ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

頑丈で熱を平均に伝える極厚底

①EBM モリブデンジⅡ フライパン

200V

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	6-0123-0101	40	0.8	130	0.7	8751600	¥19,500
21cm	6-0123-0102	45	0.8	150	0.9	8751700	¥23,000
24cm	6-0123-0103	50	0.8	175	1.1	8751800	¥30,000
27cm	6-0123-0104	55	0.8	195	1.3	8751900	¥34,000
30cm	6-0123-0105	60	0.9	220	2.4	8752000	¥41,000
32cm	6-0123-0106	60	0.9	225	2.5	8752100	¥46,000
34cm	6-0123-0107	60	0.9	235	2.8	8752200	¥49,000
36cm	6-0123-0108	70	0.9	265	3.2	8752300	¥53,000
40cm	6-0123-0109	80	0.9	290	3.8	8752400	¥62,000

材質:モリブデン鋼(底部SUS444)
底厚: 18～27cm／2mm　30～40cm／3mm

②パデルノ 18-10 フライパン

IH 200V イタリア

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
1014-20cm	6-0123-0201	218	50	6.4	150	0.8	6265300	¥13,600
1014-24cm	6-0123-0202	258	50	6.6	180	1.3	6265400	¥16,400
1014-28cm	6-0123-0203	298	55	6.8	224	2.0	6265500	¥22,100
1014-32cm	6-0123-0204	336	60	6.8	260	2.6	8710900	¥29,000
1014-36cm	6-0123-0205	380	60	7.1	290	3.4	8711000	¥38,000
1014-40cm	6-0123-0206	418	60	7.1	330	4.5	8711100	¥47,600
1114-45cm	6-0123-0207	470	65	7.1	370	5.7	8745500	¥105,800

※36cm～45cmは向い手付になります。

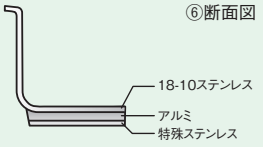
③デバイヤー アフィニティ フライパン 3724

IH 200V フランス

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	6-0123-0301	40	2.3	133	0.7	7001800	¥31,500
24cm	6-0123-0302	40	2.8	168	1.1	7001900	¥35,500
28cm	6-0123-0303	45	2.8	200	1.4	7002000	¥39,500
32cm	6-0123-0304	50	2.8	230	1.7	7006800	¥48,500

●ステンレスとアルミニウムの5層鋼
抜群の熱効率が調理時間の短縮、光熱費の節約を実現

⑥断面図



④デバイヤー 18-10 三重底 フライパン 3451

IH 200V フランス

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
32cm	6-0123-0401	344	55	1.2	247	2.2	8164400	¥17,800

⑤マトファー／ブウジャ 18-10 フライパン 6850

IH 200V フランス

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	6-0123-0501	255	40	1.3	175	1.1	7408600	¥26,900
28cm	6-0123-0502	300	45	1.4	210	1.9	7408700	¥35,700
32cm	6-0123-0503	340	50	1.5	240	2.5	7809800	¥43,900

底厚:7.0mm
●熱伝導・熱保温が非常に良い材質(多層構造)を使用しておりますので、料理時間が短縮できます。

⑥ムヴィエールプロイノックス フライパン 5843

ダブル 200V フランス

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	6-0123-0601	210	40	1.8	143	0.2	2836700	¥19,500
24cm	6-0123-0602	255	45	1.8	178	1.0	2836800	¥24,500
28cm	6-0123-0603	295	55	1.8	213	1.4	2836900	¥31,500

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

⑦セパレ ベーカーズ

マイ

ページコード	商品コード	価格
500mℓ 6-0123-0701	5314200	¥1,100

●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

⑧セパレ サラダ油

マイ

ページコード	商品コード	価格
500mℓ 6-0123-0801	4237200	¥1,050

●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

⑨セパレ オリーブ油

マイ

ページコード	商品コード	価格
100mℓ 6-0123-0901	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200回

軽減税率

⑩セパレ バターオイル

マイ

ページコード	商品コード	価格
100mℓ 6-0123-1001	4237400	¥750

●料理にスプレーするだけでバターのまろやかなうまみをプラスします。洋風料理、パンやお菓子作りに最適です。使用回数約200回

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。