

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



①ビタクラフト ソフィアⅡ
ウオックパン

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	1-0176-0101	220	70	2.5	135	0.7	0134500	¥3,300
24cm	1-0176-0102	260	75	2.5	162	0.9	7486800	¥4,400
26cm	1-0176-0103	265	70	2.5	185	1.1	3659950	¥4,900
28cm	1-0176-0104	300	75	2.5	176	1.1	0134600	¥5,400

●抜群の耐摩耗性を持つナヴァロン3コート(高密度3層フッ素樹脂コーティング)で焦げ付き防止
●熱伝導に優れたステンレスとアルミの全面2層構造



②ティファール
IHブルーエクセレンス
ウオックパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	1-0176-0201	290	77	3.9	165	1.1	1299400	¥6,400

材質:本体/アルミ
内面チタン・エクセレントコーティング
外面フッ素樹脂加工



③クワトロ IH 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
20cm	1-0176-0301	217	59	2.0	145	0.7	8305100	¥5,800
24cm	1-0176-0302	257	66	2.0	175	1.0	8305200	¥6,500

材質:本体/ステンレス、アルミ4層クラッド材
ハンドル/フェノール樹脂、ステンレス鋼
内面フッ素樹脂塗膜加工 外面ミラー研磨仕上げ

④クワトロ IH 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	1-0176-0401	297	78	2.0	175	1.2	8305300	¥7,500

材質:本体/ステンレス、アルミ4層クラッド材
ハンドル/フェノール樹脂、ステンレス鋼
内面フッ素樹脂塗膜加工 外面ミラー研磨仕上げ



⑤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	1-0176-0501	292	69	3.7	181	0.9	1861110	¥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



⑥IH マイン 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	1-0176-0601	295	78	3.0	200	0.8	5220000	¥5,500

材質:本体/アルミニウム合金、底面/ステンレス鋼
ハンドル/フェノール樹脂
内面ウエルフロコート 外面焼付塗装
●(耐久性)・(耐腐食性)に非常に優れています。
●耐久性抜群でキズが付きにくい(金属へら使用可能)



⑦窒化加工深型いため鍋

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
20cm	1-0176-0701	198	208	68	1.2	125	0.64	1022710	¥4,500
24cm	1-0176-0702	240	253	80	1.2	160	0.92	1022720	¥5,000
28cm	1-0176-0703	275	277	78	1.2	140	1.04	1022730	¥6,000

材質:鉄・天然木(ブナ材)、アルミダイキャスト
表面窒化処理加工
●鉄でもサビにくい新しいフライパン
●鉄は熱伝導の良さに蓄熱性が優れています。
●フライパンには適した素材、表面がカリッと仕上がりに、旨みをとじこめ美味しくできます。
●内面ファイバーライン(細かい凹凸)加工で食材を点で支え、油なじみも早く、こびりつきにくいです。
●フッ素加工のフライパンとは違いフッ素の剥がれもないので、長く使い続けます。
●握りやすいハンドル形状と木柄を使用
●いため料理から、揚げ物まで。普段使いに便利な深型形状



⑧匠技 いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	1-0176-0801	290	78	4.0	1.0	3679000	¥5,300
30cm	1-0176-0802	310	85	4.0	1.1	3679100	¥5,800

材質:本体/アルミ鋳物
ハンドル/天然木
内面テフロンプラチナ加工
●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。

⑨ティファール
サンライズプレミア
ウオックパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	1-0176-0901	295	75	2.9	1.0	1317600	¥5,800

材質:本体/アルミ
内面5層チタン・プレミアコーティング
外面エナメル(ホーロー)加工



⑩リョーガ いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0176-1001	250	72	3.1	0.8	0233560	¥4,500
28cm	1-0176-1002	290	73	3.1	0.8	0233570	¥5,000
30cm	1-0176-1003	310	80	3.1	1.0	0233580	¥5,500

材質:本体/アルミニウム合金
ハンドル/フェノール樹脂
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



⑪パルゴリーフ いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	1-0176-1101	310	85	3.0	0.7	8150020	¥3,500

材質:本体/アルミグラビティキャスト
ハンドル/フェノール樹脂+アルミダイキャスト
内面テフロンプラチナ加工



⑫ブラックストーン いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	1-0176-1201	219	70	2.4	0.4	3678100	¥1,750
24cm	1-0176-1202	258	80	2.4	0.6	3678110	¥2,000
28cm	1-0176-1203	298	80	2.4	0.7	3678200	¥2,500
30cm	1-0176-1204	320	90	2.5	0.9	3678210	¥3,100
32cm	1-0176-1205	340	94	3.0	1.3	3013930	¥4,600

材質:本体/アルミニウム
ハンドル/フェノール樹脂
(※32cmのみ引掛け部がフェノール樹脂製になります。)
内面フッ素加工



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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

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