

01
IH・ガス兼用鍋



① 匠技 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
22cm	1-0133-0101	230	48	4.0	0.7	3689900	¥4,000
24cm	1-0133-0102	250	60	4.0	0.8	3678500	¥4,500
26cm	1-0133-0103	270	60	4.0	0.9	3678600	¥5,000
28cm	1-0133-0104	290	65	4.0	1.0	3678700	¥5,800
30cm	1-0133-0105	310	65	4.0	1.0	3678800	¥6,300
32cm	1-0133-0106	330	65	4.0	1.1	3678900	¥6,800

材質:本体 / アルミ鍍物テフロンプラチナ加工
ハンドル / 天然木

- 高密度4層構造で抜群の耐久性を実現
- 熱効率を考えた理想的な形状を実現
- 熱によるフレキや変形がおきにくい。

02
ガス専用鍋



② リョーガ 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
16cm	1-0133-0201	170	35	4.2	0.4	0233500	¥3,200 廃盤
20cm	1-0133-0202	210	43	3.7	0.6	0233510	¥3,500
24cm	1-0133-0203	250	52	3.1	0.7	0233520	¥4,300
26cm	1-0133-0204	270	56	3.1	0.7	0233530	¥4,500
28cm	1-0133-0205	290	61	3.1	0.8	0233540	¥5,000

材質:本体 / アルミニウム合金(内面テフロンプラチナ加工
工、外面ダイヤモンド粒子配合フッ素樹脂加工)
ハンドル / フェノール樹脂

- 厚底のため、蓄熱性に優れ、側面にかけて均一に熱を伝えます。



③ リョーガ ディープフライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
22cm	1-0133-0301	230	68	3.1	0.6	0233550	¥4,300

材質:本体 / アルミニウム合金
(内面テフロンプラチナ加工、外面ダイヤモンド粒子
配合フッ素樹脂加工)
ハンドル / フェノール樹脂

- 厚底のため、蓄熱性に優れ、側面にかけて均一に熱を伝えます。

03
フライパン



④ ティファール サンライズプレミア 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
20cm	1-0133-0401	205	46	2.4	0.5	1317200	¥3,900
24cm	1-0133-0402	245	46	2.6	0.6	1317300	¥4,300
26cm	1-0133-0403	265	46	2.6	0.7	1317400	¥4,800
28cm	1-0133-0404	286	46	2.6	0.9	1317500	¥5,200

廃盤

- チタン粒子を配合したハードベースと、厚くなったフィニッシュ層の「5層チタンプレミアコーティング」を採用し、耐久性をアップしました。
- 熱やキズに強いエナメル(ホーロー)加工で、美しい光沢を長く保ちます。



⑤ バルゴリーフ 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
20cm	1-0133-0501	210	50	3.0	0.4	8149020	¥2,300
26cm	1-0133-0502	270	65	3.0	0.6	8149320	¥2,500
28cm	1-0133-0503	290	70	3.0	0.7	8149420	¥3,000
30cm	1-0133-0504	310	75	3.0	0.8	8150300	¥3,300

材質:本体 / アルミグラビティキャスト(内面テフロン プラチナ加工、外面ミガキ仕上げ)
ハンドル / フェノール樹脂+アルミダイキャスト



⑥ ブラックストーン 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
16cm	1-0133-0601	165	42	2.4	0.2	3677300	¥1,300
18cm	1-0133-0602	185	45	2.4	0.3	3677400	¥1,450
20cm	1-0133-0603	205	50	2.4	0.4	3677500	¥1,550
22cm	1-0133-0604	225	50	2.4	0.4	3677600	¥1,700
24cm	1-0133-0605	245	55	2.4	0.5	3677700	¥1,800
26cm	1-0133-0606	265	55	2.4	0.6	3677800	¥2,000
28cm	1-0133-0607	285	55	2.4	0.7	3677900	¥2,250
30cm	1-0133-0608	305	55	2.4	0.9	3678000	¥2,900
32cm	1-0133-0609	325	60	2.4	1.1	3678010	¥3,800

材質:本体 / アルミニウム 内面フッ素加工
ハンドル / フェノール樹脂



⑦ パイロラックス チタンコーティング 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
2000-20cm	1-0133-0701	39	2.5	0.7	7278500	¥10,000
2400-24cm	1-0133-0702	39	2.5	0.9	7278600	¥11,200
2600-26cm	1-0133-0703	39	2.5	1.1	7278700	¥12,000
2800-28cm	1-0133-0704	43	2.5	1.4	7278800	¥13,500

- 理想的な熱伝導を可能にした独自の鑄造技術を用い、アルミダイキャストボディに特殊なチタンコーティング(ノンスティック加工)を施しました。
- ハンドルは特殊樹脂で耐熱260℃とオーブンでのご使用も可能
- 金属ヘラや金属タワシも通常の使用ではOK
- 底厚は7mmと極薄で熱を均等に伝えます。

スプレークッキングオイル

シルバーストーン加工・テフロン加工の油のなじみにくい調理器具はもちろん、テンパン・シートパンや陶板などスプレーするだけで油が薄い膜を作りますので、油の節約ができヘルシーメニューの強い味方になります。また、料理の上からスプレーすれば、表面のつや出し油として便利に使用できるほか、調理機械の刃のサビやすい部分などの洗浄後のサビ止めとしてご使用ください。



⑧ セパレ ベーカーズ

ページコード	商品コード	価格
500ml	1-0133-0801	5314200 ¥1,000

- 天板、型類はもちろん、フライパン、ホットプレートなどの調理器具にも最適です。使用回数約1000回



⑨ セパレ サラダ油

ページコード	商品コード	価格
500ml	1-0133-0901	4237200 ¥900

- 料理がコゲつかず、純植物性で低カロリー。しかも料理後の器具洗いが簡単です。使用回数約1000回



⑩ セパレ オリーブ油

ページコード	商品コード	価格
100ml	1-0133-1001	4237300 ¥560

- 料理にスプレーするだけでオリーブ油の風味をプラスします。イタリア料理、パスタ料理などに最適です。使用回数200回



⑪ セパレ バターオイル

ページコード	商品コード	価格
100ml	1-0133-1101	4237400 ¥560

- 料理にスプレーするだけでバターまろやかなうまみをプラスします。洋風料理、パンやお菓子作りに最適です。使用回数約200回

※フライパンカバーはP134をご参照ください。