード	価格
24cm	1-0107-0901	0143600	¥3,100
27cm	1-0107-0902	0143700	¥3,400
30cm	1-0107-0903	0143800	¥3,600
33cm	1-0107-0904	0143900	¥4,000
36cm	1-0107-0905	0144000	¥4,400
39cm	1-0107-0906	0144100	¥6,200
42cm	1-0107-0907	0144200	¥7,800
45cm	1-0107-0908	0144300	¥8,700
48cm	1-0107-0909	0144400	¥10,500
51cm	1-0107-0910	0144500	¥13,700
54cm	1-0107-0911	0144600	¥14,700
60cm	1-0107-0912	0144700	¥16,800

※⑧用です。

キングポットの形をそのままにアルマイト加工を施したキングアルマイトシリーズ

キングアルマイト

アルマイト加工により耐腐食性、耐久性にすぐれ、お手入れもカンタン

アルミニウムは空気中にさらすと、表面に薄い酸化皮膜をつくります。この皮膜はアルミニウムの表面を保護し、表面を硬くし腐食を防ぐ働きをします。この皮膜を人工的に厚くしたものがアルマイトです。

キングアルマイトシリーズは従来のアルマイト加工と違いアルミ生地に直接アルマイト皮膜を施すだけではなく研磨仕上を施し、更にアルマイト加工をしているため、見た目も滑らかで鍋の表面を保護します。



キングシリーズには
全て便利な目盛が
付いています。



①キング アルマイト 寸胴鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1-0108-0101	4.6	195	180	3.0	1.2	7259000	¥10,500
21cm	1-0108-0102	7.3	226	210	3.0	1.6	7259100	¥13,000
24cm	1-0108-0103	11.0	257	240	3.0	2.1	7259200	¥15,000
27cm	1-0108-0104	15.0	288	270	3.0	2.9	7259300	¥19,500
30cm	1-0108-0105	20.0	319	300	3.0	3.5	7259400	¥22,400
33cm	1-0108-0106	27.0	350	330	3.0	4.3	7259500	¥27,000
36cm	1-0108-0107	35.0	380	360	3.2	5.2	7259600	¥31,400
39cm	1-0108-0108	45.0	410	390	3.3	6.6	7259700	¥46,000
42cm	1-0108-0109	57.0	441	420	3.5	7.9	7259800	¥58,000
45cm	1-0108-0110	70.0	472	450	3.5	9.1	7259900	¥66,000



②キング アルマイト 半寸胴鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1-0108-0201	3.3	195	130	2.8	1.0	7260000	¥9,500
21cm	1-0108-0202	5.1	226	150	3.0	1.4	7260100	¥12,600
24cm	1-0108-0203	7.8	257	170	3.0	1.8	7260200	¥14,400
27cm	1-0108-0204	10.0	288	180	3.0	2.1	7260300	¥16,400
30cm	1-0108-0205	15.0	319	200	3.0	2.8	7260400	¥19,000
33cm	1-0108-0206	18.0	350	210	3.0	3.3	7260500	¥23,700
36cm	1-0108-0207	23.0	380	230	3.0	3.9	7260600	¥28,600
39cm	1-0108-0208	28.0	410	240	3.3	4.7	7260700	¥33,000
42cm	1-0108-0209	38.0	441	270	3.3	5.6	7260800	¥41,000
45cm	1-0108-0210	46.0	472	290	3.5	6.7	7260900	¥50,000

③キング アルマイト 外輪鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
21cm	1-0108-0301	2.5	226	70	3.0	1.0	7261000	¥9,500
24cm	1-0108-0302	3.6	257	80	3.0	1.3	7261100	¥11,900
27cm	1-0108-0303	5.0	288	90	3.0	1.7	7261200	¥14,000
30cm	1-0108-0304	6.8	319	100	3.0	2.1	7261300	¥16,500
33cm	1-0108-0305	9.5	350	110	3.0	2.5	7261400	¥18,000
36cm	1-0108-0306	12.0	380	120	3.0	3.0	7261500	¥23,000
39cm	1-0108-0307	15.0	410	130	3.0	3.5	7261600	¥26,200
42cm	1-0108-0308	20.0	441	140	3.0	4.1	7261700	¥33,000
45cm	1-0108-0309	23.0	472	150	3.5	4.6	7261800	¥40,000



④キング アルマイト 深型 片手鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0108-0401	1.6	164	90	3.0	0.7	7261900	¥7,300
18cm	1-0108-0402	2.8	195	110	3.0	1.0	7262000	¥9,400
21cm	1-0108-0403	4.0	226	120	3.0	1.4	7262100	¥11,800
24cm	1-0108-0404	6.2	257	140	3.0	1.9	7262200	¥14,000
27cm	1-0108-0405	8.6	288	150	3.0	2.2	7262300	¥18,000
30cm	1-0108-0406	12.0	319	170	3.0	3.0	7262400	¥23,000

※27cm、30cmは向い手付です。



⑤キング アルマイト 浅型 片手鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0108-0501	1.0	164	60	3.0	0.6	7262500	¥6,600
18cm	1-0108-0502	1.7	195	65	3.0	0.9	7262600	¥8,400
21cm	1-0108-0503	2.5	226	70	3.0	1.1	7262700	¥9,400
24cm	1-0108-0504	3.6	257	80	3.0	1.5	7262800	¥12,000
27cm	1-0108-0505	5.0	288	90	3.3	1.9	7262900	¥14,700
30cm	1-0108-0506	6.8	319	100	3.3	2.3	7263000	¥16,500

⑥キング アルマイト テーパー鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	下径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0108-0601	0.8	155	100	70	3.0	0.3	7263100	¥6,700
18cm	1-0108-0602	1.3	184	128	75	3.0	0.5	7263200	¥7,500
21cm	1-0108-0603	2.0	215	151	80	3.0	0.7	7263300	¥9,500
24cm	1-0108-0604	3.0	247	176	90	3.0	0.9	7263400	¥12,600
27cm	1-0108-0605	4.0	278	196	100	3.0	1.1	7263500	¥14,400
30cm	1-0108-0606	5.0	307	224	110	3.0	1.2	7263600	¥17,600



⑦キング アルマイト フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1-0108-0701	192	40	3.0	0.4	7263700	¥6,200
21cm	1-0108-0702	227	45	3.0	0.6	7263800	¥6,900
24cm	1-0108-0703	256	50	3.0	0.7	7263900	¥7,400
27cm	1-0108-0704	288	55	3.0	0.9	7264000	¥8,400
30cm	1-0108-0705	320	60	3.0	1.1	7264100	¥9,600



⑧キング アルマイト 打出 料理鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0108-0801	3.9	252	110	2.0	0.6	7264200	¥7,800
27cm	1-0108-0802	5.6	283	120	2.0	0.8	7264300	¥8,400
30cm	1-0108-0803	8.0	312	135	2.0	1.0	7264400	¥9,500
33cm	1-0108-0804	11.0	343	150	2.3	1.3	7264500	¥10,500
36cm	1-0108-0805	13.0	374	165	2.3	1.5	7264600	¥13,000
39cm	1-0108-0806	16.0	405	175	2.5	2.0	7264700	¥14,000
42cm	1-0108-0807	19.0	434	185	2.5	2.3	7264800	¥17,000
45cm	1-0108-0808	23.0	465	200	2.7	2.8	7264900	¥20,000
48cm	1-0108-0809	28.0	499	220	2.7	3.3	7265000	¥26,000
51cm	1-0108-0810	38.0	528	230	2.7	3.8	7265100	¥32,000



⑨キング アルマイト 料理鍋蓋

内径	ページコード	商品コード	価格
24cm	1-0108-0901	7265200	¥4,600
27cm	1-0108-0902	7265300	¥4,800
30cm	1-0108-0903	7265400	¥5,100
33cm	1-0108-0904	7265500	¥5,500
36cm	1-0108-0905	7265600	¥6,200
39cm	1-0108-0906	7265700	¥7,100
42cm	1-0108-0907	7265800	¥9,000
45cm	1-0108-0908	7265900	¥10,200
48cm	1-0108-0909	7266000	¥12,500
51cm	1-0108-0910	7266100	¥16,500

※⑨用です。

nakaoブランドについて

中尾アルミ製作所はおよそ半世紀前、当時新素材として注目され始めたアルミを使用し、調理道具製造を開始しました。

以来、プロのニーズに応え、より丈夫に、より使いやすい鍋を追求し続け、日本の外食産業を支える礎となっています。

また、多くの器物製造業が海外での製造へと転化する中、nakaoは一貫した国内製造にこだわり、「MADE IN JAPAN」としてのブランド作りに邁進。50年に渡る支持を受け、安心して長く使えるnakaoブランドは信頼の証しです。



PRO KING-40 超極厚アルミ鍋

極厚4.0mmアルミ材(AL-1100-P)を使用
厚板なので蓄熱性が高く長時間の煮炊きに最適です。
少ない熱量で調理ができ、コゲつきづらく熱コントロールに優れ
思いどおりの調理が実現できます。
理想を追求した究極の4.0mm厚板製の鍋です。



① プロキング アルミ 寸胴鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0109-0101	2.7	158	150	4.0	1.3	0124500	¥16,600
18cm	1-0109-0102	4.6	188	180	4.0	1.9	0124600	¥19,000
21cm	1-0109-0103	7.3	218	210	4.0	2.5	0124700	¥22,900
24cm	1-0109-0104	11.0	248	240	4.0	3.2	0124800	¥28,600
27cm	1-0109-0105	15.0	278	270	4.0	4.0	0124900	¥35,900
30cm	1-0109-0106	20.0	308	300	4.0	4.7	0125000	¥40,600
33cm	1-0109-0107	27.0	353	330	4.0	5.8	0125100	¥43,100
36cm	1-0109-0108	35.0	383	360	4.0	7.1	0125200	¥48,800
39cm	1-0109-0109	45.0	415	390	4.0	8.9	0125300	¥57,300
42cm	1-0109-0110	57.0	446	420	4.5	11.5	0125400	¥77,700
45cm	1-0109-0111	70.0	477	450	4.5	13.1	0125500	¥100,600



② プロキング アルミ 半寸胴鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0109-0201	1.7	158	110	4.0	1.1	0125600	¥12,400
18cm	1-0109-0202	3.3	188	130	4.0	1.6	0125700	¥16,000
21cm	1-0109-0203	5.1	218	150	4.0	2.1	0125800	¥18,900
24cm	1-0109-0204	7.8	248	170	4.0	2.6	0125900	¥21,200
27cm	1-0109-0205	10.0	278	180	4.0	3.1	0126000	¥26,400
30cm	1-0109-0206	15.0	308	200	4.0	4.0	0126100	¥31,600
33cm	1-0109-0207	18.0	353	210	4.0	4.7	0126200	¥37,100
36cm	1-0109-0208	23.0	383	230	4.0	5.5	0126300	¥42,500
39cm	1-0109-0209	28.0	415	240	4.0	6.4	0126400	¥50,700
42cm	1-0109-0210	38.0	446	270	4.5	7.5	0126500	¥64,300
45cm	1-0109-0211	46.0	477	290	4.5	9.4	0126600	¥83,700



③ プロキング アルミ 外輪鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0109-0301	1.0	158	60	4.0	0.9	0126700	¥11,100
18cm	1-0109-0302	1.7	188	65	4.0	1.2	0126800	¥13,400
21cm	1-0109-0303	2.5	218	70	4.0	1.6	0126900	¥15,800
24cm	1-0109-0304	3.6	248	80	4.0	2.0	0127000	¥18,500
27cm	1-0109-0305	5.0	278	90	4.0	2.4	0127100	¥21,700
30cm	1-0109-0306	6.8	308	100	4.0	2.9	0127200	¥25,600
33cm	1-0109-0307	9.5	353	110	4.0	3.6	0127300	¥29,600
36cm	1-0109-0308	12.0	383	120	4.0	4.2	0127400	¥35,700
39cm	1-0109-0309	15.0	415	130	4.0	4.9	0127500	¥40,200
42cm	1-0109-0310	20.0	446	140	4.5	5.8	0127600	¥53,900
45cm	1-0109-0311	23.0	477	150	4.5	7.5	0127700	¥70,500



④ プロキング アルミ 深型 片手鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0109-0401	1.6	158	90	4.0	1.0	0127800	¥10,900
18cm	1-0109-0402	2.8	188	110	4.0	1.5	0127900	¥14,200
21cm	1-0109-0403	4.0	218	120	4.0	1.9	0128000	¥17,200
24cm	1-0109-0404	6.2	248	140	4.0	2.5	0128100	¥21,000
27cm	1-0109-0405	8.6	278	150	4.0	3.2	0128200	¥24,300
30cm	1-0109-0406	12.0	308	170	4.0	3.9	0128300	¥29,600

※27cm、30cmは内い手付です。



⑤ プロキング アルミ 浅型 片手鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0109-0501	1.0	158	60	4.0	0.9	0128400	¥10,500
18cm	1-0109-0502	1.7	188	65	4.0	1.2	0128500	¥12,800
21cm	1-0109-0503	2.5	218	70	4.0	1.7	0128600	¥16,000
24cm	1-0109-0504	3.6	248	80	4.0	2.1	0128700	¥18,900
27cm	1-0109-0505	5.0	278	90	4.0	2.5	0128800	¥21,700
30cm	1-0109-0506	6.8	308	100	4.0	2.9	0128900	¥26,400



⑥ プロキング アルミ テーパー鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	下径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
13cm	1-0109-0601	0.5	143	88	65	4.0	0.5	0129000	¥7,200
15cm	1-0109-0602	0.8	154	100	70	4.0	0.6	0129100	¥8,000
18cm	1-0109-0603	1.3	188	128	75	4.0	0.9	0129200	¥10,300
21cm	1-0109-0604	2.0	215	151	80	4.0	1.2	0129300	¥12,700
24cm	1-0109-0605	3.0	248	176	90	4.0	1.4	0129400	¥15,000
27cm	1-0109-0606	4.0	277	196	100	4.0	1.7	0129500	¥20,600
30cm	1-0109-0607	5.0	309	224	110	4.0	2.0	0129600	¥24,800

ニューキングポット



ニューキングポット(タフ&ハイグレート)

強度が高く耐食性にも優れたKS3805 アルミ材を使用
従来のキングシリーズより2倍の強度、1.5倍の耐腐食性を誇ります。
キングシリーズ同様どの部分を切っても厚さが均一な為、
熱ムラが少なく歪みや変形の少ない耐久性のある製品です。
蓋の取手には本体のフチにかけられるフック付



①ニューキング アルミ 寸胴鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0110-0101	2.7	165	150	3.0	0.8	0059300	¥8,100
18cm	1-0110-0102	4.6	197	180	3.0	1.2	0059400	¥10,000
21cm	1-0110-0103	7.3	226	210	3.3	1.8	0059500	¥12,800
24cm	1-0110-0104	11.0	257	240	3.3	2.4	0059600	¥16,200
27cm	1-0110-0105	15.0	288	270	3.3	3.2	0059700	¥20,900
30cm	1-0110-0106	20.0	320	300	3.5	4.0	0059800	¥24,000
33cm	1-0110-0107	27.0	352	330	3.5	5.0	0059900	¥28,600
36cm	1-0110-0108	35.0	382	360	3.7	6.0	0060000	¥37,200
39cm	1-0110-0109	45.0	412	390	4.2	7.5	0060100	¥49,300
42cm	1-0110-0110	57.0	443	420	4.2	9.1	0060200	¥62,000
45cm	1-0110-0111	70.0	474	450	4.2	10.7	0060300	¥71,300
48cm	1-0110-0112	85.0	510	480	4.5	12.3	0060400	¥85,900
51cm	1-0110-0113	100.0	540	510	4.5	14.0	0060500	¥112,400
54cm	1-0110-0114	120.0	570	540	4.5	15.6	0060600	¥122,900
60cm	1-0110-0115	164.0	630	600	4.7	19.5	0060700	¥135,500



②ニューキング アルミ 半寸胴鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0110-0201	1.7	165	110	3.0	0.7	0061900	¥7,700
18cm	1-0110-0202	3.3	197	130	3.0	1.0	0062000	¥8,900
21cm	1-0110-0203	5.1	226	150	3.0	1.5	0062100	¥12,200
24cm	1-0110-0204	7.8	257	170	3.3	1.9	0062200	¥14,000
27cm	1-0110-0205	10.0	288	180	3.3	2.9	0062300	¥17,900
30cm	1-0110-0206	15.0	320	200	3.5	3.2	0062400	¥20,600
33cm	1-0110-0207	18.0	352	210	3.5	3.8	0062500	¥25,400
36cm	1-0110-0208	23.0	382	230	3.5	4.4	0062600	¥30,700
39cm	1-0110-0209	28.0	412	240	3.8	5.4	0062700	¥35,700
42cm	1-0110-0210	38.0	443	270	3.8	6.5	0062800	¥43,000
45cm	1-0110-0211	46.0	474	290	4.2	8.1	0062900	¥53,300
48cm	1-0110-0212	58.0	510	320	4.2	9.6	0063000	¥64,400
51cm	1-0110-0213	70.0	540	350	4.2	11.2	0063100	¥77,800
54cm	1-0110-0214	80.0	570	390	4.5	12.3	0063200	¥99,500
60cm	1-0110-0215	113.0	630	400	4.5	17.3	0063300	¥120,800



③ニューキング アルミ 外輪鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0110-0301	1.0	165	60	3.2	0.6	0064500	¥6,700
18cm	1-0110-0302	1.7	197	65	3.4	0.9	0064600	¥7,400
21cm	1-0110-0303	2.5	226	70	3.4	1.0	0064700	¥9,400
24cm	1-0110-0304	3.6	257	80	3.4	1.5	0064800	¥11,500
27cm	1-0110-0305	5.0	288	90	3.4	1.9	0064900	¥13,700
30cm	1-0110-0306	6.8	320	100	3.4	2.3	0065000	¥16,200
33cm	1-0110-0307	9.5	352	110	3.6	2.9	0065100	¥19,500
36cm	1-0110-0308	12.0	382	120	3.6	3.4	0065200	¥24,400
39cm	1-0110-0309	15.0	412	130	3.6	4.0	0065300	¥28,400
42cm	1-0110-0310	20.0	443	140	3.6	4.7	0065400	¥36,300
45cm	1-0110-0311	23.0	474	150	3.6	5.3	0065500	¥42,800
48cm	1-0110-0312	29.0	510	160	3.8	6.5	0065600	¥51,100
51cm	1-0110-0313	36.0	540	170	4.0	7.6	0065700	¥63,200
54cm	1-0110-0314	42.0	570	190	4.5	9.1	0065800	¥69,900
60cm	1-0110-0315	60.0	630	210	4.5	11.2	0065900	¥76,200



