

KYS鉄黒皮フライパンシリーズ

- 鉄の表面が酸化皮膜(黒皮)で覆われている為、さびにくく丈夫です。
- 使えば使うほど油のなじみ良くなり、焦げにくく使いやすくなります。
- 透明シリコン焼付塗装が施されていますので、お手間のかかる空焼きやくず野菜を炒める必要はありません。このシリコン塗装は食品衛生法で許可されており、そのままご使用になっても衛生上無害です。

Point



① KYS鉄黒皮厚板フライパン



② KYS鉄黒皮フライパン

① KYS 鉄黒皮厚板フライパン [AFPC-05] IH

内径×高さ	kg	重量(kg)	商品番号	価格
16cm 160×34	0.4		13-0020-0101	¥2,000
18cm 180×37	0.6		13-0020-0102	¥2,100
20cm 200×40	0.7		13-0020-0103	¥2,350
22cm 220×43	0.8		13-0020-0104	¥2,550
24cm 240×46	1.0		13-0020-0105	¥2,900
26cm 260×49	1.2		13-0020-0106	¥3,100
28cm 280×52	1.3		13-0020-0107	¥3,450
30cm 300×55	1.5		13-0020-0108	¥4,000
32cm 320×58	1.9		13-0020-0109	¥4,700
34cm 340×61	2.1		13-0020-0110	¥5,500
36cm 360×64	2.3		13-0020-0111	¥6,600
40cm 400×70	2.7		13-0020-0112	¥8,200

板厚:2.3  
●長年の使用による熱変形を抑える為に底面を厚く仕上げました。  
※表面に透明シリコン焼付塗装を施している為、ご使用前の焼付は厳禁です。

② KYS 鉄黒皮フライパン [AFPC-06] IH

内径×高さ	kg	重量(kg)	商品番号	価格
16cm 160×34			13-0020-0201	¥1,700
18cm 180×37			13-0020-0202	¥1,900
20cm 200×40			13-0020-0203	¥2,000
22cm 220×43			13-0020-0204	¥2,100
24cm 240×46			13-0020-0205	¥2,450
26cm 260×49			13-0020-0206	¥2,600
28cm 280×52			13-0020-0207	¥2,800
30cm 300×55			13-0020-0208	¥3,350
32cm 320×58			13-0020-0209	¥3,900
34cm 340×61			13-0020-0210	¥4,600
36cm 360×64			13-0020-0211	¥5,500

板厚:1.6  
※表面に透明シリコン焼付塗装を施している為、ご使用前の焼付は厳禁です。

料理道具

001 鍋・フライパン

001 鍋・フライパン

002 ホールパン

003 食卓給食道具

004 コンテナ類

005 キッチンポット

006 ボールミキサ

007 まな板

008 種類・中華用品

009 揚げ物用品



③ KYS アルミフライパン [AFPB-03]

内径×高さ	kg	板厚	商品番号	価格
19cm 176×38	440	3.0	13-0020-0301	¥2,900
22cm 200×45	550	3.0	13-0020-0302	¥3,200
26cm 252×48	880	3.5	13-0020-0303	¥4,600
32cm 300×55	1400	4.0	13-0020-0304	¥6,500
37cm 349×60	1950	4.0	13-0020-0305	¥8,200



④ KYS ノンスティックアルミフライパン [AFPB-04]

内径×高さ	kg	板厚	商品番号	価格
19cm 176×38	440	3.0	13-0020-0401	¥3,100
22cm 200×45	550	3.0	13-0020-0402	¥3,700
26cm 252×48	880	3.5	13-0020-0403	¥4,700
32cm 300×55	1400	4.0	13-0020-0404	¥7,600
37cm 349×60	1950	4.0	13-0020-0405	¥9,800

●内面フッ素樹脂加工

⑤ KYS アルミフライパン用クールハンドル [AFPB-29]

全長	商品番号	価格
S(19-22cm用)	115	13-0020-0501 ¥360
M(26cm用)	130	13-0020-0502 ¥400
L(32-37cm用)	166	13-0020-0503 ¥480

