京セラ IH セラブリッド シリーズ

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

熱伝導の良さと遠赤外線効果で省エネ調理

①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	4-0140-0101	212	52	3.7	160	0.6	1860810	¥4,200
26cm	4-0140-0102	274	56	3.7	215	0.9	1860910	¥5,000
28cm	4-0140-0103	292	57	3.7	235	1.0	1861010	¥5,500

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	4-0140-0201	292	69	3.7	181	0.9	1861110	¥5,500

③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	4-0140-0301	135.5×180	32	3.0	125×164	0.5	1860710	¥4,400

京セラ IH セラフォート シリーズ

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

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。

④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
廃盤	~~20cm~~	~~4-0140-0401~~	~~212~~	~~52~~	~~3.7~~	~~160~~	~~0.6~~	~~1597710~~	~~¥5,000~~
	26cm	4-0140-0402	274	56	3.7	215	0.9	1597810	¥6,000
	28cm	4-0140-0403	292	57	3.7	235	1.0	1597910	¥6,600

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	4-0140-0501	292	69	3.7	181	0.9	1598010	¥6,600

⑥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	4-0140-0601	135.5×180	32	3.0	125×164	0.5	1597610	¥5,200

IH スタンディ シリーズ

材質:アルミニウム合金　フェノール樹脂
フッ素樹脂塗膜加工（WellFlonスピンコーティング）

●IH対応なのに底が変形しにくい

⑦IH スタンディ スピンコーティングフライパン

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	4-0140-0701	214	47	2.8	155	0.532	5219610	¥4,400
26cm	4-0140-0702	274	58	2.8	207	0.806	5219710	¥5,000
28cm	4-0140-0703	295	58	2.8	225	0.895	5219810	¥5,500
30cm	4-0140-0704	314	58	2.8	250	0.934	5219910	¥6,000

⑧IH スタンディ スピンコーティングいため鍋

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	4-0140-0801	295	76	2.8	202	0.908	5220010	¥6,000

熱変形しにくく、真ん中で焼きやすい

IH対応フライパンは底にステンレス板を貼っていますが、熱により反り返りやすいのが難点です。
スタンディはステンレスを使用せず鉄粉とアルミニウム粉を吹き付けているので変形しにくくなっています。

⑨IH スタンディ スピンコーティング玉子焼

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	4-0140-0901	167×199	38	2.8	134×152	0.532	5220110	¥4,600

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。