

01
IH・ガス兼用鍋



①匠技極 フライパン 91

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
22cm	4-0135-0101	230	48	4.0	0.69	3689910	¥4,500
24cm	4-0135-0102	250	52	4.0	0.81	3678510	¥5,000
26cm	4-0135-0103	270	57	4.0	0.84	3678610	¥5,500
28cm	4-0135-0104	290	61	4.0	0.97	3678710	¥6,300
30cm	4-0135-0105	310	62	4.0	1.02	3678810	¥6,800
32cm	4-0135-0106	330	62	4.0	1.07	3678910	¥7,300

材質:本体/アルミニウム合金
ハンドル/天然木

フッ素樹脂塗膜加工(テフロンプラチナプラス)

- アルミニウム合金の優れた熱伝導性で熱ムラが少ないです。
- フッ素樹脂塗膜加工で調理物がこびりつきにくいです。
- 外面のピーニング加工は本体の強度を高めます。
- ピーニング加工により汚れが落としやすいです。

02
ガス専用鍋



②リョーガ フライパン 91

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	4-0135-0201	210	43	3.7	0.6	0233510	¥5,200
24cm	4-0135-0202	250	52	3.1	0.7	0233520	¥6,000
26cm	4-0135-0203	270	56	3.1	0.7	0233530	¥6,500
28cm	4-0135-0204	290	61	3.1	0.8	0233540	¥7,000

材質:本体/アルミニウム合金(内面テフロンプラチナプラス加工、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。



③リョーガディープフライパン 91

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
22cm	4-0135-0301	230	68	3.1	0.6	0233550	¥6,000

材質:本体/アルミニウム合金
(内面テフロンプラチナプラス加工、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。

03
フライパン



④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	4-0135-0401	165	42	2.4	0.2	3677300	¥1,600
18cm	4-0135-0402	185	45	2.4	0.3	3677400	¥1,750
20cm	4-0135-0403	205	50	2.4	0.4	3677500	¥1,900
22cm	4-0135-0404	225	50	2.4	0.4	3677600	¥2,100
24cm	4-0135-0405	245	55	2.4	0.5	3677700	¥2,200
26cm	4-0135-0406	265	55	2.4	0.6	3677800	¥2,400
28cm	4-0135-0407	285	55	2.4	0.7	3677900	¥2,800
30cm	4-0135-0408	305	55	2.4	0.9	3678000	¥3,500
32cm	4-0135-0409	325	60	2.4	1.1	3678010	¥4,600

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



⑤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	4-0135-0501	39	2.5	0.7	7278500	¥10,000
2400-24cm	4-0135-0502	39	2.5	0.9	7278600	¥11,200
2600-26cm	4-0135-0503	39	2.5	1.1	7278700	¥12,000

- 理想的な熱伝導を可能にした独自の鋳造技術を用い、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(インステティック加工)を施しました。
- ハンドルは特殊樹脂で耐熱260℃とオーブンでのご使用も可能
- 金庫ペラや金庫タワシも通常の使用ではOK
- 底厚は7mmと極厚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。



軽減税率

⑥セパレ ベーカーズ 71

ページコード	商品コード	価格
500ml	4-0135-0601 5314200	¥1,050

- 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



軽減税率

⑦セパレ サラダ油 71

ページコード	商品コード	価格
500ml	4-0135-0701 4237200	¥1,000

- 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



軽減税率

⑧セパレ オリーブ油 71

ページコード	商品コード	価格
100ml	4-0135-0801 4237300	¥770

- 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



軽減税率

⑨セパレ バターオイル 71

ページコード	商品コード	価格
100ml	4-0135-0901 4237400	¥720

- 料理にスプレーするだけでバターのみならずまろやかさをプラスします。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P136をご参照ください。