

## ケブンハウン シリーズ

材質:18-8ステンレス、アルミニウム、フェノール樹脂  
フッ素樹脂塗膜加工

- 熱回りのいい、アルミとステンレスを組み合わせた厚底三層構造
- 焦げ付きにくいフッ素コーティングでお手入れしやすいです。
- 本体は丈夫なステンレス製



①厚底3層フライパン

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	KVFP20	6-0140-0101	213	46	4.3	140	0.640	2411070 ¥5,000
24cm	KVFP24	6-0140-0102	253	51	4.4	180	0.895	2411080 ¥6,000



②厚底3層ディープパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
26cm	KVDP26	6-0140-0201	277	71	4.8	200	1.14	2411110 ¥8,000

③厚底3層ディープパン (ガラス蓋付)

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	KVDP24	6-0140-0301	253	81	3.9	175	1.50	2411090 ¥7,000

付属品:ガラスふた

●深型設計で煮込み調理にも活躍します。

## D&S

1台8役 IH対応マルチポット

茹でる・煮る・炒める・焼く・炊く・揚げる・和える・沸かすが可能



④D&S マルチポット

ページコード	ℓ	外寸	深さ	口径	底厚	kg	商品コード	価格
DS.8724	6-0140-0401	2.17	φ172×265	160	146	3.2	0.915	2514050 ¥5,000

材質:本体/アルミニウム合金 ハンドル/天然木(ブナ材)  
内面フッ素樹脂塗装 外面焼付塗装  
付属品:オリジナルレシピブック

## IH スタンディ シリーズ

- IH対応なのに底が変形しにくい

熱変形しにくく、真ん中で焼きやすい



食材が外側は流れることも



食材が中央で焼ける

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、熱により反り返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。

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)



⑤IH 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	6-0140-0501	214	47	2.8	155	0.532	5219610	¥4,400
26cm	6-0140-0502	274	58	2.8	207	0.806	5219710	¥5,000
28cm	6-0140-0503	295	58	2.8	225	0.895	5219810	¥5,500
30cm	6-0140-0504	314	58	2.8	250	0.934	5219910	¥6,000



⑥IH 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	6-0140-0601	295	76	2.8	202	0.908	5220010	¥6,000



⑦IH 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	6-0140-0701	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