



①ビタクラフト
ソフィアII 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	1740	4-0128-0101	205	48	2.5	150	0.7	3659910 ¥3,400
22cm	1742	4-0128-0102	225	48	2.5	160	0.7	3659920 ¥3,800
24cm	1744	4-0128-0103	260	50	2.5	170	0.8	0134400 ¥4,300
26cm	1746	4-0128-0104	265	58	2.5	200	1.0	3659930 ¥4,900
28cm	1748	4-0128-0105	285	58	2.5	210	1.1	3659940 ¥5,400

材質:本体/ステンレス、アルミ全面2層構造
内面高密度3層フッ素樹脂コーティング



②エレックマスターライト
フジIHフライパンDX



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	4-0128-0201	212	43	2.0	140	0.6	2881400 ¥7,200	
22cm	4-0128-0202	231	45	2.0	160	0.7	2881300 ¥9,700	
26cm	4-0128-0203	271	55	2.6	180	1.1	2881200 ¥13,300	

材質:本体/ステンレス、アルミクラッド三層鋼
内面フッ素樹脂加工

フライパン全体の色が変わる!
調理開始の「今!」が一目でわかる



③フィスラーセンサーレッドフライパン



内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	157-303-24-100	4-0128-0301	46	8	180	0.81	3541500 ¥12,000
26cm	157-303-26-100	4-0128-0302	49	8	200	0.96	3541600 ¥13,000

材質:本体/アルミニウム (PTFEコーティング)
ハンドル/合成樹脂
底/アルミニウム、ステンレス 取っ手/合成樹脂
内面サーモセンシティブコーティング
外面PTFEコーティング(ブラック)

熱伝導の良さと遠赤外線効果で
省エネ調理



④京セラ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	4-0128-0401	212	52	3.7	160	0.6	1860810 ¥4,200	
26cm	4-0128-0402	274	56	3.7	215	0.9	1860910 ¥5,000	
28cm	4-0128-0403	292	57	3.7	235	1.0	1861010 ¥5,500	

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

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。



⑤京セラセラフォートIH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	4-0128-0501	212	52	3.7	160	0.6	1597710 ¥5,000	
26cm	4-0128-0502	274	56	3.7	215	0.9	1597810 ¥6,000	
28cm	4-0128-0503	292	57	3.7	235	1.0	1597910 ¥6,600	

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



⑥IH底が広〜いフライパン



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	4-0128-0601	183	41	2.5	134	0.390	1247200 ¥2,100	
22cm	4-0128-0602	223	41	2.5	152	0.489	1247210 ¥2,600	
26cm	4-0128-0603	261	55	2.5	178	0.719	1247220 ¥2,900	
28cm	4-0128-0604	281	58	2.5	190	0.778	1247230 ¥3,300	
30cm	4-0128-0605	302	56	2.5	212	0.843	1247240 ¥3,700	

材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス鋼
内面フッ素樹脂塗膜加工 外面焼付塗装
ハンドル/フェノール樹脂

●焼面が広いから一度にたくさん揚げます。
※200V電磁調理器は非常にパワーがある為、胴体の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、フライパンの状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。



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

06 オーブンウェア

07 ホテルパン・トロノールパン

08 庖丁