

## 京セラ IH セラブリッド シリーズ

熱伝導の良さと遠赤外線効果で省エネ調理

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



① 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	4-0140-0101	212	52	3.7	160	0.6	1860810	¥4,200
26cm	4-0140-0102	274	56	3.7	215	0.9	1860910	¥5,000
28cm	4-0140-0103	292	57	3.7	235	1.0	1861010	¥5,500



② 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
28cm	4-0140-0201	292	69	3.7	181	0.9	1861110	¥5,500



③ 玉子焼



内寸	ページコード	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
130×174	4-0140-0301	135.5×180	32	3.0	125×164	0.5	1860710	¥4,400

## 京セラ IH セラフォート シリーズ

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。

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



④ 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	4-0140-0401	212	52	3.7	160	0.6	1597710	¥5,000
26cm	4-0140-0402	274	56	3.7	215	0.9	1597810	¥6,000
28cm	4-0140-0403	292	57	3.7	235	1.0	1597910	¥6,600



⑤ 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
28cm	4-0140-0501	292	69	3.7	181	0.9	1598010	¥6,600



⑥ 玉子焼



内寸	ページコード	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
130×174	4-0140-0601	135.5×180	32	3.0	125×164	0.5	1597610	¥5,200

## IH スタンディ シリーズ

●IH対応なのに底が変形しにくい

材質:アルミニウム合金 フェノール樹脂  
フッ素樹脂塗膜加工(WellFlonスピンコーティング)

熱変形しにくく、真ん中で焼きやすい



IH対応フライパンは底にステンレス板を貼っていますが、熱により反りやすいのが難点です。スタンディはステンレスを使用せず鉄粉とアルミニウム粉を吹き付けているので変形しにくくなっています。



⑦ IH スタンディ スピン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	4-0140-0701	214	47	2.8	155	0.532	5219610	¥4,400
26cm	4-0140-0702	274	58	2.8	207	0.806	5219710	¥5,000
28cm	4-0140-0703	295	58	2.8	225	0.895	5219810	¥5,500
30cm	4-0140-0704	314	58	2.8	250	0.934	5219910	¥6,000



⑧ IH スタンディ スピンコーティングいため鍋



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	4-0140-0801	295	76	2.8	202	0.908	5220010	¥6,000



⑨ IH スタンディ スピンコーティング玉子焼



内寸	ページコード	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
15×18cm	4-0140-0901	167×199	38	2.8	134×152	0.532	5220110	¥4,600



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P136をご参照ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械 (下ごしらえ)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン コレクション

06 オーブンウェア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