④ニューキング アルミ 深型 片手鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0110-0401	1.6	165	90	3.0	0.7	0067100	¥6,800
18cm	1-0110-0402	2.8	197	110	3.4	1.1	0067200	¥8,400
21cm	1-0110-0403	4.0	226	120	3.4	1.5	0067300	¥11,100
24cm	1-0110-0404	6.2	257	140	3.4	2.0	0067400	¥14,400
27cm	1-0110-0405	8.6	288	150	3.4	2.5	0067500	¥18,200
30cm	1-0110-0406	12.0	320	170	3.6	3.2	0067600	¥22,500
33cm	1-0110-0407	18.0	352	210	3.6	4.1	0067700	¥24,500
36cm	1-0110-0408	23.0	382	230	3.6	4.7	0067800	¥28,600

※27cm、30cm、33cm、36cmは向い手付です。



⑤ニューキング アルミ 浅型 片手鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0110-0501	1.0	165	60	3.2	0.6	0068800	¥6,400
18cm	1-0110-0502	1.7	197	65	3.4	1.0	0068900	¥8,100
21cm	1-0110-0503	2.5	226	70	3.4	1.2	0069000	¥10,000
24cm	1-0110-0504	3.6	257	80	3.4	1.7	0069100	¥12,800
27cm	1-0110-0505	5.0	288	90	3.4	2.0	0069200	¥15,800
30cm	1-0110-0506	6.8	320	100	3.4	2.6	0069300	¥17,900
33cm	1-0110-0507	9.5	352	110	3.6	3.0	0069400	¥21,200
36cm	1-0110-0508	12.0	382	120	3.6	3.4	0069500	¥26,000



⑥ニューキング アルミ テーパー鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	下径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0110-0601	0.8	155	100	70	3.2	0.4	0070400	¥5,300
18cm	1-0110-0602	1.3	184	128	75	3.4	0.6	0070500	¥7,100
21cm	1-0110-0603	2.0	215	151	80	3.4	0.8	0070600	¥9,200
24cm	1-0110-0604	3.0	247	176	90	3.4	1.0	0070700	¥12,300
27cm	1-0110-0605	4.0	278	196	100	3.4	1.2	0070800	¥15,400
30cm	1-0110-0606	5.0	307	224	110	3.4	1.5	0070900	¥18,600

バリックス アルミ鍋

見た目も滑らかなきめ細かい光沢のある
表面研磨仕上のプロモデルです。

蓋のツマミは、熱くなくても熱が持ち手に伝わらないようにシリコン
のカバーがついています。カバーは簡単に取りはずしができます。



フッ素 バリックス アルミ鍋

バリックスのフォルム・性能をそのままに
内面をフッ素コーティング

カレーやシチューのルーなど、こびり付きやすい食材の調理
に最適。また、洗い易くお手入れも簡単です。

※フッ素バリックスは受注生産になります。

01
IH・ガス兼用鍋

02
ガス専用鍋



① バリックス アルミ 寸胴鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1-0111-0101	4.6	200	180	2.7	1.2	3988901	¥8,530
21cm	1-0111-0102	7.3	230	210	2.7	1.6	4973701	¥10,800
24cm	1-0111-0103	11.0	260	240	2.7	2.1	4973801	¥14,000
27cm	1-0111-0104	15.0	290	270	3.0	2.9	4973901	¥17,600
30cm	1-0111-0105	20.0	330	300	3.0	3.8	4974001	¥20,700
33cm	1-0111-0106	27.0	355	330	3.0	4.6	4974101	¥25,500
36cm	1-0111-0107	35.0	385	360	3.2	5.4	4974201	¥30,700
39cm	1-0111-0108	45.0	420	390	3.3	6.8	4974301	¥41,400
42cm	1-0111-0109	57.0	445	420	4.0	8.0	4974401	¥47,500
45cm	1-0111-0110	70.0	480	450	4.0	9.2	4974501	¥59,600
48cm	1-0111-0111	85.0	505	480	5.5	10.5	4974601	¥70,600
51cm	1-0111-0112	100.0	540	510	5.5	12.0	4974701	¥84,000
54cm	1-0111-0113	120.0	575	540	5.5	14.0	4974801	¥101,000
60cm	1-0111-0114	164.0	645	600	5.5	16.0	4974901	¥118,300

③ バリックス アルミ 半寸胴鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1-0111-0301	3.3	200	130	2.7	1.0	3989001	¥8,190
21cm	1-0111-0302	5.1	230	150	2.7	1.4	4975001	¥9,450
24cm	1-0111-0303	7.8	260	170	2.7	1.8	4975101	¥11,500
27cm	1-0111-0304	10.0	290	180	3.0	2.4	4975201	¥14,600
30cm	1-0111-0305	15.0	330	200	3.0	2.9	4975301	¥17,100
33cm	1-0111-0306	18.0	355	210	3.0	3.5	4975401	¥20,800
36cm	1-0111-0307	23.0	385	230	3.2	4.2	4975501	¥25,600
39cm	1-0111-0308	28.0	420	240	3.3	5.2	4975601	¥30,400
42cm	1-0111-0309	38.0	445	270	4.0	7.0	4975701	¥38,700
45cm	1-0111-0310	46.0	480	290	4.0	7.5	4975801	¥46,700
48cm	1-0111-0311	58.0	505	320	5.5	8.1	4975901	¥56,300
51cm	1-0111-0312	70.0	540	350	5.5	11.0	4976001	¥70,600
54cm	1-0111-0313	82.0	575	370	5.5	12.0	4976101	¥86,500
60cm	1-0111-0314	111.0	645	400	5.5	13.5	4976201	¥102,400

⑤ バリックス アルミ 外輪鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1-0111-0501	1.7	200	65	2.7	0.8	3989101	¥7,280
21cm	1-0111-0502	2.5	230	70	2.7	1.0	4976301	¥8,530
24cm	1-0111-0503	3.6	260	80	2.7	1.3	4976401	¥9,670
27cm	1-0111-0504	5.0	290	90	3.0	1.7	4976501	¥11,900
30cm	1-0111-0505	6.8	330	100	3.0	2.1	4976601	¥14,000
33cm	1-0111-0506	9.5	355	110	3.0	2.8	4976701	¥17,100
36cm	1-0111-0507	12.0	385	120	3.2	3.4	4976801	¥20,700
39cm	1-0111-0508	15.0	420	130	3.3	4.2	4976901	¥25,000
42cm	1-0111-0509	20.0	445	140	4.0	5.0	4977001	¥29,800
45cm	1-0111-0510	23.0	480	150	4.0	5.6	4977101	¥37,600
48cm	1-0111-0511	29.0	505	160	5.5	6.4	4977201	¥44,900
51cm	1-0111-0512	36.0	540	170	5.5	8.3	4977301	¥56,300
54cm	1-0111-0513	43.0	575	190	5.5	9.0	4977401	¥63,700
60cm	1-0111-0514	60.0	645	210	5.5	10.5	4977501	¥75,100

② フッ素バリックス

内径	ページコード	商品コード	価格
21cm	1-0111-0201	8684101	¥20,000
24cm	1-0111-0202	8684201	¥26,000
27cm	1-0111-0203	8684301	¥33,000
30cm	1-0111-0204	8684401	¥41,000
33cm	1-0111-0205	8684501	¥49,000
36cm	1-0111-0206	8684601	¥59,000
39cm	1-0111-0207	8684701	¥76,000
42cm	1-0111-0208	8684801	¥87,000
45cm	1-0111-0209	8684901	¥110,000

④ フッ素バリックス

内径	ページコード	商品コード	価格
21cm	1-0111-0401	8685001	¥16,800
24cm	1-0111-0402	8685101	¥20,600
27cm	1-0111-0403	8685201	¥26,600
30cm	1-0111-0404	8685301	¥33,400
33cm	1-0111-0405	8685401	¥40,000
36cm	1-0111-0406	8685501	¥48,000
39cm	1-0111-0407	8685601	¥57,000
42cm	1-0111-0408	8685701	¥70,000
45cm	1-0111-0409	8685801	¥83,000

⑥ フッ素バリックス

内径	ページコード	商品コード	価格
21cm	1-0111-0601	8685901	¥13,300
24cm	1-0111-0602	8686001	¥15,200
27cm	1-0111-0603	8686101	¥19,000
30cm	1-0111-0604	8686201	¥23,000
33cm	1-0111-0605	8686301	¥28,000
36cm	1-0111-0606	8686401	¥33,500
39cm	1-0111-0607	8686501	¥40,000
42cm	1-0111-0608	8686601	¥47,000
45cm	1-0111-0609	8686701	¥58,000

⑦ バリックス アルミ 片手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0111-0701	1.6	165	90	2.7	0.7	4977601	¥4,890
18cm	1-0111-0702	2.8	200	110	2.7	1.0	4977701	¥6,260
21cm	1-0111-0703	4.0	230	120	2.7	1.3	4977801	¥8,310
24cm	1-0111-0704	6.2	260	140	2.7	1.7	4977901	¥12,200
27cm	1-0111-0705	8.6	290	150	3.0	2.5	4978001	¥14,600
30cm	1-0111-0706	12.5	330	180	3.0	3.2	4978101	¥19,500

※27cm、30cmは向い手付です。

⑧ フッ素バリックス

内径	ページコード	商品コード	価格
15cm	1-0111-0801	8686801	¥9,900
18cm	1-0111-0802	8686901	¥12,000
21cm	1-0111-0803	8687001	¥15,800
24cm	1-0111-0804	8687101	¥22,000
27cm	1-0111-0805	8687201	¥28,000
30cm	1-0111-0806	8687301	¥38,000

※27cm、30cmは向い手付です。

⑨ バリックス アルミ 浅型片手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0111-0901	1.0	165	60	2.7	0.6	4978401	¥4,780
18cm	1-0111-0902	1.7	200	65	2.7	0.8	4978501	¥6,030
21cm	1-0111-0903	2.5	230	70	2.7	1.1	4978601	¥7,850
24cm	1-0111-0904	3.6	260	80	2.7	1.5	4978701	¥11,200
27cm	1-0111-0905	5.0	290	90	3.0	1.9	4978801	¥13,800
30cm	1-0111-0906	6.8	330	100	3.0	2.5	4978901	¥16,000

⑩ フッ素バリックス

内径	ページコード	商品コード	価格
15cm	1-0111-1001	8687401	¥8,000
18cm	1-0111-1002	8687501	¥10,000
21cm	1-0111-1003	8687601	¥13,000
24cm	1-0111-1004	8687701	¥18,000
27cm	1-0111-1005	8687801	¥22,000
30cm	1-0111-1006	8687901	¥27,000

不変のスタンダードモデル

EBM 日本製
アルミ Sシリーズ

積み重ねた実績は信頼の証し

ロングランの3つの理由

- 業務用の使用に耐える余裕のスペック
- 幅広いサイズ設定であらゆる業種・業態に適応
- リーズナブルな価格はエントリーモデルとして最適



寸胴鍋は、現在の目盛無しの在庫が無くなり次第、目盛付に変更になります。



①EBM アルミ S型 寸胴鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
21cm	1-0112-0101	7.3	216	210	2.6	1.8	0110000	¥8,300
24cm	1-0112-0102	11.0	246	240	2.6	2.6	0110100	¥11,300
33cm	1-0112-0103	27.0	337	330	2.8	5.1	0110400	¥20,000
42cm	1-0112-0104	57.0	428	420	3.2	8.1	0110700	¥35,000
48cm	1-0112-0105	85.0	489	480	3.4	10.5	0110900	¥50,000
54cm	1-0112-0106	120.0	550	540	3.4	13.1	0111100	¥69,000
60cm	1-0112-0107	164.0	610	600	3.8	15.4	0111200	¥82,000



②EBM アルミ S型 半寸胴鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1-0112-0201	3.3	186	130	2.5	1.0	0111400	¥6,000
21cm	1-0112-0202	5.1	216	150	2.6	1.4	0111500	¥7,200
27cm	1-0112-0203	10.0	276	180	2.8	2.3	0111700	¥10,800
30cm	1-0112-0204	15.0	306	200	2.8	3.0	0111800	¥13,200
33cm	1-0112-0205	18.0	337	210	2.8	3.5	0111900	¥15,000
36cm	1-0112-0206	23.0	368	230	3.0	4.4	0112000	¥18,000
39cm	1-0112-0207	28.0	397	240	3.0	4.9	0112100	¥22,000
42cm	1-0112-0208	38.0	428	270	3.2	6.5	0112200	¥24,500
54cm	1-0112-0209	80.0	550	390	3.4	10.3	0112600	¥58,000
60cm	1-0112-0210	113.0	610	400	3.8	13.5	0112700	¥70,000



③EBM アルミ S型 外輪鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1-0112-0301	1.7	186	65	2.5	0.6	0112900	¥5,200
21cm	1-0112-0302	2.5	216	70	2.6	1.0	0113000	¥7,000
24cm	1-0112-0303	3.6	246	80	2.6	1.3	0113100	¥7,800
27cm	1-0112-0304	5.0	276	90	2.8	1.6	0113200	¥9,400
30cm	1-0112-0305	6.8	306	100	2.8	2.1	0113300	¥11,000
39cm	1-0112-0306	15.0	397	130	3.0	4.0	0113600	¥19,000
51cm	1-0112-0307	36.0	520	170	3.4	7.3	0114000	¥42,000
54cm	1-0112-0308	42.0	550	190	3.4	8.8	0114100	¥48,000



④EBM アルミ S型 深型 片手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	柄長	商品コード	価格
15cm	1-0112-0401	1.6	156	90	2.5	0.8	175	0114300	¥3,800
18cm	1-0112-0402	2.8	186	110	2.5	1.0	180	0114400	¥5,300
27cm	1-0112-0403	8.6	276	150	2.7	2.5	280	0114700	¥11,000
30cm	1-0112-0404	12.0	306	170	2.7	3.2	325	0114800	¥14,000

※30cmは向い手付です。



⑤EBM アルミ S型 浅型 片手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	柄長	商品コード	価格
15cm	1-0112-0501	1.0	156	60	2.5	0.7	175	0114900	¥3,700
18cm	1-0112-0502	1.7	186	65	2.5	0.8	180	0115000	¥5,100
21cm	1-0112-0503	2.5	216	70	2.7	1.1	210	0115100	¥6,300
27cm	1-0112-0504	5.0	276	90	2.7	1.9	280	0115300	¥10,300
30cm	1-0112-0505	6.8	306	100	2.7	2.5	325	0115400	¥11,500



⑥アルミ オーバルパン

	ページコード	ℓ	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
26cm	1-0112-0601	1.6	260×170	275×185	45	2.0	0.6	4202200	¥17,800
29cm	1-0112-0602	2.3	290×195	305×210	50	2.0	0.8	4202300	¥18,700
32cm	1-0112-0603	3.1	320×220	335×235	55	3.0	1.1	4202400	¥22,100
36cm	1-0112-0604	4.5	360×250	375×265	60	3.0	1.4	4202500	¥23,600
41cm	1-0112-0605	6.5	410×280	425×295	70	3.0	1.8	4202600	¥25,300



⑦アルミ かつどん鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0112-0701	2.1	245	50	3.0	0.8	3016400	¥12,500
27cm	1-0112-0702	2.7	275	50	3.0	1.1	3016500	¥13,800
30cm	1-0112-0703	3.3	315	50	3.0	1.4	3016600	¥15,800
33cm	1-0112-0704	4.0	345	50	3.0	1.6	3016700	¥19,000
36cm	1-0112-0705	4.7	375	50	3.0	2.0	3016800	¥22,000
39cm	1-0112-0706	5.6	405	50	3.0	2.2	3016900	¥25,000
42cm	1-0112-0707	6.5	440	50	3.0	2.5	3017000	¥27,000
45cm	1-0112-0708	7.5	465	50	3.0	2.7	3017100	¥29,000



特殊形状の底部分が熱を効率よく伝える秘密



●フィンが炎を掴むようにして熱を伝えます。

ガス代を最大50%節約
料理時間も1/2に短縮

⑧アルミ エコライン 寸胴鍋
(蓋無) (目盛付)



内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	1-0112-0801	20	304	300	2.0	3.0	3558200	¥37,500
33cm	1-0112-0802	27	334	330	2.0	3.8	3558210	¥44,500
36cm	1-0112-0803	35	364	360	2.0	4.6	3558220	¥52,500
39cm	1-0112-0804	45	396	390	3.0	6.6	3558230	¥62,500
42cm	1-0112-0805	56	426	420	3.0	7.8	3558240	¥67,500
45cm	1-0112-0806	70	456	450	3.0	8.9	3558250	¥74,250
48cm	1-0112-0807	85	486	480	3.0	10.4	3558260	¥87,500
51cm	1-0112-0808	100	516	510	3.0	11.2	3558270	¥100,000
54cm	1-0112-0809	120	546	540	3.0	12.8	3558280	¥112,500
60cm	1-0112-0810	165	606	600	3.0	15.8	3558290	¥135,000

●普通の寸胴鍋と比較して、約1/2の時間とガス消費量が済みますので、月のガス料金がほぼ半分で経済的です。

●加熱時間が少なく済むので、人件費の削減にも繋がります。

※P899-③のスーパーサポーターは含みませんので特注でお願いいたします。

EBMステンレス寸胴鍋シリーズ —パイプハンドル仕様(27cm〜)—

Check!

