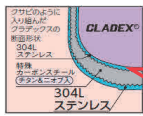


GLADEX® ロイヤルシリーズ

新日本製鐵と旭化成の技術が生んだクラデックス爆着3層構造



●素材断面図
クラデックスは圧着ではなく爆着された素材です。

爆着とは2種の性質の違う火薬の強大な爆発力で接着面をクサビのように入り組ませて接合した素材のことです。
優れた耐久性・熱伝導性・保温性・経済性などのマルチ機能を備えています。
プロに必要な急加熱や急冷却という酷使にも剥離の心配がありません。

Point



① 18-10 ロイヤル

フライパン [AFPA-04] **IH**

内径×高さ	kg	板厚	底径	商品番号	価格
XFD-180 180×40	0.5	1.0	130	13-0022-0101	¥ 7,260
XFD-200 200×43	0.58	1.0	147	13-0022-0102	¥ 7,920
XFD-220 220×47	0.68	1.0	163	13-0022-0103	¥ 8,580
XFD-240 240×50	0.76	1.0	177	13-0022-0104	¥ 9,240
XFD-260 260×54	0.88	1.0	190	13-0022-0105	¥ 9,900
XFD-300 300×60	1.53	1.5	218	13-0022-0106	¥12,540
XFD-330 330×63	1.70	1.5	236	13-0022-0107	¥13,860

●クラデックス爆着3層構造



② 18-10 ロイヤル FC フライパン

(フッ素樹脂加工) [AFPA-05] **IH**

内径×高さ	kg	板厚	底径	商品番号	価格
XFD-180T 180×40	0.5	1.0	130	13-0022-0201	¥ 8,580
XFD-200T 200×43	0.58	1.0	147	13-0022-0202	¥ 9,350
XFD-220T 220×47	0.68	1.0	163	13-0022-0203	¥10,230
XFD-240T 240×50	0.76	1.0	177	13-0022-0204	¥11,000
XFD-260T 260×54	0.88	1.0	190	13-0022-0205	¥11,880
XFD-300T 300×60	1.53	1.5	218	13-0022-0206	¥14,850
XFD-330T 330×63	1.70	1.5	236	13-0022-0207	¥16,500

●クラデックス爆着3層構造



③ フジIH いため鍋DX 27cm

[AEML-10] **IH**

13-0022-0301 ¥13,800

サイズ:φ270×H72 底径:180 重量:1.3kg

●内面フッ素樹脂加工

④ フジIH フライパンDX

[AEML-09] **IH**

サイズ	商品番号	価格
20cm φ200×H43	13-0022-0401	¥ 6,900
22cm φ220×H45	13-0022-0402	¥ 9,200
24cm φ240×H60	13-0022-0403	¥11,000
26cm φ260×H55	13-0022-0404	¥12,700

●内面フッ素樹脂加工



肉料理に最適!



⑤ フィスラー クリスピープレミアム

フライパン 24cm [AFPA-09] **IH**

13-0022-0502 ¥22,000

サイズ:240×H59 重量:1.13kg 容量:2.5ℓ

板厚:5.6 底径:185

材質:ステンレススチール

●凹凸面によって余分な油を落としながら焼き上げるため、外はカリッと中はジューシーに焼き上げます。

●熱伝導・保温性に優れた「底厚3層カプセル構造」

●オールステンレスのため、オープン調理も可能です。



⑨ フィスラー オリジナルプロフィコレクション

フライパン [AFPA-09] **IH**

内径×高さ	kg	底径	商品番号	価格
24cm φ240×H65	1.1	185	13-0022-0901	¥32,000
28cm φ280×H70	1.8	225	13-0022-0902	¥36,000

材質:本体・取手/ステンレス鋼

底/アルミニウム合金・ステンレス鋼

●独自開発した凹凸面「ノボグリル」によって、表面はカリッと中はジューシーに調理ができます。

●フライパンのフチが幅広く、どこから注いでも液ダレしない気配り設計。

●18-10ステンレスを使用したサテン仕上げの美しいボディ



⑩ フィスラー スティルックス プロ フライパン

[AFPA-10] **IH**

内径×高さ	kg	底径	商品番号	価格
20cm φ200×H55	0.8	145	13-0022-1001	¥19,000
24cm φ240×H65	1.1	185	13-0022-1002	¥23,000
28cm φ280×H65	1.8	225	13-0022-1003	¥27,000

材質:本体・取手/ステンレス鋼

底/アルミニウム合金・ステンレス鋼

●高品質で耐久性に優れ完璧な表面の焼き上がりを実現。

●フライパンのフチが幅広く、どこから注いでも液ダレしない気配り設計。

●調理中でも熱が伝わりにくい「ステイカール・メタルハンドル」



サーモスフライパンKFCシリーズ

「プラスマ超硬質コート」を施したハイグレードモデルのフライパンシリーズ。フッ素コートとフライパンの密着性を高め、抜群の耐久性を実現しました。



⑪ フィスラー レヴィタル プラス コンフォート

[AFPB-70] **IH**

内径×高さ	kg	底径	商品番号	価格
20cm φ200×50	0.8	155	13-0022-1101	¥15,000
24cm φ240×60	1.2	185	13-0022-1102	¥17,000
26cm φ260×65	1.4	195	13-0022-1103	¥18,000
28cm φ280×65	1.5	215	13-0022-1104	¥21,000

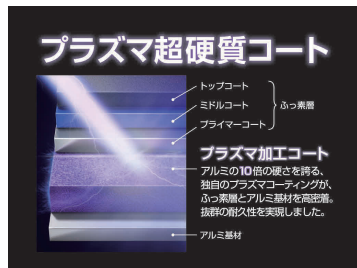
材質:本体/アルミニウム合金(内面フッ素樹脂加工)

底面/アルミニウム合金・ステンレス鋼

取手/フェノール樹脂

●優れたノンスティック効果により、ノンオイル調理を叶えます!

※レヴィタルコーティングは優れたノンスティック効果を誇りますが、食材・調理によりオイル使用の有無・量は調整ください。



アルミ基材の表面を17,000℃の超高温プラズマジェットでコーティング。



⑦ サーモスフライパン [AFPB-60] **IH**

[内]	サイズ	kg	商品番号	価格
20cm	375×205×H50	0.5	13-0022-0701	¥5,200
24cm	430×245×H55	0.7	13-0022-0702	¥5,600
26cm	450×265×H55	0.8	13-0022-0703	¥6,000
28cm	470×285×H55	0.9	13-0022-0704	¥6,600

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001 ~ 009

001 鍋・フライパン

002 ホットプレート

003 食卓給食道具

004 コンテナ類

005 キャッチャーボット

006 ボールミキサー

007 まな板

008 種類・中華用品

009 揚げ物用品