

極厚フライパンシリーズ

蓄熱性に優れた極厚フライパンは
食材にムラなく均一に熱を伝え、格別の焼き上がりです。



① デバイヤー 鉄
コールドハンドルの
フライパン 5130

外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	4-0122-0101	33	2.5	135	1.0	8706500	¥8,900
24cm	4-0122-0102	39	2.5	170	1.3	8706600	¥10,400
28cm	4-0122-0103	40	3.0	200	2.0	8706700	¥13,300
32cm	4-0122-0104	42	3.0	235	2.6	8706800	¥16,900

※32cmは向い手付です。



② デバイヤー 鉄
共柄 フライパン 5110

外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	4-0122-0201	30	2.5	120	0.9	6255900	¥7,000
20cm	4-0122-0202	33	2.5	130	1.1	6256000	¥7,500
22cm	4-0122-0203	34	2.5	150	1.2	6256100	¥8,500
24cm	4-0122-0204	39	2.5	170	1.4	6256200	¥9,000
26cm	4-0122-0205	40	3.0	180	1.9	6256300	¥11,000
28cm	4-0122-0206	40	3.0	200	2.2	6256400	¥11,500
30cm	4-0122-0207	42	3.0	210	2.4	6256500	¥13,000
32cm	4-0122-0208	42	3.0	230	2.6	6256600	¥14,000
36cm	4-0122-0209	51	3.0	260	3.5	6256700	¥17,500
40cm	4-0122-0210	53	3.0	290	4.2	6256800	¥21,000
50cm	4-0122-0211	57	3.0	400	6.3	6257000	¥33,000

※32cm～50cmは向い手付です。



③ SW 鉄 厚板 フライパン

外径	ページコード	内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	4-0122-0301	210	35	3.2	160	1.4	5717900	¥6,200
24cm	4-0122-0302	230	40	3.2	170	1.5	0186500	¥6,600
26cm	4-0122-0303	250	40	3.2	185	1.7	0186600	¥7,100
28cm	4-0122-0304	263	40	3.2	210	2.1	0186700	¥8,000
30cm	4-0122-0305	290	45	3.2	220	2.4	0186800	¥9,300
36cm	4-0122-0306	350	50	3.2	270	3.3	0186900	¥12,000
40cm	4-0122-0307	400	65	3.2	300	4.2	0187000	¥13,900



④ デバイヤー 鉄 共柄
オーバル フライパン 5111

サイズ	ページコード	内寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
32cm	4-0122-0401	316×228	46	2.5	260×170	1.9	6255200	¥9,800
36cm	4-0122-0402	355×257	48	2.5	290×200	2.3	6255300	¥16,000
40cm	4-0122-0403	392×278	50	3.0	320×210	3.4	6255400	¥21,000



⑤ レズレー
アイアン フライパン
キャストハンドル

外型	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
20cm	26410	4-0122-0501	30	2.2	160	1.0	0365600	¥6,000
24cm	26411	4-0122-0502	35	2.3	195	1.3	0365700	¥7,000

●油馴染みが良く、使い込むほどに味わいが生れます。



⑥ 柳宗理
マグマプレート 鉄
フライパン 蓋付

内径	ページコード	外径	深さ	kg	商品コード	価格
18cm	4-0122-0601	338×218	36	0.7	2304910	¥4,500
22cm	4-0122-0602	400×260	57	1.1	2305010	¥5,800
25cm	4-0122-0603	450×290	50	1.2	2305110	¥6,500

●内側と外側の両面に細かな凹凸を付けた事により表面積が広がるので、熱伝導が良く食材の芯まで一気に火を通し、食材の旨味を閉じ込めることができます。さらに、フライパンからの鉄分溶出により食材と一緒に鉄分摂取ができます。また、凹凸を付けた表面加工により、今までの鉄フライパンよりも油馴染みがよく、使っていくほどに焦げ付きにくくなります。



⑦ 南部鉄 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	
24010	17cm	4-0122-0701	30	4.0	145	1.2	1842200	¥4,500
24011	21cm	4-0122-0702	45	4.0	175	1.9	1842300	¥6,000
24012	24cm	4-0122-0703	50	4.0	185	2.0	1842400	¥7,000

鉄鑄物

⑧ 南部鉄 蓋付フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
24112	24cm	4-0122-0801	50	4.0	185	3.5	1842500	¥11,500

鉄鑄物



⑨ 南部鉄 木柄 オムレツパン

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
24004	18cm	4-0122-0901	35	4.0	125	1.1	0200900	¥6,500
24005	21cm	4-0122-0902	40	4.0	145	1.6	0201000	¥7,500
24006	24cm	4-0122-0903	45	4.0	165	1.7	0201100	¥8,000

鉄鑄物



⑩ 南部鉄 ファミリーパン

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
24014	14cm	4-0122-1001	30	4.0	110	0.6	1842600	¥3,500
24015	17cm	4-0122-1002	30	4.0	130	1.0	1842700	¥4,000

鉄鑄物



⑪ 木屋印ダグタイ
軽量フライパン

ページコード	内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
味1500	4-0122-1101	150	27	3.0	102	0.5	4323600	¥7,500
味1501	4-0122-1102	210	43	3.0	150	0.9	4323610	¥9,000
味1502	4-0122-1103	240	46	3.0	175	1.0	4323620	¥10,500
味1503	4-0122-1104	260	47	3.0	200	1.2	4323630	¥12,000

材質:ダグタイ鉄鑄

●鉄鑄物のフライパンは油なじみが良く、熱がムラなく伝わるので料理が美味しく仕上がりますが、重くて扱いにくいのが欠点でした。先端鑄物技術(ダグタイ鉄鑄)の活用により軽量化されたフライパンができました。



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P136をご参照ください。

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