●丈夫で持ちやすいパイプハンドル



27 cm 以上には握り易く
たいへん丈夫なパイプハ
ンドルを採用。スポット溶接
とさらにアルゴン溶接で本
体へ取り付け加工したの
で、丈夫さには絶対の自信
があります。
(20〜26cmは板ハンドル)

●フタ裏に引掛金具付



引掛用金具付きのフタで
置場に困りません。

●便利な目盛付



内側に一目でわかる計量
メモリが付いてとても便利

EBM
おすすめ① EBM モリブデン
寸胴鍋・キッチンポット (目盛付)SUS316
18Cr-14Ni-3Mo

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	ハンドル	商品コード	価格
10cm	1-0113-0101	0.8	110	100	0.9	0.3	手無	8822000	¥1,940
12cm	1-0113-0102	1.3	130	120	0.9	0.4	手無	8822100	¥2,250
14cm	1-0113-0103	2.0	150	140	0.9	0.5	手無	8822200	¥2,980
16cm	1-0113-0104	3.0	170	160	0.9	0.6	手無	8822300	¥3,730
18cm	1-0113-0105	4.0	190	180	0.9	0.7	手無	8822400	¥4,830
20cm	1-0113-0106	6.0	210	200	0.9	0.9	板	8822500	¥5,700
22cm	1-0113-0107	8.0	230	220	0.9	1.1	板	8822600	¥6,900
24cm	1-0113-0108	10.0	255	240	0.9	1.6	板	8822700	¥8,700
26cm	1-0113-0109	13.0	270	260	0.9	2.1	板	8822800	¥10,700
27cm	1-0113-0110	15.0	285	270	0.9	2.4	パイプ	0001400	¥15,000
28cm	1-0113-0111	17.0	293	280	0.9	2.5	パイプ	8825300	¥16,000
30cm	1-0113-0112	20.0	316	300	0.9	3.2	パイプ	0001500	¥17,200
33cm	1-0113-0113	28.0	347	330	0.9	3.9	パイプ	0001600	¥22,500
36cm	1-0113-0114	37.0	380	360	0.9	4.6	パイプ	0001700	¥27,000
39cm	1-0113-0115	46.0	410	390	0.9	5.4	パイプ	0001800	¥30,500
42cm	1-0113-0116	58.0	440	420	0.9	6.4	パイプ	0001900	¥37,000
45cm	1-0113-0117	71.0	470	450	0.9	7.3	パイプ	0002000	¥40,000
48cm	1-0113-0118	86.0	500	480	1.0	8.8	パイプ	0002100	¥50,400
51cm	1-0113-0119	102.0	530	510	1.0	10.0	パイプ	0002200	¥54,500
55cm	1-0113-0120	130.0	580	550	1.2	13.5	パイプ	0002300	¥70,000
60cm	1-0113-0121	165.0	630	600	1.2	16.0	パイプ	0002400	¥96,000

モリブデン鋼(SUS316)とは…

ステンレスに含まれるニッケルを増量し、レアメタルでもあるモリブデンを添加した材料です。これにより通常のステンレスよりも錆びにくく、穴あき等から鍋肌を守る強い材質になります。ソースポットやたれ入れなど酸や塩分の強いものを入れておく容器に多く利用されていることから、その強さが分かります。
※製品を永くお使いいただく為に、洗浄・保管は正しく行ってください。

EBM
おすすめ

② EBM 18-8 寸胴鍋・キッチンポット (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	ハンドル	商品コード	価格
10cm	1-0113-0201	0.8	110	100	0.9	0.3	手無	8824200	¥1,600
12cm	1-0113-0202	1.3	130	120	0.9	0.4	手無	8824300	¥1,950
14cm	1-0113-0203	2.0	150	140	0.9	0.5	手無	8824400	¥2,500
16cm	1-0113-0204	3.0	170	160	0.9	0.6	手無	8824500	¥3,200
18cm	1-0113-0205	4.0	190	180	0.9	0.7	手無	8824600	¥4,300
20cm	1-0113-0206	6.0	210	200	0.9	0.9	板	8824700	¥5,000
22cm	1-0113-0207	8.0	230	220	0.9	1.1	板	8824800	¥5,500
24cm	1-0113-0208	10.0	255	240	0.9	1.6	板	8378150	¥7,600
26cm	1-0113-0209	13.0	270	260	0.9	2.1	板	8824900	¥8,650
27cm	1-0113-0210	15.0	285	270	0.9	2.4	パイプ	0003200	¥12,000
28cm	1-0113-0211	17.0	293	280	0.9	2.5	パイプ	8826300	¥12,800
30cm	1-0113-0212	20.0	316	300	0.9	3.2	パイプ	0003300	¥13,500
33cm	1-0113-0213	28.0	347	330	0.9	3.9	パイプ	0003400	¥18,500
36cm	1-0113-0214	37.0	380	360	0.9	4.6	パイプ	0003500	¥21,000
39cm	1-0113-0215	46.0	410	390	0.9	5.4	パイプ	0003600	¥25,000
42cm	1-0113-0216	58.0	440	420	0.9	6.4	パイプ	0003700	¥29,000
45cm	1-0113-0217	71.0	470	450	0.9	7.3	パイプ	0003800	¥34,000
48cm	1-0113-0218	86.0	500	480	1.0	8.8	パイプ	0003900	¥45,000
51cm	1-0113-0219	102.0	530	510	1.0	10.0	パイプ	0004000	¥47,000
55cm	1-0113-0220	130.0	580	550	1.2	13.5	パイプ	0004100	¥62,000
60cm	1-0113-0221	165.0	630	600	1.2	16.0	パイプ	0004200	¥75,000

③ EBM モリブデン
半寸胴鍋 (目盛付)SUS316
18Cr-14Ni-3Mo

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	1-0113-0301	10	285	180	0.9	2.0	0002500	¥13,700
30cm	1-0113-0302	13	316	190	0.9	2.4	0002600	¥17,200
33cm	1-0113-0303	18	347	220	0.9	3.1	0002700	¥20,000
36cm	1-0113-0304	24	380	240	0.9	3.7	0002800	¥26,000
39cm	1-0113-0305	30	410	250	0.9	4.3	0002900	¥29,000
42cm	1-0113-0306	38	440	280	0.9	5.1	0003000	¥34,000
45cm	1-0113-0307	49	470	310	0.9	6.1	0003100	¥39,000
51cm	1-0113-0308	68	530	340	1.2	8.0	5672600	¥52,000

④ EBM 18-8
半寸胴鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0113-0401	7.5	255	170	0.9	1.4	8383600	¥10,000
27cm	1-0113-0402	10.0	285	180	0.9	2.0	0004300	¥11,000
30cm	1-0113-0403	13.0	316	190	0.9	2.4	0004400	¥14,200
33cm	1-0113-0404	18.0	347	220	0.9	3.1	0004500	¥16,400
36cm	1-0113-0405	24.0	380	240	0.9	3.7	0004600	¥20,500
39cm	1-0113-0406	30.0	410	250	0.9	4.3	0004700	¥25,200
42cm	1-0113-0407	38.0	440	280	0.9	5.1	0004800	¥29,500
45cm	1-0113-0408	49.0	470	310	0.9	6.1	0004900	¥34,000

⑤ EBM 18-8 外輪鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	1-0113-0501	5.0	285	90	0.9	1.4	5747900	¥12,000
30cm	1-0113-0502	7.0	316	100	0.9	1.8	5748000	¥13,000
33cm	1-0113-0503	9.4	347	110	0.9	2.3	5748100	¥15,000
36cm	1-0113-0504	12.0	380	120	0.9	2.6	5748200	¥17,000
39cm	1-0113-0505	15.0	410	130	0.9	3.1	0005000	¥18,200
42cm	1-0113-0506	20.0	440	140	0.9	3.7	0005100	¥19,500
45cm	1-0113-0507	23.0	470	150	0.9	4.2	0005200	¥21,500
48cm	1-0113-0508	29.0	500	160	1.0	5.1	0005300	¥26,000
51cm	1-0113-0509	36.0	530	170	1.0	5.6	0005400	¥28,000
55cm	1-0113-0510	42.0	580	180	1.2	7.6	0005500	¥39,000
60cm	1-0113-0511	54.0	630	190	1.2	8.7	0005600	¥43,000



①クローバー モリブデン
キッチンポット (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
8cm	1-0114-0101	0.4	85	80	0.6	0.2 手無	0017700	¥1,440
9cm	1-0114-0102	0.6	95	90	0.6	0.2 手無	0017800	¥1,580
10cm	1-0114-0103	0.7	105	100	0.6	0.3 手無	0017900	¥2,040
12cm	1-0114-0104	1.4	130	120	0.6	0.4 手無	0018000	¥2,520
14cm	1-0114-0105	2.1	150	140	0.6	0.5 手無	0018100	¥3,140
16cm	1-0114-0106	3.3	170	160	0.6	0.7 手無	0018200	¥3,920
18cm	1-0114-0107	4.5	190	180	0.6	0.8 手無	0018300	¥5,100
20cm	1-0114-0108	6.2	210	200	0.6	0.9 手付	0018400	¥6,080
22cm	1-0114-0109	8.3	230	220	0.6	1.1 手付	0018500	¥7,300
24cm	1-0114-0110	11.0	253	240	0.6	1.4 手付	0018600	¥9,240
26cm	1-0114-0111	13.0	275	260	0.7	1.8 手付	0018700	¥11,400
28cm	1-0114-0112	17.0	293	280	0.7	2.1 手付	0018800	¥13,900
30cm	1-0114-0113	21.0	315	300	0.7	2.4 手付	0018900	¥16,360
33cm	1-0114-0114	28.0	350	330	0.8	3.3 手付	0019000	¥25,460
36cm	1-0114-0115	36.0	382	360	0.8	3.8 手付	0019100	¥30,360
40cm	1-0114-0116	50.0	420	400	0.9	5.3 手付	0019300	¥40,320
45cm	1-0114-0117	70.0	465	440	1.0	6.7 手付	0019400	¥51,840
50cm	1-0114-0118	94.0	520	480	1.0	8.1 手付	0019500	¥68,000
55cm	1-0114-0119	130.0	573	550	1.0	10.5 手付	6319700	¥111,600
60cm	1-0114-0120	165.0	615	600	1.0	13.0 手付	6319800	¥126,000



④K 19-0 内蓋式 キッチンポット

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
8cm	1-0114-0401	0.4	87	80	0.6	0.2 手無	3754800	¥1,650
9cm	1-0114-0402	0.6	97	90	0.6	0.2 手無	3754900	¥1,750
10cm	1-0114-0403	0.7	110	100	0.6	0.3 手無	3755000	¥1,850
12cm	1-0114-0404	1.3	130	120	0.6	0.4 手無	3755100	¥2,150
14cm	1-0114-0405	2.1	150	140	0.6	0.5 手無	3755200	¥2,700
16cm	1-0114-0406	3.2	170	160	0.6	0.6 手無	3755300	¥3,500
18cm	1-0114-0407	4.5	190	180	0.7	0.9 手無	3755400	¥4,400
20cm	1-0114-0408	6.2	210	200	0.7	1.1 手付	3755500	¥5,350
22cm	1-0114-0409	8.3	230	220	0.7	1.4 手付	3755600	¥6,050
24cm	1-0114-0410	10.8	250	240	0.7	1.7 手付	3755700	¥8,300
26cm	1-0114-0411	13.7	270	260	0.7	1.9 手付	3755800	¥10,100
28cm	1-0114-0412	15.0	290	280	0.7	2.2 手付	3755900	¥13,150
30cm	1-0114-0413	21.0	310	300	0.7	2.4 手付	3756000	¥15,950

材質:19-0ステンレス(NSSC180)
※SUS304(18-8ステンレス)と同等の耐食性



⑦クローバー 18-8
キッチンポット用 割蓋

ページコード	商品コード	価格
14cm用	1-0114-0701	3021800
16cm用	1-0114-0702	3021900
18cm用	1-0114-0703	3028700
20cm用	1-0114-0704	3028800
22cm用	1-0114-0705	3028900
24cm用	1-0114-0706	3029000
26cm用	1-0114-0707	3029100
28cm用	1-0114-0708	3029200
30cm用	1-0114-0709	3029300

●レードル用切込穴付



②UK 18-8 キッチンポット (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
8cm	1-0114-0201	0.4	85	80	0.7	0.2 手無	6062900	¥1,450
9cm	1-0114-0202	0.6	95	90	0.7	0.2 手無	6063000	¥1,550
10cm	1-0114-0203	0.7	105	100	0.7	0.3 手無	6063700	¥1,900
11cm	1-0114-0204	1.0	115	110	0.7	0.3 手無	8378200	¥2,250
12cm	1-0114-0205	1.3	125	120	0.7	0.4 手無	4653800	¥2,350
13cm	1-0114-0206	1.7	135	130	0.7	0.4 手無	8378300	¥2,900
14cm	1-0114-0207	2.1	145	140	0.7	0.5 手無	4653900	¥3,000
15cm	1-0114-0208	2.6	155	150	0.7	0.5 手無	8378400	¥3,700
16cm	1-0114-0209	3.2	165	160	0.7	0.7 手無	4654000	¥3,800
17cm	1-0114-0210	3.8	180	170	0.7	0.7 手無	8378500	¥4,700
18cm	1-0114-0211	4.5	185	180	0.7	0.8 手無	4654100	¥4,900
19cm	1-0114-0212	5.3	195	190	0.7	0.9 手無	8378600	¥5,700
20cm	1-0114-0213	6.0	210	200	0.7	1.1 手付	4654200	¥5,900
21cm	1-0114-0214	7.2	210	210	0.7	1.2 手付	8378700	¥6,700
22cm	1-0114-0215	8.0	230	220	0.7	1.3 手付	4654300	¥6,900
24cm	1-0114-0216	11.0	250	240	0.7	1.5 手付	4654400	¥9,100
26cm	1-0114-0217	13.0	273	260	0.7	1.8 手付	4654500	¥10,200
28cm	1-0114-0218	16.0	290	280	0.7	2.0 手付	4654600	¥13,700
30cm	1-0114-0219	21.0	313	300	0.7	2.2 手付	4654700	¥16,100
33cm	1-0114-0220	28.0	340	330	0.7	2.7 手付	6063100	¥23,500

※8cm・9cmの蓋には引掛けは付いていません。



⑤EBM 18-8 深型 寸胴鍋 手付

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	1-0114-0501	27	285	500	0.9	3.6	3020000	¥26,500
30cm	1-0114-0502	34	320	500	0.9	4.5	3020100	¥31,000
33cm	1-0114-0503	41	350	500	0.9	5.0	3020200	¥34,500
36cm	1-0114-0504	48	380	500	0.9	5.7	3020300	¥38,000
39cm	1-0114-0505	56	410	500	0.9	6.3	3020400	¥43,000
42cm	1-0114-0506	73	437	550	0.9	7.5	3020500	¥50,000
45cm	1-0114-0507	84	470	550	0.9	8.1	3020600	¥59,000



⑧UK 18-8 目盛付
キッチンポット用 割蓋

ページコード	商品コード	価格
14cm用	1-0114-0801	5377300
16cm用	1-0114-0802	5377400
18cm用	1-0114-0803	5377500
20cm用	1-0114-0804	5377600

●レードル用切込穴付



③K 18-8 内蓋式 キッチンポット (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
7cm	1-0114-0301	0.3	75	70	0.6	0.1 手無	3969900	¥2,030
8cm	1-0114-0302	0.4	87	80	0.6	0.2 手無	0024500	¥2,140
9cm	1-0114-0303	0.6	97	90	0.6	0.2 手無	3970000	¥2,250
10cm	1-0114-0304	0.7	110	100	0.6	0.3 手無	0024600	¥2,370
11cm	1-0114-0305	1.0	115	110	0.6	0.3 手無	3970100	¥2,600
12cm	1-0114-0306	1.3	130	120	0.6	0.4 手無	0024700	¥2,820
13cm	1-0114-0307	1.7	140	130	0.6	0.4 手無	3970200	¥3,050
14cm	1-0114-0308	2.1	150	140	0.6	0.5 手無	0024800	¥3,400
15cm	1-0114-0309	2.6	160	150	0.6	0.6 手無	3970300	¥3,950
16cm	1-0114-0310	3.2	170	160	0.6	0.6 手無	0024900	¥4,450
17cm	1-0114-0311	3.8	180	170	0.7	0.7 手無	3970400	¥4,950
18cm	1-0114-0312	4.5	190	180	0.7	0.9 手無	0025000	¥5,650
19cm	1-0114-0313	5.3	200	190	0.7	1.0 手無	3970500	¥6,250
20cm	1-0114-0314	6.2	210	200	0.7	1.1 手付	0025100	¥6,800
22cm	1-0114-0315	8.3	230	220	0.7	1.4 手付	0025200	¥7,700
24cm	1-0114-0316	10.8	250	240	0.7	1.7 手付	0025300	¥10,600
26cm	1-0114-0317	13.7	270	260	0.7	1.9 手付	0025400	¥12,900
28cm	1-0114-0318	15.0	290	280	0.7	2.2 手付	0025500	¥16,800
30cm	1-0114-0319	21.0	310	300	0.7	2.4 手付	0025600	¥20,200
33cm	1-0114-0320	28.2	350	330	0.8	3.4 手付	0025700	¥27,500
36cm	1-0114-0321	36.6	380	360	0.8	3.9 手付	0025800	¥33,600
40cm	1-0114-0322	50.2	420	400	0.9	5.7 手付	6459300	¥42,200
45cm	1-0114-0323	70.0	470	450	0.9	7.0 手付	6459400	¥54,200
50cm	1-0114-0324	99.0	525	500	1.0	9.1 手付	6459500	¥74,100



⑥クローバー モリブデン
深型 タンク 手付

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
16cm	1-0114-0601	4.5	170	225	0.6	0.8	3022000	¥5,650
18cm	1-0114-0602	6.4	190	252	0.6	0.9	3022100	¥6,990
20cm	1-0114-0603	8.7	210	280	0.6	1.2	3022200	¥8,070
22cm	1-0114-0604	11.0	230	308	0.7	1.6	4654800	¥11,290
24cm	1-0114-0605	14.5	250	336	0.7	1.9	4654900	¥12,900



⑨18-8 寸胴鍋用割蓋
(切込付)

ページコード	商品コード	価格
33cm用	1-0114-0901	2940500
36cm用	1-0114-0902	2940600
39cm用	1-0114-0903	2940700
42cm用	1-0114-0904	2940800
45cm用	1-0114-0905	2940900

蓋をしたまま
中身がすぐえる

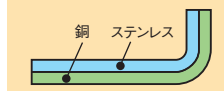


蓋の置場にも困らず、
作業もスムーズです。



マトファー/ブウジャ ステンレス内張り純銅鍋シリーズ

〈断面図〉



ボディー:ノンリッドレッドカパー
内面:ステンレススチール

純銅&ステンレスのバイメタル方式

極厚

●銅ナベ・内側ステンレス

内側が半永久的なステンレス張りなので、スズ引き加工不要。銅鍋の新しい主流です。

〈特長〉

- ①強化ノンリッドエッジで各商品を強力なものにしております。
- ②内面は、ステンレススチールライニングで再メッキする必要はありません。
- ③しっかりしたキャストアイアンハンドルを頑丈なステンレススチールリベットで固定しております。
- ④底は特に頑丈に作られています。



①半寸胴 3670

㊦

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1-0115-0101	2.4	199	95	2.5	1.7	0157900	¥47,500
20cm	1-0115-0102	3.3	214	105	2.5	2.1	0158000	¥48,000
24cm	1-0115-0103	5.4	258	120	2.5	3.1	0158100	¥61,500
28cm	1-0115-0104	8.6	305	140	2.5	4.6	0158200	¥76,400

②外輪鍋 3740

㊦

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0115-0201	3.1	258	70	2.5	2.3	0158300	¥53,200

③シチューパン 3600

㊦

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1-0115-0301	2.4	199	95	2.5	2.3	0158800	¥39,500
20cm	1-0115-0302	3.3	214	105	2.5	2.7	0158900	¥45,200
24cm	1-0115-0303	5.4	258	120	2.5	3.6	0159000	¥63,400
28cm	1-0115-0304	8.6	305	140	2.5	4.5	0159100	¥90,000

④ソテーパン 3720

㊦

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	1-0115-0401	4.9	305	80	2.5	3.6	0159500	¥66,000

⑤テーパ鍋 3730

㊦

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	1-0115-0501	4.1	305	90	2.5	3.4	0159900	¥68,100

