

京セラ IH セラブリッド シリーズ

熱伝導の良さと遠赤外線効果で省エネ調理

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(貼底)
内面/セラミック塗膜加工
外面/耐熱塗装
ハンドル/アルミニウム合金、フェノール樹脂

①京セラ IHセラブリッド
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
20cm	1-0137-0101	212	52	3.7	160	0.6	1860810	¥3,500
26cm	1-0137-0102	274	56	3.7	215	0.9	1860910	¥4,300
28cm	1-0137-0103	292	57	3.7	235	1.0	1861010	¥4,800

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(貼底)
内面セラミック塗膜加工 外面耐熱塗装
ハンドル/アルミニウム合金、フェノール樹脂

②いため鍋



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	1-0137-0201	292	69	3.7	181	0.9	1861110	¥4,800

③京セラ IHセラブリッド
ソースパン



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	1-0137-0301	236	62	3.7	158	0.7	1861210	¥4,200
24cm	1-0137-0302	254	68	3.7	165	0.8	1861310	¥4,500

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(貼底)
内面セラミック塗膜加工 外面耐熱塗装
ハンドル/アルミニウム合金、フェノール樹脂

※注ぎ口付

④玉子焼



内寸	ページコード	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
130×174	1-0137-0401	135.5×180	32	3.0	125×164	0.5	1860710	¥3,800

京セラ IH セラフォート シリーズ

新素材<セラフォート>

「京セラのセラミック技術」と「ダイキン工業のフッ素材料技術」
を融合させた新素材<セラフォート>
快適調理と美味しい仕上がりを実現します。

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(貼底)
内面/フッ素樹脂塗膜加工
外面/セラミック塗膜加工
ハンドル/アルミニウム合金、フェノール樹脂、66ナイロン、
ポリウレタン樹脂コーティング

⑤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
20cm	1-0137-0501	212	52	3.7	160	0.6	1597710	¥4,300
26cm	1-0137-0502	274	56	3.7	215	0.9	1597810	¥5,200
28cm	1-0137-0503	292	57	3.7	235	1.0	1597910	¥5,800

⑥いため鍋



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	1-0137-0601	292	69	3.7	181	0.9	1598010	¥5,800

⑦玉子焼



内寸	ページコード	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
130×174	1-0137-0701	135.5×180	32	3.0	125×164	0.5	1597610	¥4,500

IHマイン シリーズ

耐久性・耐腐食性に優れた金属ヘラも使用可能

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(貼底)
内面/ウェルフロコート
外面/焼付塗装
ハンドル/フェノール樹脂

⑧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
20cm	1-0137-0801	213	49	3.0	165	0.5	5219600	¥4,000
26cm	1-0137-0802	275	58	3.0	210	0.7	5219700	¥4,500
28cm	1-0137-0803	295	58	3.0	230	0.8	5219800	¥4,500

廃盤

廃盤

⑨ディープフライパン



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	1-0137-0901	255	64	3.0	180	0.6	5219900	¥5,000

⑩いため鍋



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	1-0137-1001	295	78	3.0	200	0.8	5220000	¥5,500

廃盤

⑪玉子焼



内寸	ページコード	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
15×18cm	1-0137-1101	165×198	39	3.0	130×165	0.5	5220100	¥4,200



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、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。