材質:シリコンゴム  
※③、④専用です。

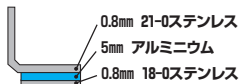


ハンドル裏面

KYSフライパンシリーズ NEW PRO

Point

- 耐蝕・耐摩耗に優れた材質を使用し、形状も安全性・利便性を追求しました。
- 鍋底に熱効率の高い三層鋼を使用することで調理時間を短縮します。
- 電磁調理器対応。



⑥ KYS NEWPRO IHフライパン [AFPA-01] IH

内径×深さ	kg	板厚	底径	商品番号	価格
20cm 200×40	0.6	0.8	144	13-0020-0601	¥3,000
22cm 220×50	0.8	0.8	164	13-0020-0602	¥4,000
24cm 240×50	1.0	0.8	183	13-0020-0603	¥4,500
28cm 280×50	1.3	0.8	224	13-0020-0605	¥5,500



⑦ KYS NEWPRO IHエクスカリバーフライパン [AFPA-02] IH

内径×深さ	kg	板厚	底径	商品番号	価格
20cm 200×40	0.6	0.8	144	13-0020-0701	¥ 6,600
22cm 220×50	0.8	0.8	164	13-0020-0702	¥ 7,800
24cm 240×50	1.0	0.8	183	13-0020-0703	¥ 8,600
26cm 260×50	1.2	0.8	204	13-0020-0704	¥ 9,800
28cm 280×50	1.3	0.8	224	13-0020-0705	¥10,800

●耐摩耗性が高いエクスカリバーコーティング加工

DONシリーズ



⑧ アカオDON アルミフライパン [AFPB-05] IH

内径×高さ	kg	板厚	商品番号	価格
18cm 180×42	0.45	3.0	13-0020-0801	¥ 5,920
21cm 210×48	0.61	3.0	13-0020-0802	¥ 6,800
24cm 240×55	0.78	3.0	13-0020-0803	¥ 7,260
27cm 270×59	0.97	3.0	13-0020-0804	¥ 8,880
30cm 300×64	1.18	3.0	13-0020-0805	¥10,210
33cm 330×66	1.70	3.8	13-0020-0806	¥13,000
36cm 360×70	1.90	3.8	13-0020-0807	¥15,860



⑨ アカオDON FCフライパン [AFPB-06] IH

内径×高さ	kg	板厚	商品番号	価格
18cm 180×42	0.45	3.0	13-0020-0901	¥ 7,840
21cm 210×48	0.61	3.0	13-0020-0902	¥ 9,910
24cm 240×55	0.78	3.0	13-0020-0903	¥11,550
27cm 270×59	0.97	3.0	13-0020-0904	¥13,000
30cm 300×64	1.18	3.0	13-0020-0905	¥15,470
33cm 330×66	1.68	3.8	13-0020-0906	¥18,590
36cm 360×70	1.91	3.8	13-0020-0907	¥22,360

●内面フッ素樹脂加工



⑩ アカオ鉄Feパン [AFPC-01] IH

内径×高さ	kg	板厚	重量(kg)	商品番号	価格
16cm 160×31	1.4	0.3		13-0020-1001	¥2,180
18cm 180×35	1.4	0.4		13-0020-1002	¥2,600
20cm 200×39	1.4	0.5		13-0020-1003	¥2,730
22cm 220×43	1.6	0.6		13-0020-1004	¥3,150
24cm 240×46	1.6	0.7		13-0020-1005	¥3,680
26cm 260×51	1.6	0.9		13-0020-1006	¥3,870
28cm 280×56	2.0	1.3		13-0020-1007	¥5,090
30cm 300×57	2.0	1.5		13-0020-1008	¥5,720

アカオの鉄フライパン

Point

- 特殊加工により底を厚くし、側面はだんだんと薄くなっていて、縁はまた厚くなっているため軽く扱いやすい。また、火の廻りが均一で調理しやすくなっています。
- 側面に大きな丸みのカーブをつけてあり、ヘラ等が使いやすくオムレツを返す時の微妙な使いやすさがあります。
- ハンドルは、持ちやすい角度で扱いやすい設計です。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。