⑥鍋蓋 3650

㊦

内径	ページコード	外径	商品コード	価格
12cm	1-0115-0601	136	0160000	¥8,500
14cm	1-0115-0602	157	0160100	¥9,600
16cm	1-0115-0603	178	0160200	¥9,800
18cm	1-0115-0604	200	0160300	¥10,300
24cm	1-0115-0605	260	0160500	¥17,600

板厚1.3mm

⑦フライパン 3690

㊦

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0115-0701	256	40	2.5	2.5	0160700	¥41,400

⑧オーバル フライパン 3700

㊦

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
36cm	1-0115-0801	360×210	375×224	30	2.5	2.5	0161000	¥53,400

⑨オーバル キャセロール 3520

㊦

ページコード	内寸	ℓ	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm 1-0115-0901	240×160	3.5	255×175	115	2.0	1.5	0161500	¥60,500

MAUVIEL 1830. ムヴィエール カパーイノックス

“Cuprinox”
6500シリーズ



フランス

銅+ステンレスのバイメタル方式

MAUVIELの品質及び機能性は、フランスをはじめ各国の
三ツ星レストランで高く評価されています。

1830年創業の老舗フランス銅メーカー。プロ・アマ問わず料理を愛する人向け
のこだわりの銅鍋がトレードマークです。純粋な金属としては二番目に高い熱伝
導率の銅鍋。焦げにくさと調理時間の短さが特長です。



①丸コcott蓋付き 6722

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
12cm	1-0116-0101	0.8	70	2.0	0.7	6272600	¥52,500
16cm	1-0116-0102	1.8	88	1.5	1.4	6272750	¥72,000
20cm	1-0116-0103	3.5	110	2.0	1.8	6272800	¥89,000
24cm	1-0116-0104	6.0	130	2.0	2.6	6272900	¥116,500



②オーバル コcott蓋付 6721

サイズ	ページコード	ℓ	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
16cm	1-0116-0201	1.1	160×110	80	2.0	0.9	6272200	¥60,000
20cm	1-0116-0202	2.0	200×130	90	2.0	1.3	6272300	¥75,500
24cm	1-0116-0203	3.5	240×160	100	2.0	2.0	6272400	¥99,000
26cm	1-0116-0204	4.0	260×170	110	2.0	2.3	6272500	¥142,000
30cm	1-0116-0205	6.6	300×220	125	2.0	3.2	6320500	¥128,000



③ソースパン 6720

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
12cm	1-0116-0301	0.8	65	2.0	0.5	6271710	¥22,000
14cm	1-0116-0302	1.2	80	2.0	0.7	6271810	¥29,000
16cm	1-0116-0303	1.8	90	2.0	1.0	6271910	¥34,000
18cm	1-0116-0304	2.5	98	1.5	1.3	6272010	¥47,000
20cm	1-0116-0305	3.5	110	2.0	1.5	6272110	¥54,000



④ソテーパン 6723

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
16cm	1-0116-0401	1.0	50	2.0	0.8	6273010	¥41,000
20cm	1-0116-0402	1.8	60	2.0	1.1	6273110	¥45,000



⑤フライパン 6726

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	1-0116-0501	28	1.5	0.7	6273710	¥40,000
26cm	1-0116-0502	43	1.5	1.3	6273910	¥55,000
30cm	1-0116-0503	43	1.5	1.6	6274010	¥77,500



⑥片手オーバルパン 6725

サイズ	ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	1-0116-0601	300×200	40	2.0	1.1	6273510	¥47,000
35cm	1-0116-0602	350×230	45	2.0	1.3	6273610	¥60,000



⑦両手オーバルパン 6724

内径	ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	1-0116-0701	300×200	40	2.0	1.0	6273310	¥58,000
35cm	1-0116-0702	350×230	45	2.0	1.3	6273410	¥70,000
40cm	1-0116-0703	400×255	53	1.5	2.3	6275100	¥89,000



⑧両手ラウンドパン 6727

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
12cm	1-0116-0801	25	2.0	0.3	6274100	¥25,000
16cm	1-0116-0802	30	2.0	0.5	6274200	¥32,000
20cm	1-0116-0803	30	2.0	0.9	6274310	¥46,000
22cm	1-0116-0804	35	1.5	1.0	6274500	¥49,000
26cm	1-0116-0805	38	1.5	1.1	6320610	¥58,500
32cm	1-0116-0806	48	1.5	1.6	8698410	¥79,500



⑨鍋蓋 6508

内径	ページコード	外径	商品コード	価格
12cm	1-0116-0901	135	6280300	¥11,000
14cm	1-0116-0902	155	6280400	¥12,000
16cm	1-0116-0903	175	1609320	¥16,000
18cm	1-0116-0904	195	6280600	¥16,000
20cm	1-0116-0905	220	6280700	¥19,000
24cm	1-0116-0906	260	6280200	¥24,000



⑩クレーパン 6535

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	1-0116-1001	23	1.5	1.4	8698300	¥57,000



⑪ロングハンドル
ミニソースパン 6528-03

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	柄長	全長	商品コード	価格
9cm	1-0116-1101	0.3	45	2.0	0.3	250	340	6274800	¥19,000



⑫バンマリポット 2703

外鍋内径	ページコード	内鍋内径	内鍋ℓ	外鍋ℓ	内鍋深さ	外鍋深さ	板厚	kg	商品コード	価格
14cm	1-0116-1201	140	1.5	1.7	115	125	2.0	2.9	6275500	¥43,000



⑬テーパーパーン 6503

内径	ページコード	ℓ	底径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0116-1301	2.9	190	87	2.5	2.6	1184500	¥99,500



⑭シャローパン 6506

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0116-1401	3.1	67	2.5	3.1	1184600	¥134,000
28cm	1-0116-1402	6.2	87	2.5	6.2	1184610	¥170,500

MAUVIEL 1830. ムヴィエール

フランス

銅鍋 (内面スズメッキ)

1830年創業の老舗フランス鍋メーカー。プロ・アマ問わず料理を愛する人向けのこだわりの銅鍋がトレードマークです。純粋な金属としては二番目に高い熱伝導率の銅鍋焦げにくさと調理時間の短さが特徴です。



①寸銅鍋 (蓋付) 2148

53

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0117-0101	11.0	240	1.8	4.0	3007100	¥137,000
28cm	1-0117-0102	17.0	280	2.0	7.8	0150600	¥210,000
32cm	1-0117-0103	21.0	320	3.0	10.8	0150700	¥330,000

ハンドル材質:真鍮



②半寸銅鍋 (蓋無) 2151

53

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	1-0117-0201	9.0	160	3.0	5.2	0150800	¥135,000
32cm	1-0117-0202	14.0	180	3.0	6.1	0150900	¥136,000
36cm	1-0117-0203	20.0	200	3.0	7.9	0151000	¥230,000
40cm	1-0117-0204	27.0	220	3.0	10.1	0151100	¥280,000

ハンドル材質:真鍮



③平鍋 (蓋無) 2152

53

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	1-0117-0301	7.5	105	4.2	4.5	0152400	¥96,000
32cm	1-0117-0302	10.0	130	4.2	6.1	0152500	¥158,000
36cm	1-0117-0303	13.0	130	4.4	7.5	0152600	¥175,000
40cm	1-0117-0304	17.0	140	4.4	9.4	0152700	¥275,000

ハンドル材質:真鍮



④キャセロール (蓋無) 2143

53

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
16cm	1-0117-0401	1.8	90	2.5	1.8	5762500	¥37,500
18cm	1-0117-0402	2.5	100	2.5	2.2	5762600	¥45,000
20cm	1-0117-0403	3.5	110	2.5	2.7	5762700	¥51,500
24cm	1-0117-0404	6.0	130	2.5	3.8	5762900	¥74,500
28cm	1-0117-0405	9.5	150	3.7	5.2	5763100	¥113,500

ハンドル材質:鉄



⑤ソテーパン (蓋無) 2145

53

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1-0117-0501	1.3	55	2.7	1.6	5763400	¥35,000
28cm	1-0117-0502	4.6	75	3.0	5.2	5763900	¥87,000

ハンドル材質:鉄



⑥ソトーズ (蓋無) 2146

53

内径	ページコード	ℓ	下径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	1-0117-0601	1.7	155	85	2.5	2.0	5764300	¥40,000
24cm	1-0117-0602	2.9	190	95	2.5	2.8	5764500	¥55,500
28cm	1-0117-0603	4.6	220	100	3.0	4.5	5764700	¥56,000

ハンドル材質:鉄



⑦片手 鍋蓋 2159

53

サイズ	ページコード	商品コード	価格
23cm	1-0117-0701	5765400	¥6,000
31cm	1-0117-0702	5765800	¥12,000

ハンドル材質:鉄



⑧鍋蓋 2165

53

	ページコード	商品コード	価格
28cm用	1-0117-0801	0151200	¥27,000
32cm用	1-0117-0802	0151300	¥33,000
36cm用	1-0117-0803	0151400	¥40,500
40cm用	1-0117-0804	0151500	¥62,500

ハンドル材質:真鍮

※このページ全商品内側スズメッキになります。

SW 銅鍋 (内面スズメッキ)

燕三条の職人の手によって作られているSWブランド
熱伝導の良い銅鍋は、見た目が良く他の鍋と比べて焦げにくいだけではなく
調理時間の短縮にもつながることが、一流のシェフにも支持される理由です。



① 極厚 深型 片手鍋 蓋無 真鍮柄

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0118-0101	1.5	90	3.0	1.8	0153800	¥37,700
18cm	1-0118-0102	2.7	110	3.0	2.5	0153900	¥44,100
21cm	1-0118-0103	4.0	120	3.0	3.2	0154000	¥53,300
24cm	1-0118-0104	6.2	140	3.0	4.5	0154100	¥74,300
27cm	1-0118-0105	8.4	150	3.0	5.2	0154200	¥92,700
30cm	1-0118-0106	12.0	180	3.0	7.5	4658200	¥115,400



② 極厚 深型 片手鍋 蓋無 鉄柄

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0118-0201	1.5	90	3.0	1.8	0154300	¥34,900
18cm	1-0118-0202	2.7	110	3.0	2.5	0154400	¥40,900
21cm	1-0118-0203	4.0	120	3.0	3.2	0154500	¥49,800
24cm	1-0118-0204	6.2	140	3.0	4.5	0154600	¥68,800
27cm	1-0118-0205	8.4	150	3.0	5.2	0154700	¥80,700
30cm	1-0118-0206	12.0	180	3.0	7.5	4658300	¥102,100



③ 極厚 浅型 片手鍋 蓋無 真鍮柄

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0118-0301	1.0	60	3.0	1.4	0154800	¥31,300
18cm	1-0118-0302	1.5	65	3.0	1.9	0154900	¥40,900
21cm	1-0118-0303	2.3	70	3.0	2.6	0155000	¥49,800
24cm	1-0118-0304	3.4	80	3.0	3.5	0155100	¥72,000
27cm	1-0118-0305	5.0	90	3.0	4.2	0155200	¥84,600
30cm	1-0118-0306	6.8	100	3.0	5.8	4658400	¥98,100



④ 極厚 浅型 片手鍋 蓋無 鉄柄

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0118-0401	1.0	60	3.0	1.4	0155300	¥28,700
18cm	1-0118-0402	1.5	65	3.0	1.9	0155400	¥35,500
21cm	1-0118-0403	2.3	70	3.0	2.6	0155500	¥44,100
24cm	1-0118-0404	3.4	80	3.0	3.5	0155600	¥64,800
27cm	1-0118-0405	5.0	90	3.0	4.2	0155700	¥74,700
30cm	1-0118-0406	6.8	100	3.0	5.8	4658500	¥90,800



⑤ 極厚 テーパー鍋 蓋無 真鍮柄

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	下径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0118-0501	0.7	65	3.0	120	1.3	0152800	¥31,300
18cm	1-0118-0502	1.4	70	3.0	148	1.8	0152900	¥40,900
21cm	1-0118-0503	2.0	78	3.0	174	2.3	0153000	¥49,800
24cm	1-0118-0504	2.9	85	3.0	200	3.1	0153100	¥72,000
27cm	1-0118-0505	4.5	95	3.0	230	3.9	0153200	¥84,600
30cm	1-0118-0506	6.0	105	3.0	240	4.8	4658000	¥98,100



⑥ 極厚 テーパー鍋 蓋無 鉄柄

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	下径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0118-0601	0.7	65	3.0	120	1.3	0153300	¥28,700
18cm	1-0118-0602	1.4	70	3.0	148	1.8	0153400	¥35,500
21cm	1-0118-0603	2.0	78	3.0	174	2.3	0153500	¥44,100
24cm	1-0118-0604	2.9	85	3.0	200	3.1	0153600	¥64,800
27cm	1-0118-0605	4.5	95	3.0	230	3.9	0153700	¥74,700
30cm	1-0118-0606	6.0	105	3.0	240	4.8	4658100	¥90,800



⑦ ツマミ付 鍋蓋 真鍮柄

内径	ページコード	外径	商品コード	価格
15cm	1-0118-0701	157	0155800	¥6,800
18cm	1-0118-0702	187	0155900	¥8,600
21cm	1-0118-0703	217	0156000	¥9,700
24cm	1-0118-0704	247	0156100	¥11,000
27cm	1-0118-0705	277	0156200	¥11,900
30cm	1-0118-0706	307	4819600	¥12,000



⑧ ツマミ付 鍋蓋 鉄柄

内径	ページコード	外径	商品コード	価格
15cm	1-0118-0801	157	0156300	¥6,400
18cm	1-0118-0802	187	0156400	¥7,800
21cm	1-0118-0803	217	0156500	¥9,200
24cm	1-0118-0804	247	0156600	¥10,500
27cm	1-0118-0805	277	0156700	¥11,300



⑨ 片手型 鍋蓋 真鍮柄

内径	ページコード	外径	商品コード	価格
15cm	1-0118-0901	157	0156800	¥9,700
18cm	1-0118-0902	187	0156900	¥11,900
21cm	1-0118-0903	217	0157000	¥13,000
24cm	1-0118-0904	247	0157100	¥17,000
27cm	1-0118-0905	277	0157200	¥18,700
30cm	1-0118-0906	307	4819700	¥19,400



⑩ 片手型 鍋蓋 鉄柄

内径	ページコード	外径	商品コード	価格
15cm	1-0118-1001	157	0157300	¥8,600
18cm	1-0118-1002	187	0157400	¥9,700
21cm	1-0118-1003	217	0157500	¥10,900
24cm	1-0118-1004	247	0157600	¥12,500
27cm	1-0118-1005	277	0157700	¥13,500



⑪ 浅型 片手鍋 (蓋付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1-0118-1101	1.7	193	70	1.5	1.5	0151600	¥28,700
21cm	1-0118-1102	2.7	224	77	1.5	2.1	0151700	¥38,200



⑫ 深型 片手鍋 (蓋付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1-0118-1201	2.7	193	104	1.5	1.7	0151800	¥31,300
21cm	1-0118-1202	4.0	224	118	1.5	2.3	0151900	¥42,800



⑬ 深型 両手鍋 (蓋付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1-0118-1301	2.7	193	104	1.5	1.5	0152200	¥31,300
21cm	1-0118-1302	4.0	224	118	1.5	2.3	0152300	¥42,800



⑭ 浅型 両手鍋 (蓋付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1-0118-1401	1.7	193	70	1.5	1.4	0152000	¥28,700
21cm	1-0118-1402	2.7	224	77	1.5	2.1	0152100	¥38,200

CH・IH SGマーク認定商品

錆に強く油なじみが良い
ブルーテンパー材を使用

EBM
おすすめ透明シリコン
焼付塗装① EBM 鉄厚板 ブルーテンパー
フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	柄長	商品コード	価格
16cm	1-0119-0101	32	2.0	120	0.5	145	2002500	¥1,700
18cm	1-0119-0102	35	2.0	140	0.6	165	2002600	¥1,800
20cm	1-0119-0103	40	2.0	150	0.7	180	2002700	¥2,000
22cm	1-0119-0104	43	2.0	165	0.8	205	2002800	¥2,200
24cm	1-0119-0105	47	2.0	180	1.1	223	2002900	¥2,500
26cm	1-0119-0106	50	2.0	195	1.2	255	2003000	¥2,900
28cm	1-0119-0107	53	2.0	210	1.4	270	2003100	¥3,300
30cm	1-0119-0108	55	2.0	225	1.6	293	2003200	¥3,800
32cm	1-0119-0109	57	2.3	240	2.0	305	2003300	¥4,600
34cm	1-0119-0110	60	2.3	250	2.3	340	2003400	¥5,100
36cm	1-0119-0111	63	2.3	265	2.7	380	2003500	¥6,000
40cm	1-0119-0112	65	2.3	300	3.3	435	2003600	¥7,800
45cm	1-0119-0113	75	2.3	340	4.0	450	2003700	¥8,500

② EBM 鉄 フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	柄長	商品コード	価格
16cm	1-0119-0201	35	1.2	100	0.4	155	0185300	¥1,500
18cm	1-0119-0202	40	1.2	120	0.5	175	0185400	¥1,600
20cm	1-0119-0203	40	1.2	150	0.5	185	0185500	¥1,900
22cm	1-0119-0204	45	1.2	160	0.7	215	0185600	¥2,100
24cm	1-0119-0205	50	1.2	175	0.8	225	0185700	¥2,300
26cm	1-0119-0206	60	1.2	190	1.0	255	0185800	¥2,800
28cm	1-0119-0207	60	1.2	200	1.2	280	0185900	¥3,200
30cm	1-0119-0208	60	1.6	210	1.6	295	0186000	¥3,700
32cm	1-0119-0209	60	1.6	220	1.8	315	0186100	¥4,500
34cm	1-0119-0210	60	1.6	230	2.0	330	0186200	¥4,900
36cm	1-0119-0211	70	1.6	270	2.2	345	0186300	¥5,500
40cm	1-0119-0212	80	1.6	295	2.7	370	0186400	¥6,600

③ キング 鉄 フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0119-0301	32	1.6	120	0.4	0187100	¥2,000
18cm	1-0119-0302	35	1.6	130	0.5	0187200	¥2,200
20cm	1-0119-0303	42	1.6	140	0.6	0187300	¥2,400
22cm	1-0119-0304	44	1.6	155	0.7	0187400	¥2,800
24cm	1-0119-0305	46	2.0	175	1.0	0187500	¥3,600
26cm	1-0119-0306	49	2.0	190	1.1	0187600	¥4,200
28cm	1-0119-0307	51	2.0	205	1.3	0187700	¥4,700
30cm	1-0119-0308	55	2.0	220	1.6	0187800	¥5,800
32cm	1-0119-0309	57	2.3	240	2.1	0187900	¥7,400
34cm	1-0119-0310	59	2.3	250	2.3	0188000	¥8,800
36cm	1-0119-0311	62	2.3	260	2.6	0188100	¥9,600
38cm	1-0119-0312	65	2.3	275	2.7	0188200	¥10,400
40cm	1-0119-0313	67	3.2	295	3.9	0188300	¥15,000
42cm	1-0119-0314	71	3.2	315	4.4	0188400	¥18,200
45cm	1-0119-0315	80	3.2	340	4.9	0188500	¥20,900

④ キング 鉄 オープンレンジ用 フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	柄長	商品コード	価格
16cm	1-0119-0401	32	1.6	120	0.3	75	3040400	¥2,000
18cm	1-0119-0402	35	1.6	130	0.4	80	3040500	¥2,200
20cm	1-0119-0403	42	1.6	140	0.5	95	3040600	¥2,400
22cm	1-0119-0404	44	1.6	155	0.6	100	3040700	¥2,800
24cm	1-0119-0405	46	2.0	175	0.9	120	3040800	¥3,600
26cm	1-0119-0406	49	2.0	190	1.1	125	3040900	¥4,200
28cm	1-0119-0407	51	2.0	205	1.2	135	3041000	¥4,700
30cm	1-0119-0408	55	2.0	220	1.5	145	3041100	¥5,800
32cm	1-0119-0409	57	2.3	240	2.0	150	3041200	¥7,400
34cm	1-0119-0410	59	2.3	250	2.1	160	3041300	¥8,800
36cm	1-0119-0411	62	2.3	260	2.4	175	3041400	¥9,600
38cm	1-0119-0412	65	2.3	275	2.6	185	3041500	¥10,400
40cm	1-0119-0413	67	3.2	295	3.8	195	3041600	¥15,000
42cm	1-0119-0414	71	3.2	315	4.3	200	3041700	¥18,200
45cm	1-0119-0415	80	3.2	340	4.8	210	3041800	¥20,900

※38cm～45cmは向い手付です。
●向手側 全て40mm

⑦ 窒化加工フライパン

内径	ページコード	外寸	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	1-0119-0701	400×223	50	1.6	165	0.82	1022290	¥4,500
26cm	1-0119-0702	460×263	55	1.6	205	1.14	1022700	¥5,000

材質:鉄・天然木(ブナ材)、アルミダイキャスト

表面窒化処理加工

●鉄でもサビにくい新しいフライパン

●鉄は熱伝導の良さに蓄熱性が優れています。

●フライパンには適した素材、表面がカリッと仕上がり、旨みとじこめ美味しくできます。

●内面ファイバーライン(細かい凹凸)加工で食材を点で支え、油なじみも早く、こびりつきにくいです。

●フッ素加工のフライパンとは違いフッ素の剥がれもないので、長く使い続けられます。

●握りやすいハンドル形状と木柄を使用



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

Check!

