



①匠技 極 フライパン

71

| 内径   | ページコード      | 外径  | 深さ | 板厚  | kg   | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|----|-----|------|---------|--------|
| 22cm | 5-0135-0101 | 230 | 48 | 4.0 | 0.69 | 3689910 | ¥4,500 |
| 24cm | 5-0135-0102 | 250 | 52 | 4.0 | 0.81 | 3678510 | ¥5,000 |
| 26cm | 5-0135-0103 | 270 | 57 | 4.0 | 0.84 | 3678610 | ¥5,500 |
| 28cm | 5-0135-0104 | 290 | 61 | 4.0 | 0.97 | 3678710 | ¥6,300 |
| 30cm | 5-0135-0105 | 310 | 62 | 4.0 | 1.02 | 3678810 | ¥6,800 |
| 32cm | 5-0135-0106 | 330 | 62 | 4.0 | 1.07 | 3678910 | ¥7,300 |

材質:本体/アルミニウム合金

ハンドル/天然木

フッ素樹脂塗膜加工(テフロンプラチナプラス)

- アルミニウム合金の優れた熱伝導性で熱ムラが少ないです。
- フッ素樹脂塗膜加工で調理物がこびりつきにくいです。
- 外面のピーニング加工は本体の強度を高めます。
- ピーニング加工により汚れが落としやすいです。



②リョーガ フライパン

71

| 内径   | ページコード      | 外径  | 深さ | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|---------|--------|
| 20cm | 5-0135-0201 | 210 | 43 | 3.7 | 0.6 | 0233510 | ¥5,200 |
| 24cm | 5-0135-0202 | 250 | 52 | 3.1 | 0.7 | 0233520 | ¥6,000 |
| 26cm | 5-0135-0203 | 270 | 56 | 3.1 | 0.7 | 0233530 | ¥6,500 |
| 28cm | 5-0135-0204 | 290 | 61 | 3.1 | 0.8 | 0233540 | ¥7,000 |

材質:本体/アルミニウム合金(内面テフロンプラチナプラス加工、外面ダイヤモンド粒子配合フッ素樹脂加工)

ハンドル/フェノール樹脂

- 厚底のため、蓄熱性に優れ、側面にかけて均一に熱を伝えます。



③リョーガ ディープフライパン

71

| 内径   | ページコード      | 外径  | 深さ | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|---------|--------|
| 22cm | 5-0135-0301 | 230 | 68 | 3.1 | 0.6 | 0233550 | ¥6,000 |

材質:本体/アルミニウム合金

(内面テフロンプラチナプラス加工、外面ダイヤモンド粒子配合フッ素樹脂加工)

ハンドル/フェノール樹脂

- 厚底のため、蓄熱性に優れ、側面にかけて均一に熱を伝えます。



18cm〜32cm

16cm

④ブラックストーン フライパン

| 内径   | ページコード      | 外径  | 深さ | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|---------|--------|
| 16cm | 5-0135-0401 | 165 | 42 | 2.4 | 0.2 | 3677300 | ¥1,750 |
| 18cm | 5-0135-0402 | 185 | 45 | 2.4 | 0.3 | 3677400 | ¥1,900 |
| 20cm | 5-0135-0403 | 205 | 50 | 2.4 | 0.4 | 3677500 | ¥2,100 |
| 22cm | 5-0135-0404 | 225 | 50 | 2.4 | 0.4 | 3677600 | ¥2,300 |
| 24cm | 5-0135-0405 | 245 | 55 | 2.4 | 0.5 | 3677700 | ¥2,400 |
| 26cm | 5-0135-0406 | 265 | 55 | 2.4 | 0.6 | 3677800 | ¥2,600 |
| 28cm | 5-0135-0407 | 285 | 55 | 2.4 | 0.7 | 3677900 | ¥3,000 |
| 30cm | 5-0135-0408 | 305 | 55 | 2.4 | 0.9 | 3678000 | ¥3,800 |
| 32cm | 5-0135-0409 | 325 | 60 | 2.4 | 1.1 | 3678010 | ¥5,000 |

材質:本体/アルミニウム 内面フッ素加工

ハンドル/フェノール樹脂



⑤パイロラックス  
チタンコーティング フライパン

| 内径        | ページコード      | 深さ | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|-----------|-------------|----|-----|-----|---------|---------|
| 2000-20cm | 5-0135-0501 | 39 | 2.5 | 0.7 | 7278500 | ¥10,000 |
| 2400-24cm | 5-0135-0502 | 39 | 2.5 | 0.9 | 7278600 | ¥11,200 |
| 2600-26cm | 5-0135-0503 | 39 | 2.5 | 1.1 | 7278700 | ¥12,000 |

- 理想的な熱伝導を可能にした独自の鍛造技術を用い、アルミダイキャストボディに特殊なチタンコーティング(イオンプレーティング加工)を施しました。

- ハンドルは特殊樹脂で耐熱260℃とオーブンでのご使用も可能

- 金属ヘラや金属タワシも通常の使用ではOK

- 底厚は7mmと極厚で熱を均等に伝えます。

スプレークッキングオイル

シルバーストーン加工・テフロン加工の油のなじみにくい調理器具はもちろん、テンパン・シートパンや陶板などスプレーするだけで油が薄い膜を作りますので、油の節約ができてヘルシーメニューの強い味方になります。また、料理の上からスプレーすれば、表面のつや出し油として便利に使用できるほか、調理機械の刃のサビや、すい部分などの洗浄後のサビ止めとしてご使用ください。



軽減税率

⑥セパレ ベーカース

71

| ページコード | 商品コード               | 価格     |
|--------|---------------------|--------|
| 500ml  | 5-0135-0601 5314200 | ¥1,050 |

- 天板、型類はもちろん、フライパン、ホットプレートなどの調理器具にも最適です。

使用回数約1000回



軽減税率

⑦セパレ サラダ油

71

| ページコード | 商品コード               | 価格     |
|--------|---------------------|--------|
| 500ml  | 5-0135-0701 4237200 | ¥1,000 |

- 料理がコゲつかず、純植物性で低カロリー。しかも料理後の器具洗いが簡単です。

使用回数約1000回



軽減税率

⑧セパレ オリーブ油

71

| ページコード | 商品コード               | 価格   |
|--------|---------------------|------|
| 100ml  | 5-0135-0801 4237300 | ¥930 |

- 料理にスプレーするだけでオリーブ油の風味をプラスします。イタリア料理、パスタ料理などに最適です。

使用回数約200回



軽減税率

⑨セパレ バターオイル

71

| ページコード | 商品コード               | 価格   |
|--------|---------------------|------|
| 100ml  | 5-0135-0901 4237400 | ¥720 |

- 料理にスプレーするだけでバターのみをプラスします。洋風料理、パンやお菓子作りに最適です。

※フライパンカバーはP136をご参照ください。