

極厚フライパンシリーズ

蓄熱性に優れた極厚フライパンは
食材にムラなく均一に熱を伝え、格別の焼き上がりです。



① デバイヤー 鉄
コールドハンドル
フライパン 5130



外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0120-0101	33	2.5	135	1.0	8706500	¥5,700
24cm	1-0120-0102	39	2.5	170	1.3	8706600	¥6,500
28cm	1-0120-0103	40	3.0	200	2.0	8706700	¥8,400
32cm	1-0120-0104	42	3.0	235	2.6	8706800	¥10,500
36cm	1-0120-0105	50	3.0	270	3.2	8706900	¥13,500
40cm	1-0120-0106	53	3.0	300	3.8	8707000	¥17,900

※32、36、40cmは向い手付です。

② デバイヤー 鉄
共柄 フライパン 5110



外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0120-0201	30	2.5	120	0.9	6255900	¥5,000
20cm	1-0120-0202	33	2.5	130	1.1	6256000	¥5,200
22cm	1-0120-0203	34	2.5	150	1.2	6256100	¥5,400
24cm	1-0120-0204	39	2.5	170	1.4	6256200	¥6,000
26cm	1-0120-0205	40	3.0	180	1.9	6256300	¥7,000
28cm	1-0120-0206	40	3.0	200	2.2	6256400	¥7,300
30cm	1-0120-0207	42	3.0	210	2.4	6256500	¥8,200
32cm	1-0120-0208	42	3.0	230	2.6	6256600	¥9,000
36cm	1-0120-0209	51	3.0	260	3.5	6256700	¥12,000
40cm	1-0120-0210	53	3.0	290	4.2	6256800	¥15,000
50cm	1-0120-0211	57	3.0	400	6.3	6257000	¥23,000

※32cm~50cmは向い手付です。



③ SW 鉄 厚板 フライパン



外径	ページコード	内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	1-0120-0301	210	35	3.2	160	1.4	5717900	¥6,200
24cm	1-0120-0302	230	40	3.2	170	1.5	0186500	¥6,600
26cm	1-0120-0303	250	40	3.2	185	1.7	0186600	¥7,100
28cm	1-0120-0304	263	40	3.2	210	2.1	0186700	¥8,000
30cm	1-0120-0305	290	45	3.2	220	2.4	0186800	¥9,300
36cm	1-0120-0306	350	50	3.2	270	3.3	0186900	¥12,000
40cm	1-0120-0307	400	65	3.2	300	4.2	0187000	¥13,900



④ レズレー
アイアン フライパン
キャストハンドル



外型	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
20cm	26410	1-0120-0401	30	2.2	160	1.0	0365600	¥6,000
24cm	26411	1-0120-0402	35	2.3	195	1.3	0365700	¥7,000
28cm	26412	1-0120-0403	38	2.3	230	1.6	0365800	¥8,000

●油馴染みが良く、使い込むほどに味わいが生まれます。



⑤ 柳宗理
マグプレート 鉄
フライパン 蓋付



内径	ページコード	外寸	深さ	kg	商品コード	価格
18cm	1-0120-0501	338×218	36	0.7	2304910	¥4,000
22cm	1-0120-0502	400×260	57	1.1	2305010	¥5,000
25cm	1-0120-0503	450×290	50	1.2	2305110	¥5,500

●内側と外側の両面に細かな凹凸を付けた事により表面積が広がるので、熱伝導が良くなり食材の芯まで一気に火を通し、食材の旨味を閉じ込めることができます。さらに、フライパンからの鉄分溶出により食材と一緒に鉄分摂取ができます。また、凹凸を付けた表面加工により、今まで鉄フライパンよりも油馴染みがよく、使っていくほどに焦げ付きにくくなります。



⑥ 南部鉄 フライパン



内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24010 17cm	1-0120-0601	30	4.0	145	1.2	1842200	¥4,000
24011 21cm	1-0120-0602	45	4.0	175	1.9	1842300	¥5,000
24012 24cm	1-0120-0603	50	4.0	185	2.0	1842400	¥6,000

鉄鋳物

⑦ 南部鉄 蓋付フライパン



内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24112 24cm	1-0120-0701	50	4.0	185	3.5	1842500	¥10,000

鉄鋳物



⑧ 南部鉄 木柄 オムレツパン



内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24004 18cm	1-0120-0801	35	4.0	125	1.1	0200900	¥5,500
24005 21cm	1-0120-0802	40	4.0	145	1.6	0201000	¥6,800
24006 24cm	1-0120-0803	45	4.0	165	1.7	0201100	¥7,200

鉄鋳物



⑨ 南部鉄 ファミリーパン



内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24014 14cm	1-0120-0901	30	4.0	110	0.6	1842600	¥2,500
24015 17cm	1-0120-0902	30	4.0	130	1.0	1842700	¥3,500

鉄鋳物

⑩ 木屋印ダグタイル
軽量フライパン



ページコード	内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
1500	1-0120-1001	150	27	3.0	102	0.5	4323600	¥7,500
1501	1-0120-1002	210	43	3.0	150	0.9	4323610	¥9,000
1502	1-0120-1003	240	46	3.0	175	1.0	4323620	¥10,500
1503	1-0120-1004	260	47	3.0	200	1.2	4323630	¥12,000

材質:ダグタイル鋳鉄

●鉄鋳物のフライパンは油なじみが良く、熱がムラなく伝わるので料理が美味しく仕上がりますが、重くて扱いにくいのが欠点でした。先端鋳物技術(ダグタイル鋳鉄)の活用により軽量化されたフライパンができました。



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P134をご参照ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウエア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