鉄鍋のご使用にあたり

鉄鍋の手入れや最初の焼き入れ等

錆止に塗ってあるニスを取り除く為、鍋の空焼きをします。必ず換気をしてください。

鍋をタオルで持ちコンロの火力を強にして煙が出なくなるまでまんべんなく焼き、その後、色が黒からグレーに変わっていきます。全体がグレーになれば空焼き終了です。

①は透明シリコン焼付塗装(食品衛生法適合で無害)です。使用していくうちに徐々に剥がれながら油がなじんでいきますので、空焼きすることなくそのまま使い始めることができます。

鍋の油ならし(購入後の使い始めのみ)

鍋に油を多めに入れ、くず野菜を鍋の中全体で炒めてください。

くず野菜を捨て、鍋をお湯で洗ってから使用してください。

保管方法

お湯で洗って表面の水分を完全に取り、油を塗ってなるべく湿気の少ない場所に保管してください。



⑤ 山田 打出 鉄フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	1-0119-0501	225	40	2.3	155	1.1	4883200	¥4,300
24cm	1-0119-0502	245	45	2.3	175	1.3	4883300	¥4,900
26cm	1-0119-0503	265	50	2.3	195	1.5	4883400	¥5,400
28cm	1-0119-0504	285	50	2.3	215	1.8	4883500	¥7,000
30cm	1-0119-0505	305	55	2.3	235	2.0	4883600	¥9,200

⑥ 鉄 木柄 フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	1-0119-0601	45	1.4	160	0.7	5718800	¥2,100
24cm	1-0119-0602	50	1.4	190	0.8	5718900	¥2,500
27cm	1-0119-0603	55	1.4	210	1.1	5719000	¥2,750
30cm	1-0119-0604	60	1.4	245	1.3	5719100	¥4,500

⑧ デバイヤー 鉄 共柄
オーバル フライパン 5111

サイズ	ページコード	内寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
28cm	1-0119-0801	273×198	43	2.5	220×140	1.5	6255100	¥7,500
32cm	1-0119-0802	316×228	46	2.5	260×170	1.9	6255200	¥9,800
36cm	1-0119-0803	355×257	48	2.5	290×200	2.3	6255300	¥11,000
40cm	1-0119-0804	392×278	50	3.0	320×210	3.4	6255400	¥16,000

⑨ デバイヤー 鉄 共柄
レクタングル フライパン 5550

サイズ	ページコード	内寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
38cm	1-0119-0901	380×260	45	3.0	330×210	3.2	6255000	¥19,000

※フライパンカバーはP134をご参照ください。

極厚フライパンシリーズ

蓄熱性に優れた極厚フライパンは
食材にムラなく均一に熱を伝え、格別の焼き上がりです。



①デバイヤー 鉄
コールドハンドル
フライパン 5130



外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0120-0101	33	2.5	135	1.0	8706500	¥5,700
24cm	1-0120-0102	39	2.5	170	1.3	8706600	¥6,500
28cm	1-0120-0103	40	3.0	200	2.0	8706700	¥8,400
32cm	1-0120-0104	42	3.0	235	2.6	8706800	¥10,500
36cm	1-0120-0105	50	3.0	270	3.2	8706900	¥13,500
40cm	1-0120-0106	53	3.0	300	3.8	8707000	¥17,000

※32、36、40cmは向い手付です。



②デバイヤー 鉄
共柄 フライパン 5110



外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0120-0201	30	2.5	120	0.9	6255900	¥5,000
20cm	1-0120-0202	33	2.5	130	1.1	6256000	¥5,200
22cm	1-0120-0203	34	2.5	150	1.2	6256100	¥5,400
24cm	1-0120-0204	39	2.5	170	1.4	6256200	¥6,000
26cm	1-0120-0205	40	3.0	180	1.9	6256300	¥7,000
28cm	1-0120-0206	40	3.0	200	2.2	6256400	¥7,300
30cm	1-0120-0207	42	3.0	210	2.4	6256500	¥8,200
32cm	1-0120-0208	42	3.0	230	2.6	6256600	¥9,000
36cm	1-0120-0209	51	3.0	260	3.5	6256700	¥12,000
40cm	1-0120-0210	53	3.0	290	4.2	6256800	¥15,000
50cm	1-0120-0211	57	3.0	400	6.3	6257000	¥23,000

※32cm～50cmは向い手付です。



③SW 鉄 厚板 フライパン



外径	ページコード	内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	1-0120-0301	210	35	3.2	160	1.4	5717900	¥6,200
24cm	1-0120-0302	230	40	3.2	170	1.5	0186500	¥6,600
26cm	1-0120-0303	250	40	3.2	185	1.7	0186600	¥7,100
28cm	1-0120-0304	263	40	3.2	210	2.1	0186700	¥8,000
30cm	1-0120-0305	290	45	3.2	220	2.4	0186800	¥9,300
36cm	1-0120-0306	350	50	3.2	270	3.3	0186900	¥12,000
40cm	1-0120-0307	400	65	3.2	300	4.2	0187000	¥13,900



④レズレー
アイアン フライパン
キャストハンドル



外型	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
20cm	26410	1-0120-0401	30	2.2	160	1.0	0365600	¥6,000
24cm	26411	1-0120-0402	35	2.3	195	1.3	0365700	¥7,000
28cm	26412	1-0120-0403	38	2.3	230	1.6	0365800	¥8,000

●油馴染みが良く、使い込むほどに味わいが生まれます。



⑤柳宗理
マグマプレート 鉄
フライパン 蓋付



内径	ページコード	外寸	深さ	kg	商品コード	価格
18cm	1-0120-0501	338×218	36	0.7	2304910	¥4,000
22cm	1-0120-0502	400×260	57	1.1	2305010	¥5,000
25cm	1-0120-0503	450×290	50	1.2	2305110	¥5,500

●内側と外側の両面に細かな凹凸を付けた事により表面積が広がるので、熱伝導が良くなり食材の芯まで一気に火を通し、食材の旨味を閉じ込めることができます。さらに、フライパンからの鉄分溶出により食材と一緒に鉄分摂取ができます。また、凹凸を付けた表面加工により、今までの鉄フライパンよりも油馴染みがよく、使っていくほどに焦げ付きにくくなります。



⑥南部鉄 フライパン



内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24010 17cm	1-0120-0601	30	4.0	145	1.2	1842200	¥4,000
24011 21cm	1-0120-0602	45	4.0	175	1.9	1842300	¥5,000
24012 24cm	1-0120-0603	50	4.0	185	2.0	1842400	¥6,000

鉄鋳物

⑦南部鉄 蓋付フライパン



内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24112 24cm	1-0120-0701	50	4.0	185	3.5	1842500	¥10,000

鉄鋳物



⑧南部鉄 木柄 オムレツパン



内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24004 18cm	1-0120-0801	35	4.0	125	1.1	0200900	¥5,500
24005 21cm	1-0120-0802	40	4.0	145	1.6	0201000	¥6,800
24006 24cm	1-0120-0803	45	4.0	165	1.7	0201100	¥7,200

鉄鋳物



⑨南部鉄 ファミリーパン



内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24014 14cm	1-0120-0901	30	4.0	110	0.6	1842600	¥2,500
24015 17cm	1-0120-0902	30	4.0	130	1.0	1842700	¥3,500

鉄鋳物



⑩木屋印ダグテイル
軽量フライパン



	ページコード	内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
味1500	1-0120-1001	150	27	3.0	102	0.5	4323600	¥7,500
味1501	1-0120-1002	210	43	3.0	150	0.9	4323610	¥9,000
味1502	1-0120-1003	240	46	3.0	175	1.0	4323620	¥10,500
味1503	1-0120-1004	260	47	3.0	200	1.2	4323630	¥12,000

材質:ダグテイル鋳鉄

●鉄鋳物のフライパンは油なじみが良く、熱がムラなく伝わるので料理が美味しく仕上がりますが、重くて扱いにくいのが欠点でした。先端鋳物技術(ダグテイル鋳鉄)の活用により軽量化されたフライパンができました。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からガリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

※フライパンカバーはP134をご参照ください。

頑丈で熱を平均に伝える極厚底

01
IH・ガス兼用鍋①EBM モリブデンジⅡ
フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0121-0101	40	0.8	130	0.7	8751600	¥9,600
21cm	1-0121-0102	45	0.8	150	0.9	8751700	¥11,200
24cm	1-0121-0103	50	0.8	175	1.1	8751800	¥14,100
27cm	1-0121-0104	55	0.8	195	1.3	8751900	¥16,400
30cm	1-0121-0105	60	0.9	220	2.4	8752000	¥19,300
32cm	1-0121-0106	60	0.9	225	2.5	8752100	¥25,000
34cm	1-0121-0107	60	0.9	235	2.8	8752200	¥27,000
36cm	1-0121-0108	70	0.9	265	3.2	8752300	¥29,000
40cm	1-0121-0109	80	0.9	290	3.8	8752400	¥34,000

材質:モリブデン鋼(底部SUS444)

底厚:18~27cm/2mm 30~40cm/3mm

②パデルノ 18-10 フライパン



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
1014-20cm	1-0121-0201	218	50	6.4	150	0.8	6265300	¥11,300
1014-24cm	1-0121-0202	258	50	6.6	180	1.3	6265400	¥13,600
1014-28cm	1-0121-0203	298	55	6.8	224	2.0	6265500	¥18,300
1014-32cm	1-0121-0204	336	60	6.8	260	2.6	8710900	¥24,100
1014-36cm	1-0121-0205	380	60	7.1	290	3.4	8711000	¥31,600
1014-40cm	1-0121-0206	418	60	7.1	330	4.5	8711100	¥39,600
1114-45cm	1-0121-0207	470	65	7.1	370	5.7	8745500	¥78,000

※36cm~45cmは向い手付になります。

③マトファー/プウジャ
18-10 フライパン 6850

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	1-0121-0301	255	40	1.3	175	1.1	7408600	¥23,700
28cm	1-0121-0302	300	45	1.4	210	1.9	7408700	¥30,900
32cm	1-0121-0303	340	50	1.5	240	2.5	7809800	¥37,700

底厚:7.0mm

●熱伝導・熱保温が非常に良い材質(多層構造)を使用しておりますので、料理時間が短縮できます。

02
ガス専用鍋03
フライパン④デバイヤー
18-10 三重底 フライパン 3451

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	1-0121-0401	258	55	1.2	180	1.2	8164200	¥12,900
28cm	1-0121-0402	300	55	1.2	218	1.7	8164300	¥18,000
32cm	1-0121-0403	344	55	1.2	247	2.2	8164400	¥22,500

⑤デバイヤー
アフィニティ フライパン 3724

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0121-0501	40	2.3	133	0.7	7001800	¥18,000
24cm	1-0121-0502	40	2.8	168	1.1	7001900	¥19,600
28cm	1-0121-0503	45	2.8	200	1.4	7002000	¥23,500
32cm	1-0121-0504	50	2.8	230	1.7	7006800	¥28,200

●ステンレスとアルミニウムの7層鋼

抜群の熱効率が高調理時間の短縮、光熱費の節約を実現

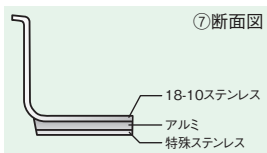
⑥デバイヤー モンブル
フライパン 3750

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0121-0601	40	2.7	135	0.7	7469600	¥22,000
24cm	1-0121-0602	40	2.7	170	1.2	7469700	¥25,000
28cm	1-0121-0603	45	2.7	200	1.4	7469800	¥28,500

●ステンレスとアルミの5層鋼

⑦ムヴィエルプロイノックス
フライパン 5843

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0121-0701	210	40	1.8	143	0.2	2836700	¥19,500
24cm	1-0121-0702	255	45	1.8	178	1.0	2836800	¥24,500
28cm	1-0121-0703	295	55	1.8	213	1.4	2836900	¥31,500



⑧フィスラー フライパン 84-368



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0121-0801	221	58	1.0	145	0.8	8592420	¥28,000
24cm	1-0121-0802	261	60	1.0	185	1.2	8592520	¥30,000
28cm	1-0121-0803	300	65	1.0	225	1.9	8592620	¥36,000

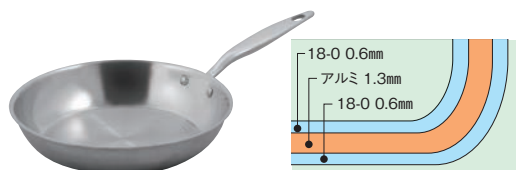


200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

※フライパンカバーはP134をご参照ください。

頼れる右腕

焦げ付きや焼きむらを抑え板厚ほど重さを感じさせない三層構造
電磁調理器はもとよりあらゆる熱源でご使用になれます。



① 3PLY IH PRO フライパン ノンコート

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	g	柄長	商品コード	価格
20cm	1-0122-0101	215	45	2.5	145	670	160	0012610	¥5,100
22cm	1-0122-0102	234	45	2.5	145	740	160	0012710	¥5,500
26cm	1-0122-0103	275	55	2.5	192	1,010	210	0012910	¥6,700
28cm	1-0122-0104	295	55	2.5	212	1,120	250	0013010	¥7,500
32cm	1-0122-0105	335	60	2.5	245	1,360	250	0013210	¥9,500
36cm	1-0122-0106	375	65	2.5	295	1,670	250	0013310	¥11,500



② キングフロン ノーメイクフライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0122-0201	196	37	3.1	125	0.6	4331650	¥9,500
21cm	1-0122-0202	230	46	3.1	140	0.8	4331750	¥11,000
24cm	1-0122-0203	260	50	3.1	170	1.0	4331850	¥13,100
27cm	1-0122-0204	290	55	3.1	185	1.3	4331950	¥15,200
30cm	1-0122-0205	322	60	3.1	215	1.6	4332050	¥17,300



③ キングフロン ノーメイク深型フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0122-0301	196	53	3.1	115	0.7	4332150	¥11,000
21cm	1-0122-0302	230	59	3.1	140	0.9	4332250	¥13,100
24cm	1-0122-0303	260	63	3.1	170	1.1	4332350	¥15,200
27cm	1-0122-0304	290	73	3.1	185	1.4	4332450	¥17,300
30cm	1-0122-0305	322	83	3.1	200	1.8	4332550	¥18,900



材質:アルミとステンレスの二層構造
SUS445M2(モリブデン銅 2%含有)
●熱ムラが少なく、側面までしっかり加熱されます。

材質:アルミとステンレスの二層構造
SUS445M2(モリブデン銅 2%含有)
●熱ムラが少なく、側面までしっかり加熱されます。



④ キングデンジ フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0122-0401	184	40	2.0	135	0.8	4827300	¥9,700
21cm	1-0122-0402	215	45	2.0	160	1.1	4827400	¥11,600
24cm	1-0122-0403	244	50	2.5	180	1.5	4827500	¥14,700
27cm	1-0122-0404	276	55	2.5	200	2.0	4827600	¥18,400
30cm	1-0122-0405	307	60	2.5	225	2.3	4827700	¥22,100
33cm	1-0122-0406	338	65	3.0	250	3.3	4827800	¥25,700
36cm	1-0122-0407	367	70	3.0	270	3.3	4827900	¥29,900



材質:本体 / SUS445M2(モリブデン銅2%含有)
ハンドル / 真鍮合金
●保温性の高い厚板ステンレスを採用

⑤ 18-10 ロイヤル フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
XFD-180	1-0122-0501	185	40	1.0	130	0.5	6160400	¥6,600
XFD-200	1-0122-0502	208	42	1.0	147	0.6	6160500	¥7,200
XFD-220	1-0122-0503	228	46	1.0	163	0.7	3010500	¥7,800
XFD-240	1-0122-0504	248	49	1.0	177	0.8	3010600	¥8,400
XFD-260	1-0122-0505	268	53	1.0	190	0.9	3010700	¥9,000
XFD-300	1-0122-0506	308	59	1.5	218	1.5	6247400	¥11,400
XFD-330	1-0122-0507	340	62	1.5	236	1.8	6247500	¥12,600



材質:クラッド銅(三層構造)

⑥ プロデンジ フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0122-0601	40	2.5	145	0.8	5495900	¥7,900
21cm	1-0122-0602	45	2.5	165	0.9	5496000	¥9,000
24cm	1-0122-0603	50	2.5	187	1.3	5496100	¥10,500
27cm	1-0122-0604	55	2.5	220	1.7	5496200	¥12,100
30cm	1-0122-0605	60	3.0	240	1.9	5496300	¥15,500
33cm	1-0122-0606	65	3.0	265	2.5	5496400	¥18,000
36cm	1-0122-0607	70	3.0	290	2.9	5496500	¥20,200



材質:SUS444(18クロームモリブデン銅)



⑦ ステンレス・アルミクラッド プロシードⅡフライパン

ページコード	内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22 _{cm}	1-0122-0701	216	48	2.0	145	0.8	3758320 ¥8,900
24 _{cm}	1-0122-0702	236	48	2.0	165	0.9	3758330 ¥10,100
26 _{cm}	1-0122-0703	256	48	2.0	185	1.0	3758340 ¥11,200
28 _{cm}	1-0122-0704	276	50	2.0	205	1.1	3758350 ¥12,300
30 _{cm}	1-0122-0705	296	50	2.0	225	1.2	3758360 ¥13,300



⑧ ステンレス 平柄 フライパン

外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16.5cm	1-0122-0801	33	1.0	115	0.3	0191900	¥1,900
18cm	1-0122-0802	35	1.0	127	0.3	0192000	¥2,300
20cm	1-0122-0803	38	1.0	140	0.4	0192100	¥2,600
22cm	1-0122-0804	42	1.2	160	0.6	0192200	¥2,900
24cm	1-0122-0805	43	1.2	175	0.7	0192300	¥3,100
26cm	1-0122-0806	47	1.2	195	0.8	0192400	¥3,600
28cm	1-0122-0807	51	1.2	210	0.9	0192500	¥3,800



⑨ ステンレス PC柄 フライパン

外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16.5cm	1-0122-0901	33	1.0	115	0.3	0192600	¥1,900
18cm	1-0122-0902	35	1.0	127	0.4	0192700	¥2,500
20cm	1-0122-0903	38	1.0	140	0.4	0192800	¥2,700
22cm	1-0122-0904	42	1.2	160	0.6	0192900	¥2,900
24cm	1-0122-0905	43	1.2	175	0.7	0193000	¥3,100
26cm	1-0122-0906	47	1.2	195	0.8	0193100	¥3,700
28cm	1-0122-0907	51	1.2	210	0.9	0193200	¥4,000



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

※フライパンカバーはP134をご参照ください。

耐熱温度400℃以上(420℃程度)

(通常フッ素コーティングは230℃程度) オープンはもちろん
スチームコンベクションにもそのままご使用できます。

セラミックコーティング200ミクロン 油なじみ抜群!!

