

01  
IH・ガス兼用鍋

## アルミフライパン

- 細かい火加減が必要な調理に優れています。
- 銀色なのでソースや食材の色や状態がわかりやすい。
- 熱伝導が良いのでパスタ料理におすすめ!

①EBM アルミ  
プロスタンダード フライパン

| 内径   | ページコード      | 外径  | 深さ | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|---------|--------|
| 18cm | 1-0129-0101 | 192 | 35 | 2.5 | 0.4 | 3921800 | ¥3,100 |
| 21cm | 1-0129-0102 | 227 | 43 | 2.5 | 0.6 | 3921900 | ¥3,300 |
| 24cm | 1-0129-0103 | 256 | 50 | 2.5 | 0.7 | 3922000 | ¥3,700 |
| 27cm | 1-0129-0104 | 288 | 55 | 2.5 | 0.9 | 3922100 | ¥4,400 |
| 30cm | 1-0129-0105 | 320 | 60 | 2.5 | 1.1 | 3922200 | ¥4,900 |
| 33cm | 1-0129-0106 | 345 | 65 | 2.5 | 1.6 | 3922300 | ¥6,300 |
| 36cm | 1-0129-0107 | 375 | 70 | 2.5 | 2.0 | 3922400 | ¥7,000 |

②キング アルミ  
フライパン

| 内径   | ページコード      | 外径  | 深さ | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 1-0129-0201 | 162 | 35 | 3.0 | 0.3 | 0189600 | ¥4,200  |
| 18cm | 1-0129-0202 | 192 | 40 | 3.0 | 0.4 | 0189700 | ¥4,900  |
| 21cm | 1-0129-0203 | 228 | 45 | 3.0 | 0.6 | 0189800 | ¥5,500  |
| 24cm | 1-0129-0204 | 256 | 50 | 3.0 | 0.7 | 0189900 | ¥5,900  |
| 27cm | 1-0129-0205 | 288 | 55 | 3.0 | 0.9 | 0190000 | ¥7,400  |
| 30cm | 1-0129-0206 | 320 | 60 | 3.0 | 1.1 | 0190100 | ¥8,400  |
| 33cm | 1-0129-0207 | 345 | 65 | 4.0 | 1.6 | 3962400 | ¥10,000 |
| 36cm | 1-0129-0208 | 375 | 70 | 4.5 | 2.0 | 3962500 | ¥12,600 |

耐腐食性、耐久性にすぐれ  
手入れも楽なアルマイト加工③キング アルマイト  
フライパン

| 内径   | ページコード      | 外径  | 深さ | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|---------|--------|
| 18cm | 1-0129-0301 | 192 | 40 | 3.0 | 0.4 | 7263700 | ¥6,200 |
| 21cm | 1-0129-0302 | 227 | 45 | 3.0 | 0.6 | 7263800 | ¥6,900 |
| 24cm | 1-0129-0303 | 256 | 50 | 3.0 | 0.7 | 7263900 | ¥7,400 |
| 27cm | 1-0129-0304 | 288 | 55 | 3.0 | 0.9 | 7264000 | ¥8,400 |
| 30cm | 1-0129-0305 | 320 | 60 | 3.0 | 1.1 | 7264100 | ¥9,600 |

打出し加工で強度・熱伝導UP

④キング アルミ  
打出 フライパン

| 内径   | ページコード      | 外径  | 深さ | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|---------|--------|
| 15cm | 1-0129-0401 | 162 | 35 | 3.0 | 0.3 | 0190200 | ¥4,300 |
| 18cm | 1-0129-0402 | 192 | 40 | 3.0 | 0.4 | 0190300 | ¥5,000 |
| 21cm | 1-0129-0403 | 228 | 45 | 3.0 | 0.6 | 0190400 | ¥5,700 |
| 24cm | 1-0129-0404 | 256 | 50 | 3.0 | 0.7 | 0190500 | ¥6,200 |
| 27cm | 1-0129-0405 | 288 | 55 | 3.0 | 0.9 | 0190600 | ¥7,600 |
| 30cm | 1-0129-0406 | 320 | 60 | 3.0 | 1.1 | 0190700 | ¥8,600 |

魚調理に最適

⑤キング アルミ  
オーバル フライパン

| サイズ  | ページコード      | 内寸      | 外寸      | 深さ | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|---------|---------|----|-----|-----|---------|---------|
| 32cm | 1-0129-0501 | 320×220 | 335×235 | 40 | 3.0 | 0.9 | 4202700 | ¥9,700  |
| 36cm | 1-0129-0502 | 360×250 | 375×265 | 42 | 3.0 | 1.2 | 4202800 | ¥11,300 |
| 41cm | 1-0129-0503 | 410×280 | 425×305 | 45 | 3.0 | 1.4 | 4202900 | ¥13,100 |

## チタンフライパン

- 圧倒的な軽さで手首の負担を軽減
- 耐食性にも優れており、酸やアルカリ等にも強い
- 昇温速度が早いので火力も弱くすみ、ガス代の節約にもつながります。

⑥チタン フライパン  
窒化加工なし

| 内径   | ページコード      | 深さ | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|----|-----|-----|---------|---------|
| 22cm | 1-0129-0601 | 38 | 2.0 | 0.5 | 4115810 | ¥38,000 |
| 24cm | 1-0129-0602 | 48 | 2.0 | 0.6 | 4115910 | ¥43,000 |
| 26cm | 1-0129-0603 | 48 | 2.0 | 0.7 | 4116010 | ¥49,000 |
| 28cm | 1-0129-0604 | 48 | 2.0 | 0.8 | 4116110 | ¥55,000 |
| 30cm | 1-0129-0605 | 48 | 2.0 | 0.9 | 4116210 | ¥63,000 |



⑦純チタン 木柄 フライパン

| 内径   | ページコード      | 深さ | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|----|-----|-----|---------|---------|
| 22cm | 1-0129-0701 | 50 | 1.2 | 0.5 | 2294500 | ¥14,200 |
| 24cm | 1-0129-0702 | 55 | 1.2 | 0.5 | 2294600 | ¥15,000 |
| 26cm | 1-0129-0703 | 55 | 1.2 | 0.6 | 8147100 | ¥16,000 |
| 28cm | 1-0129-0704 | 60 | 1.2 | 0.7 | 2294700 | ¥16,600 |



⑥ 商品の製造上、白層という症状(白い汚れに見える)がある場合がございますが、ご使用には問題ございません。

※フライパンカバーはP134をご参照ください。