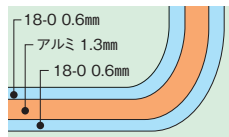


## 頼れる右腕

焦げ付きや焼きむらを抑え板厚ほど重さを感じさせない三層構造  
電磁調理器はもとよりあらゆる熱源でご使用になれます。



### ① 3PLY IH PRO フライパン ノンコート



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	g	柄長	商品コード	価格
20cm	1-0122-0101	215	45	2.5	145	670	160	0012610	¥5,100
22cm	1-0122-0102	234	45	2.5	145	740	160	0012710	¥5,500
26cm	1-0122-0103	275	55	2.5	192	1,010	210	0012910	¥6,700
28cm	1-0122-0104	295	55	2.5	212	1,120	250	0013010	¥7,500
32cm	1-0122-0105	335	60	2.5	245	1,360	250	0013210	¥9,500
36cm	1-0122-0106	375	65	2.5	295	1,670	250	0013310	¥11,500

廃盤

### ② キングフロン ノーマイクフライパン



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0122-0201	196	37	3.1	125	0.6	4331650	¥9,500
21cm	1-0122-0202	230	46	3.1	140	0.8	4331750	¥11,000
24cm	1-0122-0203	260	50	3.1	170	1.0	4331850	¥13,100
27cm	1-0122-0204	290	55	3.1	185	1.3	4331950	¥15,200
30cm	1-0122-0205	322	60	3.1	215	1.6	4332050	¥17,300

材質:アルミとステンレスの二層構造  
SUS445M2(モリブデン銅 2%含有)  
●熱ムラが少なく、側面までしっかり加熱されます。

### ③ キングフロン ノーマイク深型フライパン



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0122-0301	196	53	3.1	115	0.7	4332150	¥11,000
21cm	1-0122-0302	230	59	3.1	140	0.9	4332250	¥13,100
24cm	1-0122-0303	260	63	3.1	170	1.1	4332350	¥15,200
27cm	1-0122-0304	290	73	3.1	185	1.4	4332450	¥17,300
30cm	1-0122-0305	322	83	3.1	200	1.8	4332550	¥18,900

材質:アルミとステンレスの二層構造  
SUS445M2(モリブデン銅 2%含有)  
●熱ムラが少なく、側面までしっかり加熱されます。

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 オーブンウェア

07 ホテルパン・  
ガストロノームパン

08 庖丁



### ④ キングデンジ 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
18cm	1-0122-0401	184	40	2.0	135	0.8	4827300	¥9,700
21cm	1-0122-0402	215	45	2.0	160	1.1	4827400	¥11,600
24cm	1-0122-0403	244	50	2.5	180	1.5	4827500	¥14,700
27cm	1-0122-0404	276	55	2.5	200	2.0	4827600	¥18,400
30cm	1-0122-0405	307	60	2.5	225	2.3	4827700	¥22,100
33cm	1-0122-0406	338	65	3.0	250	3.3	4827800	¥25,700
36cm	1-0122-0407	367	70	3.0	270	3.3	4827900	¥29,900

材質:本体/SUS445M2(モリブデン銅2%含有)  
ハンドル/真鍮合金  
●保温性の高い厚板ステンレスを採用

### ⑤ 18-10 ロイヤル 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
XFD-180	1-0122-0501	185	40	1.0	130	0.5	6160400	¥6,600
XFD-200	1-0122-0502	208	42	1.0	147	0.6	6160500	¥7,200
XFD-220	1-0122-0503	228	46	1.0	163	0.7	3010500	¥7,800
XFD-240	1-0122-0504	248	49	1.0	177	0.8	3010600	¥8,400
XFD-260	1-0122-0505	268	53	1.0	190	0.9	3010700	¥9,000
XFD-300	1-0122-0506	308	59	1.5	218	1.5	6247400	¥11,400
XFD-330	1-0122-0507	340	62	1.5	236	1.8	6247500	¥12,600

材質:クラッド鋼(三層構造)

### ⑥ プロデンジ 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
18cm	1-0122-0601	40	2.5	145	0.8	5495900	¥7,900
21cm	1-0122-0602	45	2.5	165	0.9	5496000	¥9,000
24cm	1-0122-0603	50	2.5	187	1.3	5496100	¥10,500
27cm	1-0122-0604	55	2.5	220	1.7	5496200	¥12,100
30cm	1-0122-0605	60	3.0	240	1.9	5496300	¥15,500
33cm	1-0122-0606	65	3.0	265	2.5	5496400	¥18,000
36cm	1-0122-0607	70	3.0	290	2.9	5496500	¥20,200

材質:SUS444(18クロームモリブデン鋼)



### ⑦ ステンレス・アルミクラッド プロシードII 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
1-0122-0701	216	48	2.0	145	0.8	3758320	¥8,900
1-0122-0702	236	48	2.0	165	0.9	3758330	¥10,100
1-0122-0703	256	48	2.0	185	1.0	3758340	¥11,200
1-0122-0704	276	50	2.0	205	1.1	3758350	¥12,300
1-0122-0705	296	50	2.0	225	1.2	3758360	¥13,300

### ⑧ ステンレス 平柄 フライパン



外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16.5cm	1-0122-0801	33	1.0	115	0.3	0191900	¥1,900
18cm	1-0122-0802	35	1.0	127	0.3	0192000	¥2,300
20cm	1-0122-0803	38	1.0	140	0.4	0192100	¥2,600
22cm	1-0122-0804	42	1.2	160	0.6	0192200	¥2,900
24cm	1-0122-0805	43	1.2	175	0.7	0192300	¥3,100
26cm	1-0122-0806	47	1.2	195	0.8	0192400	¥3,600
28cm	1-0122-0807	51	1.2	210	0.9	0192500	¥3,800

### ⑨ ステンレス PC柄 フライパン



外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16.5cm	1-0122-0901	33	1.0	115	0.3	0192600	¥1,900
18cm	1-0122-0902	35	1.0	127	0.4	0192700	¥2,500
20cm	1-0122-0903	38	1.0	140	0.4	0192800	¥2,700
22cm	1-0122-0904	42	1.2	160	0.6	0192900	¥2,900
24cm	1-0122-0905	43	1.2	175	0.7	0193000	¥3,100
26cm	1-0122-0906	47	1.2	195	0.8	0193100	¥3,700
28cm	1-0122-0907	51	1.2	210	0.9	0193200	¥4,000



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。