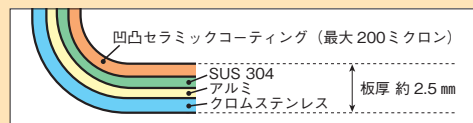
驚きの離形性(料理やソース等がこびり付かず焦げ付かない)

脅威の耐摩擦性!! 金属ヘラ/タワシも大丈夫

金属ヘラ/タワシで擦っても問題ありません。(フッ素コート
の約300倍の耐久性)



凹凸面+多微孔(ピンホール)の
イメージイラスト

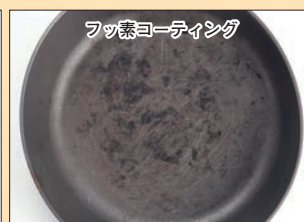


3層鋼+(凹凸面のある)
セラミックコーティングで
ステンレスの2倍の硬さ!

同様の条件で炒め実験をした際の
表面(コーティング)変化(空だし、ヘラ使用等)



①②のみ



常識を超えた究極のIHフライパン

EBM
おすすめ①EBM フェニックス
セラミックコーティング
フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0123-0101	217	40	2.3	146	0.8	1927300	¥15,400
22cm	1-0123-0102	237	44	2.3	164	0.9	1927400	¥16,500
24cm	1-0123-0103	257	48	2.3	179	1.0	1927500	¥17,600
26cm	1-0123-0104	277	51	2.3	196	1.2	1927600	¥19,200
28cm	1-0123-0105	300	54	2.3	221	1.3	1927700	¥20,300
30cm	1-0123-0106	317	57	2.3	230	1.5	1927800	¥22,000

②3層鋼 セラミックコーティング
深型フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0123-0201	217	63	2.3	132	0.8	7163200	¥20,300
22cm	1-0123-0202	237	67	2.3	148	0.9	7163300	¥22,200
24cm	1-0123-0203	257	72	2.3	163	1.0	7163400	¥24,000
26cm	1-0123-0204	277	78	2.3	177	1.2	7163500	¥26,600
28cm	1-0123-0205	300	84	2.3	194	1.3	7163600	¥28,500
30cm	1-0123-0206	317	90	2.3	201	1.5	7163700	¥32,000

※表面加工は①と同じです。

ハイクオリティで軽い

EBM
おすすめ③EBM 二層クラッド
(アルミ/ステン) フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0123-0301	197	40	2.1	135	0.5	1925000	¥10,200
21cm	1-0123-0302	226	45	2.1	160	0.6	1925100	¥11,000
24cm	1-0123-0303	258	50	2.1	175	0.7	1925200	¥12,500
27cm	1-0123-0304	287	55	2.1	200	0.9	1925300	¥14,000
30cm	1-0123-0305	315	55	2.1	225	1.0	1925400	¥15,200
33cm	1-0123-0306	347	65	2.1	250	1.2	1925500	¥17,000

アルミとステンレスの二層構造

内面フッ素Wコート

●作業性を考えた、短めの持ちやすいハンドル

作業性を考えた
短めのハンドル

手にフィットする持ちやすい
ハンドルです。

EBM
おすすめ④EBM 二層クラッド
(アルミ/ステン) いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0123-0401	197	55	2.1	135	0.6	1925600	¥11,300
21cm	1-0123-0402	226	60	2.1	160	0.7	1925700	¥12,800
24cm	1-0123-0403	258	70	2.1	175	0.8	1925800	¥14,600
27cm	1-0123-0404	287	75	2.1	200	1.0	1925900	¥16,400
30cm	1-0123-0405	315	80	2.1	225	1.1	1926000	¥18,800
33cm	1-0123-0406	347	85	2.1	250	1.3	1926100	¥21,200

アルミとステンレスの二層構造

内面フッ素Wコート

●作業性を考えた、短めの持ちやすいハンドル

頑丈で熱を平均に伝える極厚底

EBM
おすすめ⑤EBM モリベンジⅡ プラス
フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0123-0501	40	0.8	130	0.7	8751610	¥13,000
21cm	1-0123-0502	45	0.8	150	0.9	8751710	¥15,000
24cm	1-0123-0503	50	0.8	175	1.1	8751810	¥19,000
27cm	1-0123-0504	55	0.8	195	1.3	8751910	¥22,000
30cm	1-0123-0505	60	0.9	220	2.4	8752010	¥25,000
32cm	1-0123-0506	60	0.9	225	2.5	8752110	¥32,000
34cm	1-0123-0507	60	0.9	235	2.8	8752210	¥35,000
36cm	1-0123-0508	70	0.9	265	3.2	8752310	¥38,000
40cm	1-0123-0509	80	0.9	290	3.8	8752410	¥44,000

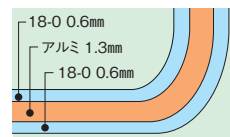
材質:モリベンジ鋼(底部SUS444)

内面ノンステック加工



頼れる右腕

焦げ付きや焼きむらを抑え板厚ほど重さを感じさせない三層構造
電磁調理器はもとよりあらゆる熱源でご使用になれます。

⑥3PLY IH PRO フライパン
ノンステック

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	g	柄長	商品コード	価格
22cm	1-0123-0601	234	45	2.5	145	740	160	0012700	¥6,300
26cm	1-0123-0602	275	55	2.5	192	1,010	210	0012900	¥7,600
28cm	1-0123-0603	295	55	2.5	212	1,120	250	0013000	¥8,600
30cm	1-0123-0604	314	55	2.5	240	1,200	250	0013100	¥9,600
32cm	1-0123-0605	335	60	2.5	245	1,360	250	0013200	¥11,300

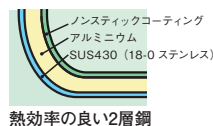
内面フッ素樹脂Wコート



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、
鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

※フライパンカバーはP134をご参照ください。

EBM
おすすめ



① EBM プロフェッショナル 2PLY IH フライパン



サイズ	ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
7インチ	1-0124-0101	185	195	42	2.5	140	0.5	8881100	¥4,000
8インチ	1-0124-0102	200	215	45	2.5	165	0.6	8881200	¥4,500
9インチ	1-0124-0103	220	234	47	2.5	165	0.7	8881300	¥5,200
10インチ	1-0124-0104	260	275	55	2.5	200	1.0	8881400	¥6,500
12インチ	1-0124-0105	300	315	60	2.5	235	1.2	8881500	¥8,200

内面エクリプス(超耐摩耗・耐熱性)フッ素樹脂コート

EBM
おすすめ



エクリプスコート
業務用に最適、耐摩耗性に優れた特殊三層コート
通常のフッ素樹脂コートより高い耐熱温度

② EBM アルミIHエクリプス プロフェッショナル フライパン



サイズ	ページコード	内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
※ 7インチ	1-0124-0201	185	195	42	3.0	0.4	8881620	¥3,200
※ 8インチ	1-0124-0202	200	215	45	3.0	0.6	8881720	¥3,500
10インチ	1-0124-0203	260	275	55	3.5	1.2	8881920	¥5,900
12インチ	1-0124-0204	300	315	60	3.5	1.4	8882020	¥6,500
14インチ	1-0124-0205	350	365	65	3.5	1.8	8891700	¥11,000

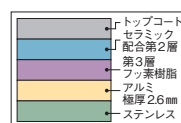
内面エクリプス(超耐摩耗・耐熱性)フッ素樹脂コート



※7・8インチは、底面積が極端に小さい為、電磁調理器が十分に反応しない又は、著しく能力が低下する恐れがあります。

キングフロンシリーズ

材質:アルミとステンレスの二層構造
SUS445M2(モリブデン鋼 2%含有)



フライパン側面は磁力の反応に優れ耐食性の高い445M2
ステンレス材を全面に使用
また、あいだには極厚2.6mmアルミ材をはさむことにより熱ムラが
少なく側面までしっかり加熱されます。



③ キングフロン フライパン



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
18cm	1-0124-0301	196	37	3.1	125	0.6	40	4331600	¥17,100
21cm	1-0124-0302	230	46	3.1	140	0.8	46	4331700	¥19,000
24cm	1-0124-0303	260	50	3.1	170	1.0	52	4331800	¥22,100
27cm	1-0124-0304	290	55	3.1	185	1.3	57	4331900	¥25,100
30cm	1-0124-0305	322	60	3.1	215	1.6	62	4332000	¥26,200



④ キングフロン 深型フライパン



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
18cm	1-0124-0401	196	53	3.1	115	0.7	55	4332100	¥19,000
21cm	1-0124-0402	230	59	3.1	140	0.9	60	4332200	¥22,100
24cm	1-0124-0403	260	63	3.1	170	1.1	65	4332300	¥25,100
27cm	1-0124-0404	290	73	3.1	185	1.4	75	4332400	¥28,200
30cm	1-0124-0405	322	83	3.1	200	1.8	85	4332500	¥32,000



⑤ キングフロン 片手ステーキパン



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
21cm	1-0124-0501	227	47	3.1	185	0.9	50	4330800	¥23,500
24cm	1-0124-0502	257	47	3.1	215	1.1	50	4330900	¥27,300
27cm	1-0124-0503	288	47	3.1	250	1.3	50	4331000	¥30,900
30cm	1-0124-0504	320	47	3.1	280	1.5	50	4331100	¥34,700



⑥ キングフロン 両手ステーキパン



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
24cm	1-0124-0601	257	47	3.1	215	1.1	50	4331200	¥27,300
27cm	1-0124-0602	288	47	3.1	250	1.4	50	4331300	¥30,900
30cm	1-0124-0603	320	47	3.1	280	1.6	50	4331400	¥34,700
33cm	1-0124-0604	350	57	3.1	320	2.4	60	4331500	¥39,600



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、
鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

※フライパンカバーはP134をご参照ください。



① デバイヤー アフィニティ
ノンスティック フライパン 3718 

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0125-0101	40	2.3	133	0.7	7001500	¥22,900
24cm	1-0125-0102	40	2.8	168	1.1	7001600	¥24,500
28cm	1-0125-0103	45	2.8	200	1.4	7001700	¥29,400
32cm	1-0125-0104	50	2.8	230	1.7	7006700	¥33,000

●ステンレスとアルミニウムの7層銅
抜群の熱効率で調理時間の短縮、光熱費の節約を実現



② デバイヤー
ノンスティックIHフライパン 8340 

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0125-0201	50	5.0	126	0.8	2705500	¥13,500
24cm	1-0125-0202	55	5.0	159	1.2	2705600	¥17,000
28cm	1-0125-0203	60	5.0	198	1.5	2705700	¥22,000
32cm	1-0125-0204	60	5.0	219	1.8	2705800	¥26,000

材質:アルミモノ
●極厚タイプ(5mm)で、熱を鍋全体に伝えます。



③ マトファー/ブウジャ 18-10
ノンスティック フライパン 6694 

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0125-0301	212	35	1.1	155	0.8	7809900	¥28,100
24cm	1-0125-0302	255	40	1.3	190	1.1	7405100	¥29,400
28cm	1-0125-0303	300	45	1.4	215	1.9	7405200	¥36,000
32cm	1-0125-0304	340	50	1.5	250	2.5	7405300	¥43,900

底厚:7.0mm
内面ノンスティック 4コート加工
●ステンレス+アルミ+ステンレスの三重底で熱効率抜群です。



④ パデルノ アルミ IH セラミック
コーティング フライパン 11618 

サイズ	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	柄長	商品コード	価格
20cm	1-0125-0401	34	2.5	150	0.9	185	6088200	¥13,400
24cm	1-0125-0402	42	2.5	175	1.1	225	6088300	¥16,580
28cm	1-0125-0403	45	2.5	210	1.4	225	6088400	¥20,550
32cm	1-0125-0404	55	2.5	245	1.8	295	6088500	¥26,350
36cm	1-0125-0405	60	2.5	285	2.0	295	6088600	¥30,800

表面硬度:6Hmin 耐熱温度:400℃
●全ての熱源に対応
●傷に強く、簡単洗浄

T-fal IHルビーエクセレンス

ティファール

温度の見えるお知らせマーク



●ティファール®の特許技術「お知らせマーク」が新しいデザインに。マークの模様が変わったら、予熱完了・適温に温まった合図。火が見えないIHでも、食材を入れる最適なタイミングが目で見わかります。

※ティファールブランドを保有するグループセブ社

チタン・エクセレンスコーティング



アルミ本体

●強じんて錆びにくいチタンをアルミ本体の上に焼きつけた「ハードチタン・ベース」採用
コーティングの剥がれ落ちを強力に防いで、コーティングの耐久性がアップ
●中面だけでなく外面もフッ素樹脂加工なので、こびりつきにくく汚れがさっと落ちて、毎日のお手入れも簡単。



⑤ ティファール
IHルビーエクセレンス
フライパン 

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	1-0125-0501	230	51	3.7	145	0.8	1299100	¥4,500
26cm	1-0125-0502	280	51	3.9	185	1.1	1299200	¥5,500
28cm	1-0125-0503	300	51	3.9	205	1.2	1299300	¥6,000



⑥ ティファール
IHルビーエクセレンス
ディープパン 

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	1-0125-0601	240	70	3.9	156	1.0	1299500	¥5,700

材質:本体/アルミ・ハードチタンベース
内面外面フッ素樹脂加工
●コーティングの剥がれ落ちを強力に防いで、コーティングの耐久性がアップ



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

※フライパンカバーはP134をご参照ください。



① ビタクラフト
ソフィアⅡ フライパン



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1740	1-0126-0101	205	48	2.5	150	0.7	3659910 ¥2,800
22cm	1742	1-0126-0102	225	48	2.5	160	0.7	3659920 ¥3,300
24cm	1744	1-0126-0103	260	50	2.5	170	0.8	0134400 ¥3,800
26cm	1746	1-0126-0104	265	58	2.5	200	1.0	3659930 ¥4,400
28cm	1748	1-0126-0105	285	58	2.5	210	1.1	3659940 ¥4,900

材質:本体/ステンレス、アルミ全面2層構造
内面高密度3層フッ素樹脂コーティング



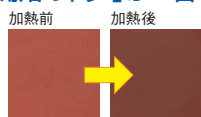
② スーパーセラミック
ビタクラフト フライパン



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
23.5cm	4642	1-0126-0201	245	45	2.5	167	0.8	7486600 ¥13,000
25.5cm	4643	1-0126-0202	265	45	2.5	196	0.9	7486700 ¥14,000

材質:本体/アルミニウム3層、ステンレス2層
内面スペシャルマジックコート

フライパン全体の色が変わる!
調理開始の「今!」が一目でわかる



加熱前 加熱後
全体の色が変わるから、誰でも分かる!



③ フィスラーセンサーレッド フライパン



内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	157-303-20-100	1-0126-0301	44	8	140	0.63	3541400 ¥10,000
24cm	157-303-24-100	1-0126-0302	46	8	180	0.81	3541500 ¥12,000
26cm	157-303-26-100	1-0126-0303	49	8	200	0.96	3541600 ¥13,000

材質:本体/アルミニウム (PTFEコーティング)
ハンドル/合成樹脂
底/アルミニウム、ステンレス 取手/合成樹脂
内面センサーモーションタイプコーティング
外面PTFEコーティング(ブラック)



4層コート

④ フィスラー プロテクト
カントリー フライパン 159-103



内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20 _{cm}	1-0126-0401	48	4.3	155	0.8	3647100	¥12,000
24 _{cm}	1-0126-0402	49	5.7	180	1.3	3647200	¥15,000
26 _{cm}	1-0126-0403	50	5.7	190	1.4	3647300	¥16,000

底板厚:約2.0mm
材質:本体/アルミニウム
表面PTFEコーティング(フッ素樹脂)
●人間工学に基づいたハンドルは疲れにくく、特殊形状で熱から手を守ります。



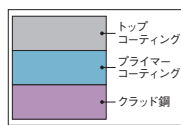
2層コート

⑤ フィスラー アルックスフライパン



内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	157-302-201	1-0126-0501	44	4.0	140	0.5	3523770 ¥7,000
24cm	157-302-241	1-0126-0502	45	5.0	180	0.8	3523780 ¥8,000
26cm	157-302-261	1-0126-0503	47	6.0	200	1.0	3523790 ¥9,000

材質:本体/アルミニウム
内面PTFEコーティング(フッ素樹脂)
●丸みを帯びた形状で使いやすく、大変軽いのIH200Vにも対応です。
●滑り止め・熱よけの機能に加え、人間工学に基づいた握りやすいハンドルです。



⑥ 18-10 ロイヤル フッ素加工
フライパン



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
XFD-180T	1-0126-0601	185	40	1.0	130	0.5	6473600	¥7,800
XFD-200T	1-0126-0602	208	42	1.0	147	0.6	6473700	¥8,500
XFD-220T	1-0126-0603	228	46	1.0	163	0.7	6473800	¥9,300
XFD-240T	1-0126-0604	248	49	1.0	177	0.8	6473900	¥10,000
XFD-260T	1-0126-0605	268	53	1.0	190	0.9	6474000	¥10,800
XFD-300T	1-0126-0606	308	59	1.5	218	1.5	6474100	¥13,500
XFD-330T	1-0126-0607	340	62	1.5	236	1.8	6474200	¥15,000

材質:本体/クラッド鋼(三層構造)
内面フッ素2層コーティング



⑦ エレックマスターライト
フジ IH フライパン DX



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0126-0701	212	43	2.0	140	0.6	2881400	¥6,000
22cm	1-0126-0702	231	45	2.0	160	0.7	2881300	¥8,000
26cm	1-0126-0703	271	55	2.6	180	1.1	2881200	¥11,000

材質:本体/ステンレス、アルミクラッド三層鋼
内面フッ素樹脂加工



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

※フライパンカバーはP134をご参照ください。

熱伝導の良さと遠赤外線効果で省エネ調理

01
IH・ガス兼用鍋①京セラ IHセラブリッド
フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0127-0101	212	52	3.7	160	0.6	1860810	¥3,500
26cm	1-0127-0102	274	56	3.7	215	0.9	1860910	¥4,300
28cm	1-0127-0103	292	57	3.7	235	1.0	1861010	¥4,800

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(貼底)
内面セラミック塗膜加工 外面耐熱塗装
ハンドル/アルミニウム合金、フェノール樹脂

②京セラ IHセラブリッド
ソースパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	1-0127-0201	236	62	3.7	158	0.7	1861210	¥4,200
24cm	1-0127-0202	254	68	3.7	165	0.8	1861310	¥4,500

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(貼底)
内面セラミック塗膜加工 外面耐熱塗装
ハンドル/アルミニウム合金、フェノール樹脂
※注ぎ口付

新素材「セラフォート」

「京セラのセラミック技術」と
「ダイキン工業のフッ素材料技術」
を融合させた新素材「セラフォート」
快適調理と美味しい仕上がりを実現します。



③京セラ セラフォート IH フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0127-0301	212	52	3.7	160	0.6	1597710	¥4,300
26cm	1-0127-0302	274	56	3.7	215	0.9	1597810	¥5,200
28cm	1-0127-0303	292	57	3.7	235	1.0	1597910	¥5,800

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(貼底)
内面フッ素樹脂塗膜加工 外面セラミック塗膜加工
ハンドル/アルミニウム合金、フェノール樹脂、66ナイロン、
ポリウレタン樹脂コーティング

02
ガス専用鍋

④IH ルミエール フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1-0127-0401	197	40	2.6	0.5	8036000	¥4,500
26cm	1-0127-0402	276	55	2.6	0.9	8036100	¥6,000
28cm	1-0127-0403	297	55	2.6	1.0	8036200	¥7,000

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス2層鋼
内面テフロンプラチナ加工
ハンドル/フェノール樹脂
●スピニング加工で軽量化

⑤IH ルミエール
ディープフライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	1-0127-0501	217	60	2.6	0.6	8036300	¥5,000
24cm	1-0127-0502	256	65	2.6	0.8	8036400	¥5,500

材質:本体/18-0ステンレス
内面アルミニウム合金、テフロンプラチナ加工
ハンドル/フェノール樹脂



⑥クワトロIH フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0127-0601	196	38	2.0	150	0.6	8304500	¥4,800
20cm	1-0127-0602	213	46	2.0	155	0.7	8304600	¥5,000
22cm	1-0127-0603	236	50	2.0	180	0.8	8304700	¥5,800
24cm	1-0127-0604	255	50	2.0	185	0.9	8304800	¥6,000
26cm	1-0127-0605	276	53	2.0	200	1.0	8304900	¥6,500
28cm	1-0127-0606	298	53	2.0	215	1.1	8305000	¥7,000

材質:本体/ステンレス、アルミ4層クラッド材
内面フッ素樹脂塗膜加工 外面ミラー研磨仕上げ
ハンドル/フェノール樹脂、ステンレス鋼



⑦IHメイン フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0127-0701	213	49	3.0	165	0.5	5219600	¥4,000
26cm	1-0127-0702	275	58	3.0	210	0.7	5219700	¥4,500
28cm	1-0127-0703	295	58	3.0	230	0.8	5219800	¥4,500

材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス鋼
内面ウエルフロンコート 外面焼付塗装
ハンドル/フェノール樹脂
●(耐久性)・(耐腐食性)に非常に優れています。
●耐久性抜群でキズがつきにくい(金属ヘラ使用可能)



⑧IHメイン ディープフライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	1-0127-0801	255	64	3.0	180	0.6	5219900	¥5,000

材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス鋼
内面ウエルフロンコート 外面焼付塗装
ハンドル/フェノール樹脂
●(耐久性)・(耐腐食性)に非常に優れています。
●耐久性抜群でキズがつきにくい(金属ヘラ使用可能)



⑨エレク 深型フライパン

200V

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
24 _{cm}	F-7056	1-0127-0901	2.3	250	110	2.4	140	0.7	1094640	¥2,700
26 _{cm}	F-7057	1-0127-0902	3.4	263	115	2.4	165	0.8	1094650	¥2,800

材質:本体/アルミニウム合金(フッ素樹脂塗装)
底/ステンレス鋼 ハンドル/自然木



⑩IH 底が広～いフライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0127-1001	183	41	2.5	134	0.390	1247200	¥1,600
22cm	1-0127-1002	223	41	2.5	152	0.489	1247210	¥1,900
26cm	1-0127-1003	261	55	2.5	178	0.719	1247220	¥2,300
28cm	1-0127-1004	281	58	2.5	190	0.778	1247230	¥2,700
30cm	1-0127-1005	302	56	2.5	212	0.843	1247240	¥3,000

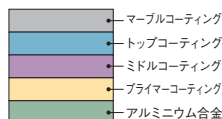
材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス鋼
内面フッ素樹脂塗膜加工 外面焼付塗装
ハンドル/フェノール樹脂

●焼面が広いから一度にたくさん焼けます。
※200V電磁調理器は非常にパワーがあるため、銅体の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、フライパンの状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

※フライパンカバーはP134をご参照ください。



①IHダイヤモンドマールDXフライパン



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0128-0101	204	44	2.8	157	0.5	5051110	¥2,200
26cm	1-0128-0102	265	58	2.8	197	0.7	5051310	¥2,800
28cm	1-0128-0103	285	58	2.8	210	0.8	5051410	¥3,400
30cm	1-0128-0104	305	60	2.8	220	0.9	5051510	¥3,900
32cm	1-0128-0105	325	63	2.8	245	1.1	5051520	¥4,500

材質:本体/アルミニウム合金
内面ダイヤモンドマール4層 外面マール3層
ハンドル/フェノール樹脂
●耐久性抜群です。キズが付きにくい(金属ヘラ使用可能)
※32cmのみ向い手付になります。

②IHマリウスプレミアムフライパン



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0128-0201	216	48	2.7	160	0.5	5013620	¥2,800
26cm	1-0128-0202	277	58	2.7	200	0.7	5013820	¥3,400
28cm	1-0128-0203	297	58	2.7	218	0.9	5013920	¥3,600
30cm	1-0128-0204	318	58	2.7	223	0.9	5014020	¥4,500

材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス鋼
内面ストーンマールフッ素樹脂加工(4層)
外面焼付塗装
ハンドル/フェノール樹脂
●内面はダイヤモンド粒子配合のマールコートで強い耐久性
(耐摩耗試験100万回クリア)
●内面デコボコ加工で焦げつき汚れが簡単に落とせます。

③IHマリウスプレミアムディープフライパン



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	1-0128-0301	257	73	2.7	178	0.7	5014210	¥3,400

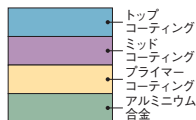
材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス鋼
内面ストーンマールフッ素樹脂加工(4層)
外面焼付塗装
ハンドル/フェノール樹脂
●内面はダイヤモンド粒子配合のマールコートで強い耐久性
(耐摩耗試験100万回クリア)
●内面デコボコ加工で焦げつき汚れが簡単に落とせます。



20, 22, 24cm



26, 28, 30cm

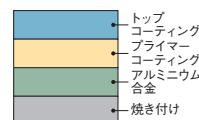


④IHスプレディフライパン



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0128-0401	210	49	3.0	140	0.5	0232900	¥1,950
22cm	1-0128-0402	230	52	3.0	160	0.7	0232910	¥2,100
24cm	1-0128-0403	250	54	3.0	185	0.8	0232920	¥2,200
26cm	1-0128-0404	270	58	3.0	210	0.8	0232930	¥2,350
28cm	1-0128-0405	290	58	3.0	230	0.9	0232940	¥2,800
30cm	1-0128-0406	310	60	3.0	250	1.0	0232950	¥3,500

材質:本体/アルミニウム合金
内面テフロンプラチナ加工
ハンドル/フェノール樹脂

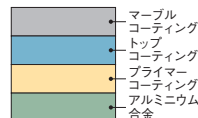


⑤IHアルトワフライパン



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0128-0501	210	42	2.7	160	0.43	5219100	¥2,000
26cm	1-0128-0502	270	56	2.7	200	0.68	5219200	¥2,400
28cm	1-0128-0503	290	56	2.7	210	0.75	5219300	¥3,000

材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス鋼
内面ダイヤモンドコート 外面焼付塗装
ハンドル/フェノール樹脂
●耐久性抜群です。キズが付きにくい(金属ヘラ使用可能)



⑥IHマールBIGフライパン



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	4941 1-0128-0601	304	53	2.3	0.8	4849000	¥2,200
32cm	4942 1-0128-0602	324	58	2.3	0.9	4849100	¥2,300

材質:本体/アルミニウム合金
ハンドル/フェノール樹脂



楽チンPAN 23cm



ページコード	商品コード	価格
⑦ピンク 1-0128-0701	3609300	¥4,200
⑧グリーン 1-0128-0801	3609400	¥4,200
⑨オレンジ 1-0128-0901	3609500	¥4,200

外寸:404×227 内寸:230×220 深さ:45
本体高さ(低):49 本体高さ(高):74
底厚:4.7 底径:150 重量:0.7kg 容量:1.3ℓ
材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼
内面フッ素樹脂塗膜加工 外面焼付塗装
ハンドル/フェノール樹脂
耐熱温度:260℃



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

※フライパンカバーはP134をご参照ください。

アルミフライパン

- 細かい火加減が必要な調理に優れています。
- 銀色なのでソースや食材の色や状態がわかりやすい。
- 熱伝導が良いのでパスタ料理におすすめ!

①EBM アルミ
プロスタンダード フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1-0129-0101	192	35	2.5	0.4	3921800	¥3,100
21cm	1-0129-0102	227	43	2.5	0.6	3921900	¥3,300
24cm	1-0129-0103	256	50	2.5	0.7	3922000	¥3,700
27cm	1-0129-0104	288	55	2.5	0.9	3922100	¥4,400
30cm	1-0129-0105	320	60	2.5	1.1	3922200	¥4,900
33cm	1-0129-0106	345	65	2.5	1.6	3922300	¥6,300
36cm	1-0129-0107	375	70	2.5	2.0	3922400	¥7,000

②キング アルミ
フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0129-0201	162	35	3.0	0.3	0189600	¥4,200
18cm	1-0129-0202	192	40	3.0	0.4	0189700	¥4,900
21cm	1-0129-0203	228	45	3.0	0.6	0189800	¥5,500
24cm	1-0129-0204	256	50	3.0	0.7	0189900	¥5,900
27cm	1-0129-0205	288	55	3.0	0.9	0190000	¥7,400
30cm	1-0129-0206	320	60	3.0	1.1	0190100	¥8,400
33cm	1-0129-0207	345	65	4.0	1.6	3962400	¥10,000
36cm	1-0129-0208	375	70	4.5	2.0	3962500	¥12,600

③キング アルマイト
フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1-0129-0301	192	40	3.0	0.4	7263700	¥6,200
21cm	1-0129-0302	227	45	3.0	0.6	7263800	¥6,900
24cm	1-0129-0303	256	50	3.0	0.7	7263900	¥7,400
27cm	1-0129-0304	288	55	3.0	0.9	7264000	¥8,400
30cm	1-0129-0305	320	60	3.0	1.1	7264100	¥9,600

打出し加工で強度・熱伝導UP

④キング アルミ
打出 フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0129-0401	162	35	3.0	0.3	0190200	¥4,300
18cm	1-0129-0402	192	40	3.0	0.4	0190300	¥5,000
21cm	1-0129-0403	228	45	3.0	0.6	0190400	¥5,700
24cm	1-0129-0404	256	50	3.0	0.7	0190500	¥6,200
27cm	1-0129-0405	288	55	3.0	0.9	0190600	¥7,600
30cm	1-0129-0406	320	60	3.0	1.1	0190700	¥8,600

魚調理に最適

⑤キング アルミ
オーバル フライパン

サイズ	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
32cm	1-0129-0501	320×220	335×235	40	3.0	0.9	4202700	¥9,700
36cm	1-0129-0502	360×250	375×265	42	3.0	1.2	4202800	¥11,300
41cm	1-0129-0503	410×280	425×305	45	3.0	1.4	4202900	¥13,100

チタンフライパン

- 圧倒的な軽さで手首の負担を軽減
- 耐食性にも優れており、酸やアルカリ等にも強い
- 昇温速度が早いので火力も弱くすみ、ガス代の節約にもつながります。

⑥チタン フライパン
窒化加工なし

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
22cm	1-0129-0601	38	2.0	0.5	4115810	¥38,000
24cm	1-0129-0602	48	2.0	0.6	4115910	¥43,000
26cm	1-0129-0603	48	2.0	0.7	4116010	¥49,000
28cm	1-0129-0604	48	2.0	0.8	4116110	¥55,000
30cm	1-0129-0605	48	2.0	0.9	4116210	¥63,000



⑦純チタン 木柄 フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
22cm	1-0129-0701	50	1.2	0.5	2294500	¥14,200
24cm	1-0129-0702	55	1.2	0.5	2294600	¥15,000
26cm	1-0129-0703	55	1.2	0.6	8147100	¥16,000
28cm	1-0129-0704	60	1.2	0.7	2294700	¥16,600



⑥ 商品の製造上、白層という症状(白い汚れに見える)がある場合がございますが、ご使用には問題ございません。

※フライパンカバーはP134をご参照ください。

銅フライパン

- 熱伝導に優れ、弱火でまんべんなく鍋に熱を伝えます。
- 温度調節がしやすい。



使用上の注意
錫引き仕上ですので、金属たわしの使用
空焚きはお止めください。



① ムヴィエール カパーイノックス
フライパン 6726

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	1-0130-0101	28	1.5	0.7	6273710	¥40,000
26cm	1-0130-0102	43	1.5	1.3	6273910	¥55,000
30cm	1-0130-0103	43	1.5	1.6	6274010	¥77,500



② マトファー／ブウジャ
フライパン 3690

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0130-0201	256	40	2.5	2.5	0160700	¥41,400



③ SW 銅 フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1-0130-0301	31	1.5	0.6	0191300	¥14,800
22cm	1-0130-0302	38	1.5	0.9	0191400	¥18,300
24cm	1-0130-0303	42	1.5	1.0	0191500	¥21,200
26cm	1-0130-0304	44	1.5	1.3	0191600	¥26,300



④ 銅 フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
21cm	1-0130-0401	40	2.0	1.0	1274900	¥9,800
24cm	1-0130-0402	44	2.0	1.3	1274910	¥11,700
27cm	1-0130-0403	45	2.0	1.5	0191700	¥13,000
30cm	1-0130-0404	50	2.0	2.0	0191800	¥15,500



⑤ 銅 VIP フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0130-0501	255	55	1.5	1.0	3042700	¥12,000
26cm	1-0130-0502	275	60	1.5	1.2	3042800	¥15,000



⑥ ムヴィエール カパーイノックス
片手 オーバルパン 6725

サイズ	ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	1-0130-0601	300×200	40	2.0	1.1	6273510	¥47,000
35cm	1-0130-0602	350×230	45	2.0	1.3	6273610	¥60,000



⑦ マトファー／ブウジャ
オーバル フライパン 3700

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
36cm	1-0130-0701	360×210	375×224	30	2.5	0161000	¥53,400



⑧ デバイヤー 鉄 共柄 トリプル
ブリニ フライパン 5140-03

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
12cm	1-0130-0801	20	2.5	1.1	6255800	¥12,000



⑨ デバイヤー 鉄 共柄
ブリニ フライパン 5140

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
12cm	1-0130-0901	20	2.5	0.5	6255700	¥3,700



※フライパンカバーはP134をご参照ください。

01
IH・ガス兼用鍋



①EBM ノンスティックエクリプス プロフェッショナル フライパン

サイズ	ページコード	内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
7インチ	1-0131-0101	185	195	42	3.0	0.4	8842200	¥2,900
8インチ	1-0131-0102	200	215	45	3.0	0.6	8842300	¥3,600
10インチ	1-0131-0103	260	275	55	3.5	1.2	8842400	¥5,000
12インチ	1-0131-0104	300	315	60	3.5	1.4	8842500	¥5,840
14インチ	1-0131-0105	350	365	65	3.5	1.8	8842600	¥10,400

エクリプスコート

業務用に最適、耐摩耗性に優れた特殊三層コート
通常のフッ素樹脂コートより高い耐熱温度



① EBM ノンスティックエクリプス
フライパン 7インチ
にピッタリ

目玉焼や井物料理に最適な
組み合わせです。

②アルミ D型 親子鍋蓋 18cm

ページコード	外径	商品コード	価格
1-0131-0201	180	2948300	¥1,520

02
ガス専用鍋



③ムヴィエール シルバーストーン フライパン 9851

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	1-0131-0301	35	4.5	0.8	3014500	¥16,000
24cm	1-0131-0302	40	4.5	1.1	3014600	¥19,500
28cm	1-0131-0303	40	4.5	1.3	3014700	¥22,000
32cm	1-0131-0304	45	4.5	1.7	3014800	¥27,500
36cm	1-0131-0305	45	4.5	2.4	3014900	¥34,000

●高密度3層コーティング



④ムヴィエール シルバーストーン オーバル フライパン 9853

サイズ	ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
35cm	1-0131-0401	350×230	45	5.0	1.2	3015100	¥30,500
40cm	1-0131-0402	400×260	55	5.0	1.8	3015200	¥34,500

●高密度3層コーティング

03
フライパン



⑤WEAR-EVER セラミックガード フライパン

サイズ	ページコード	内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
7インチ	1-0131-0501	185	195	42	3.0	0.5	4931400	¥12,000
8インチ	1-0131-0502	200	215	45	3.0	0.6	4931500	¥14,000
10インチ	1-0131-0503	260	275	55	3.5	1.0	4931600	¥19,000
12インチ	1-0131-0504	300	315	60	3.5	1.5	4931700	¥28,000
14インチ	1-0131-0505	350	365	65	3.5	2.5	4931800	¥32,000

●硬質セラミック配合高密度3層コーティングシルバーストーン
●コーティングの隙間を極度に少なくし、油やゴミ、空気の侵入を防ぎ、尚且つ表面にセラミック附層加工をしていますので、表面がかたく丈夫になりステンレスのターナー等を使ってもキズがつきにくい仕上りになっています。



⑥スプラセレクト ノンスティック フライパン

サイズ	ページコード	内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
7インチ	1-0131-0601	185	195	42	3.0	0.5	0183100	¥3,700
8インチ	1-0131-0602	200	215	45	3.0	0.6	0183200	¥4,200
10インチ	1-0131-0603	260	275	55	3.5	1.0	0183300	¥5,700
12インチ	1-0131-0604	300	315	60	3.5	1.6	0183400	¥8,700
14インチ	1-0131-0605	350	365	65	3.5	2.3	0183500	¥12,700

●高密度3層コーティング



⑦フライパン用 クールハンドル

ページコード	長さ	商品コード	価格
小 1-0131-0701	7、8インチ用	105 0183000	¥1,700
中 1-0131-0702	10インチ用	118 0182900	¥1,900
大 1-0131-0703	12、14インチ用	170 0182800	¥2,500

※⑤、⑥専用です。



⑧キング アルミ シルク フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1-0131-0801	192	40	3.4	0.4	3043000	¥6,700
21cm	1-0131-0802	222	45	3.4	0.6	3043100	¥7,500
24cm	1-0131-0803	256	50	3.4	0.7	3043200	¥8,400
27cm	1-0131-0804	286	55	3.4	0.9	3043300	¥10,300
30cm	1-0131-0805	320	60	3.4	1.1	3043400	¥11,700
33cm	1-0131-0806	346	65	4.0	1.6	3043500	¥13,800
36cm	1-0131-0807	373	70	4.5	2.0	3043600	¥16,500

●シルク3層コーティング

魚調理に最適



⑨キング アルミ シルク オーバル フライパン

サイズ	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
32cm	1-0131-0901	320×220	335×235	40	3.0	0.9	4203000	¥12,900
36cm	1-0131-0902	360×250	375×265	42	3.0	1.2	4203100	¥16,000
41cm	1-0131-0903	410×280	425×305	45	3.0	1.4	4203200	¥18,000

●シルク3層コーティング



⑩ヴァボーレ 遠赤外線 セラミックフライパン 5.50

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0131-1001	260	58	3.0	0.8	6291200	¥16,400
27cm	1-0131-1002	290	62	3.0	1.0	6291300	¥18,600
30cm	1-0131-1003	320	67	3.0	1.2	6291400	¥20,200

●硬質アルミ素材にセラミックを形成、表面は非常に硬く(ステンレスの2倍の硬度)殆んど割られません。
●食品に対する熱の伝わりが早く、美味しい料理ができます。

※フライパンカバーはP134をご参照ください。



デバイヤー ノンスティックシリーズ

特殊ノンスティックハードコーティングが業務用の苛酷な状況下でも威力を発揮します。



①アルミノンスティック
レクタングル フライパン
8184

ページコード	商品コード	価格
38cm 1-0132-0101	6258400	¥23,500
内寸:380×260 深さ:42 板厚:5.0 重量:2.0kg		



②アルミノンスティック
オーバル フライパン 8131

ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
32cm 1-0132-0201	320×230	43	4.0	1.1	4944600	¥12,200
36cm 1-0132-0202	360×260	43	5.0	1.7	4944700	¥12,600
40cm 1-0132-0203	400×280	45	5.0	2.1	4944800	¥14,500



③アルミノンスティック
両手付 レクタングルパン
8124

ページコード	商品コード	価格
38cm 1-0132-0301	6324700	¥16,000
内寸:378×260 深さ:50 板厚:5.0 重量:1.7kg		



④アルミノンスティック
両手付 オーバルパン
8121

ページコード	商品コード	価格
40cm 1-0132-0401	6258600	¥16,000
内寸:400×290 深さ:55 板厚:5.0 重量:2.5kg		



⑤アルミノンスティック
フライパン 8180

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	1-0132-0501	30	4.0	0.7	6257100	¥5,400
24cm	1-0132-0502	35	4.0	0.9	6257200	¥6,900
26cm	1-0132-0503	37	4.0	1.1	8163300	¥7,300
28cm	1-0132-0504	40	4.0	1.3	6257300	¥8,000
30cm	1-0132-0505	45	4.0	1.4	8163400	¥8,500
32cm	1-0132-0506	45	5.0	1.6	6257400	¥9,200
36cm	1-0132-0507	48	5.0	2.2	6257500	¥15,000
40cm	1-0132-0508	54	5.0	2.6	6257600	¥19,000



⑥アルミノンスティック
ブリニ フライパン 8140

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
12cm	1-0132-0601	20	3.0	0.2	6257700	¥4,400
14cm	1-0132-0602	20	4.0	0.3	6257800	¥5,000



⑦パリジェンヌ
アルミノンスティック
フライパン 8190

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	1-0132-0701	40	4.0	200	1.1	7471200	¥16,500



マトファー／ブウジャ アルミノンスティック 4コートシリーズ

高純度アルミを使用し、板厚も厚く熱効率が非常に良く、また通常ノンスティック加工が2層のものが多いのに対し4層ととても丈夫で扱いやすく、多くのミツ星レストランで使用されています。



⑧アルミノンスティック
レクタングル フライパン 6676

ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
38cm 1-0132-0801	380×260	40	5.0	1.7	6276700	¥19,000



⑨アルミノンスティック
オーバル フライパン 6671

ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
36cm 1-0132-0901	360×260	50	5.0	1.5	6276500	¥18,100
40cm 1-0132-0902	400×280	50	5.0	1.8	6276600	¥21,300



⑩アルミノンスティック
フライパン 6651

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
16cm	1-0132-1001	35	3.0	0.4	6384100	¥5,600
20cm	1-0132-1002	40	4.0	0.5	6275600	¥6,250
24cm	1-0132-1003	40	4.0	0.7	6275700	¥7,300
28cm	1-0132-1004	45	4.0	1.0	6275800	¥8,000
32cm	1-0132-1005	53	5.0	1.4	6275900	¥9,800
36cm	1-0132-1006	53	5.0	1.9	6276000	¥12,800
40cm	1-0132-1007	53	6.0	2.3	6276100	¥14,600



⑪アルミノンステック
テーパーパーン 6682

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	1-0132-1101	219	60	4.0	0.7	7404700	¥9,700
24cm	1-0132-1102	254	65	4.0	1.0	7404800	¥10,400
28cm	1-0132-1103	295	80	4.0	1.3	7404900	¥13,100
32cm	1-0132-1104	344	92	4.0	2.0	7405000	¥19,800



⑫アルミノンスティック
ブリニ フライパン 6656

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
12cm	1-0132-1201	20	2.0	0.15	6276200	¥4,800

※フライパンカバーはP134をご参照ください。

01
IH・ガス兼用鍋



①匠技 フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
22cm	1-0133-0101	230	48	4.0	0.7	3689900	¥4,000
24cm	1-0133-0102	250	60	4.0	0.8	3678500	¥4,500
26cm	1-0133-0103	270	60	4.0	0.9	3678600	¥5,000
28cm	1-0133-0104	290	65	4.0	1.0	3678700	¥5,800
30cm	1-0133-0105	310	65	4.0	1.0	3678800	¥6,300
32cm	1-0133-0106	330	65	4.0	1.1	3678900	¥6,800

材質:本体 / アルミ鍍物テフロンプラチナ加工
ハンドル / 天然木

- 高密度4層構造で抜群の耐久性を実現
- 熱効率を考えた理想的な形状を実現
- 熱によるフレアや変形が起きにくい。



②リョーガ フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
16cm	1-0133-0201	170	35	4.2	0.4	0233500	¥3,200
20cm	1-0133-0202	210	43	3.7	0.6	0233510	¥3,500
24cm	1-0133-0203	250	52	3.1	0.7	0233520	¥4,300
26cm	1-0133-0204	270	56	3.1	0.7	0233530	¥4,500
28cm	1-0133-0205	290	61	3.1	0.8	0233540	¥5,000

材質:本体 / アルミニウム合金(内面テフロンプラチナ加工
工、外面ダイヤモンド粒子配合フッ素樹脂加工)
ハンドル / フェノール樹脂

- 厚底のため、蓄熱性に優れ、側面にかけて均一に熱を伝えます。



③リョーガ ディープフライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
22cm	1-0133-0301	230	68	3.1	0.6	0233550	¥4,300

材質:本体 / アルミニウム合金
(内面テフロンプラチナ加工、外面ダイヤモンド粒子
配合フッ素樹脂加工)
ハンドル / フェノール樹脂

- 厚底のため、蓄熱性に優れ、側面にかけて均一に熱を伝えます。

02
ガス専用鍋



④ティファール サンライズプレミア フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	1-0133-0401	205	46	2.4	0.5	1317200	¥3,900
24cm	1-0133-0402	245	46	2.6	0.6	1317300	¥4,300
26cm	1-0133-0403	265	46	2.6	0.7	1317400	¥4,800
28cm	1-0133-0404	286	46	2.6	0.9	1317500	¥5,200

- チタン粒子を配合したハードベースと、厚くなったフィニッシュ層の「5層チタン・プレミアコーティング」を採用し、耐久性をアップしました。
- 熱やキズに強いエナメル(ホーロー)加工で、美しい光沢を長く保ちます。



⑤バルゴリーフ フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	1-0133-0501	210	50	3.0	0.4	8149020	¥2,300
26cm	1-0133-0502	270	65	3.0	0.6	8149320	¥2,500
28cm	1-0133-0503	290	70	3.0	0.7	8149420	¥3,000
30cm	1-0133-0504	310	75	3.0	0.8	8150300	¥3,300

材質:本体 / アルミグラビティキャスト(内面テフロン プラチナ加工、外面ミガキ仕上加工)
ハンドル / フェノール樹脂+アルミダイキャスト



⑥ブラックストーン フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
16cm	1-0133-0601	165	42	2.4	0.2	3677300	¥1,300
18cm	1-0133-0602	185	45	2.4	0.3	3677400	¥1,450
20cm	1-0133-0603	205	50	2.4	0.4	3677500	¥1,550
22cm	1-0133-0604	225	50	2.4	0.4	3677600	¥1,700
24cm	1-0133-0605	245	55	2.4	0.5	3677700	¥1,800
26cm	1-0133-0606	265	55	2.4	0.6	3677800	¥2,000
28cm	1-0133-0607	285	55	2.4	0.7	3677900	¥2,250
30cm	1-0133-0608	305	55	2.4	0.9	3678000	¥2,900
32cm	1-0133-0609	325	60	2.4	1.1	3678100	¥3,800

材質:本体 / アルミニウム 内面フッ素加工
ハンドル / フェノール樹脂



⑦パイロラックス チタンコーティング フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
2000-20cm	1-0133-0701	39	2.5	0.7	7278500	¥10,000
2400-24cm	1-0133-0702	39	2.5	0.9	7278600	¥11,200
2600-26cm	1-0133-0703	39	2.5	1.1	7278700	¥12,000
2800-28cm	1-0133-0704	43	2.5	1.4	7278800	¥13,500

- 理想的な熱伝導を可能にした独自の製造技術を用い、アルミダイキャストボディに特殊なチタンコーティング(ノンスティック加工)を施しました。
- ハンドルは特殊樹脂で耐熱260℃とオープンでのご使用も可能
- 金属ヘラや金属タワシも通常の使用ではOK
- 底厚は7mmと極薄で熱を均等に伝えます。

スプレークッキングオイル

シルバーストーン加工・テフロン加工の油のなじみにくい調理器具はもちろん、テンパン・シートパンや陶板などスプレーするだけで油が薄い膜を作りますので、油の節約ができてヘルシーメニューの強い味方になります。また、料理の上からスプレーすれば、表面のつや出し油として便利に使用できるほか、調理機械の刃のサビや、すい部分などの洗浄後のサビ止めとしてご使用ください。



⑧セパレ ベーカース

ページコード	商品コード	価格
500ml	1-0133-0801	5314200

- 天板、型類はもちろん、フライパン、ホットプレートなどの調理器具にも最適です。
- 使用回数約1000回



⑨セパレ サラダ油

ページコード	商品コード	価格
500ml	1-0133-0901	4237200

- 料理がコゲつかず、純植物性で低カロリー。しかも料理後の器具洗いが簡単です。
- 使用回数約1000回



⑩セパレ オリーブ油

ページコード	商品コード	価格
100ml	1-0133-1001	4237300

- 料理にスプレーするだけでオリーブ油の風味をプラスします。イタリア料理、パスタ料理などに最適です。
- 使用回数200回



⑪セパレ バターオイル

ページコード	商品コード	価格
100ml	1-0133-1101	4237400

- 料理にスプレーするだけでバターのまろやかなうまみをプラスします。洋風料理、パンやお菓子作りに最適です。
- 使用回数約200回

※フライパンカバーはP134をご参照ください。



①アルマイト
フライパン蓋

内径	ページコード	外径	商品コード	価格
18cm用	1-0134-0101	200	3043700	¥2,300
21cm用	1-0134-0102	230	3043800	¥3,200
24cm用	1-0134-0103	260	3043900	¥3,700
27cm用	1-0134-0104	290	3044000	¥4,100
30cm用	1-0134-0105	320	3044100	¥4,900
33cm用	1-0134-0106	350	3044200	¥5,700
36cm用	1-0134-0107	380	3044300	¥6,300



②ウルシヤマ ガラス蓋

ページコード	A	B	C	商品コード	価格
14cm用	1-0134-0201	φ148(φ138)×55		7328020	¥900
16cm用	1-0134-0202	φ174(φ158)×61		7328120	¥1,100
18cm用	1-0134-0203	φ191(φ178)×61		7328220	¥1,200
20cm用	1-0134-0204	φ210(φ194)×65		7328320	¥1,300
22cm用	1-0134-0205	φ234(φ218)×70		7328420	¥1,400
24cm用	1-0134-0206	φ250(φ238)×71		7328520	¥1,500
26cm用	1-0134-0207	φ270(φ258)×75		7328620	¥1,600
28cm用	1-0134-0208	φ291(φ278)×74		7328720	¥1,800
30cm用	1-0134-0209	φ314(φ298)×76		7328820	¥2,000

材質:強化ガラス



③テフロンセレクト フラット型
フライパンカバー

内径	ページコード	外径	商品コード	価格
24cm用	1-0134-0301	270	5720600	¥1,200
28cm用	1-0134-0302	310	5720800	¥1,500

材質:本体/鉄(フッ素加工)
ツマミ/フェノール樹脂



④18-マルチリッド

ページコード	内径	外径	商品コード	価格
S 1-0134-0401	18~24cm用	150 270	1641500	¥1,980
L 1-0134-0402	24~30cm用	210 320	1641600	¥2,600

材質:ガラス/強化ガラス
ツマミ/ペークライト(黒色)
フチ/ステンレス



⑤JC フライパンカバー

ページコード	外径	商品コード	価格
S 1-0134-0501	220(16~21cm対応)	0766400	¥770
M 1-0134-0502	250(22~24cm対応)	0766500	¥1,000
L 1-0134-0503	270(24~26cm対応)	0766600	¥1,100
LL 1-0134-0504	320(28~30cm対応)	0766610	¥1,500

材質:本体/アルミニウム
ツマミ/ペークライト
※LLのみ引掛けリング無しです。



⑥立っちあつぷ
フライパンカバー

ページコード	外径	商品コード	価格
M 1-0134-0601	290(22~26cm対応)	4849500	¥1,600
L 1-0134-0602	330(26~30cm対応)	4849400	¥1,960

材質:本体/スチール(フッ素樹脂加工)
ハンドル/フェノール樹脂
フタ/強化ガラス(全面物理強化)



⑦フライパンカバースタンド式
ガラス窓付き

ページコード	商品コード	価格
1-0134-0701	1759500	¥2,600

外径:280

材質:本体/鉄(フッ素樹脂加工)
ガラス/強化ガラス
ハンドル/フェノール樹脂
●24~26cmに対応

調理の際の油跳ね防止



⑧18-8
オイルスクリーン

ページコード	外径	商品コード	価格
24cm 1-0134-0801	240	1014980	¥2,100
29cm 1-0134-0802	290	0241400	¥2,500

●50メッシュ



⑨18-8
キッチンネット

ページコード	外径	商品コード	価格
19cm 1-0134-0901	200	0241500	¥1,600
23cm 1-0134-0902	240	0241600	¥1,950

●φ0.29×24メッシュ



⑩タッカーバンガード (MSF)
ホットパッド (鍋つかみ)
(1枚)

ページコード	商品コード	価格
Na.800 1-0134-1001	5508000	¥6,400

220×195
耐熱温度:230℃



⑪シリコン
ポットホルダー
(鍋つかみ)

ページコード	商品コード	価格
SPH-8 1-0134-1101	4942500	¥630

外寸:200×200



鍋つかみ兼用
タオル雑巾 (10枚入)

ページコード	商品コード	価格
⑫2枚重ね 1-0134-1201	6769100	¥1,200
⑬4枚重ね 1-0134-1301	6769110	¥1,900

200×300
材質:綿100%



シリコン
ハンドルグリップ

ページコード	商品コード	価格
⑮ブラック 0002-600BK 1-0134-1501	4426430	¥1,100
⑯ブルー 0002-600BL 1-0134-1601	4426440	¥1,100

外寸:152×50×H30 重量:51g
耐熱温度:260℃

●フライパンや片手鍋などパイプ柄、平柄を問わずご使用いただけます。



⑭タッカーバンガード
ポットハンドルカバー

ページコード	商品コード	価格
Na.205 1-0134-1401	51インチ 5393000	¥1,750
Na.207 1-0134-1402	7インチ 5393100	¥1,950

フライパンのハンドルカバー
耐熱温度:230℃



⑰クックパー
フライパン用オイル

ページコード	商品コード	価格
30cm×3m 1-0134-1701	0405020	¥260
25cm×3m 1-0134-1702	0405000	¥220
25cm×7m 1-0134-1703	0405010	¥470



●片面シリコン樹脂加工のアルミホイル
なので油なしでも食材がくっつかずラッパはがせます。
●油や汁を通さないで、調理器具が汚れにくく後片付けが簡単です。