

01 IH・ガス兼用鍋



① IH ルミエール 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     |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|---------|--------|
| 18cm | 6-0129-0101 | 197 | 40 | 2.6 | 0.5 | 8036000 | ¥5,000 |
| 26cm | 6-0129-0102 | 276 | 55 | 2.6 | 0.9 | 8036100 | ¥6,500 |
| 28cm | 6-0129-0103 | 297 | 55 | 2.6 | 1.0 | 8036200 | ¥7,500 |

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス2層鋼  
内面テフロンプラチナ加工  
ハンドル/フェノール樹脂  
●スピニング加工で軽量化



② IH ルミエール ディープフライパン

| 内径   | ページコード      | 外径  | 深さ | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|---------|--------|
| 20cm | 6-0129-0201 | 217 | 60 | 2.6 | 0.6 | 8036300 | ¥5,500 |
| 24cm | 6-0129-0202 | 256 | 65 | 2.6 | 0.8 | 8036400 | ¥6,000 |

材質:本体/18-0ステンレス  
内面アルミニウム合金、テフロンプラチナ加工  
ハンドル/フェノール樹脂



③ IH ルミエール いため鍋

| 内径   | ページコード      | 外径  | 深さ | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|---------|--------|
| 28cm | 6-0129-0301 | 297 | 70 | 2.6 | 0.9 | 8036500 | ¥7,500 |
| 30cm | 6-0129-0302 | 317 | 80 | 2.6 | 1.0 | 8036600 | ¥8,000 |

材質:本体/18-0ステンレス  
内面アルミニウム合金、テフロンプラチナ加工  
ハンドル/フェノール樹脂

02 ガス専用鍋



④ クワトロ+(プラス)-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     |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|-----|---------|--------|
| 18cm | 6-0129-0401 | 196 | 38 | 2.0 | 150 | 0.6 | 8304510 | ¥6,500 |
| 20cm | 6-0129-0402 | 213 | 46 | 2.0 | 155 | 0.7 | 8304610 | ¥7,000 |
| 22cm | 6-0129-0403 | 236 | 50 | 2.0 | 180 | 0.8 | 8304710 | ¥7,500 |
| 24cm | 6-0129-0404 | 255 | 50 | 2.0 | 185 | 0.9 | 8304810 | ¥8,500 |
| 26cm | 6-0129-0405 | 276 | 53 | 2.0 | 200 | 1.0 | 8304910 | ¥9,000 |
| 28cm | 6-0129-0406 | 298 | 53 | 2.0 | 215 | 1.1 | 8305010 | ¥9,500 |

材質:本体/ステンレス、アルミ4層クラッド材  
内面テフロンプラチナプラス加工 外面ミラー研磨仕上げ  
ハンドル/フェノール樹脂、ステンレス鋼



⑤ クワトロ+(プラス)-IH ディープフライパン

| 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 | 6-0129-0501 | 217 | 59 | 2.0 | 145 | 0.705 | 8305110 | ¥7,500 |
| 24cm | 6-0129-0502 | 257 | 66 | 2.0 | 175 | 0.955 | 8305210 | ¥8,800 |

材質:本体/18-0ステンレス、アルミニウム  
フッ素樹脂塗膜加工(テフロンプラチナプラス)  
●蓄熱性の高いステンレスと熱伝導率が優れているアルミニウムの4層鋼  
●電磁調理器の相性も良く性能を最大限に生かします。  
●フッ素樹脂塗膜加工で調理物がこびりつきにくいです。



⑥ クワトロ+(プラス)-IH 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 | 6-0129-0601 | 297 | 78 | 2.0 | 175 | 1.175 | 8305310 | ¥10,000 |

材質:本体/18-0ステンレス、アルミニウム  
フッ素樹脂塗膜加工(テフロンプラチナプラス)  
●蓄熱性の高いステンレスと熱伝導率が優れているアルミニウムの4層鋼  
●電磁調理器の相性も良く性能を最大限に生かします。  
●フッ素樹脂塗膜加工で調理物がこびりつきにくいです。

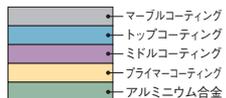
03 フライパン



⑦ IHダイヤモンドマーブルDX 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 | 6-0129-0701 | 204 | 44 | 2.8 | 157 | 0.5 | 5051110 | ¥2,500 |
| 26cm | 6-0129-0702 | 265 | 58 | 2.8 | 197 | 0.7 | 5051310 | ¥3,100 |
| 28cm | 6-0129-0703 | 285 | 58 | 2.8 | 210 | 0.8 | 5051410 | ¥3,800 |
| 30cm | 6-0129-0704 | 305 | 60 | 2.8 | 220 | 0.9 | 5051510 | ¥4,300 |
| 32cm | 6-0129-0705 | 325 | 63 | 2.8 | 245 | 1.1 | 5051520 | ¥5,000 |

材質:本体/アルミニウム合金  
内面ダイヤモンドマーブル4層  
ハンドル/フェノール樹脂  
●耐久性抜群ですのでキスが付きにくい(金属ヘラ使用可能)  
※32cmのみ向い手付になります。



⑨ IHマリウスダイヤモンド 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 | 6-0129-0901 | 208 | 45 | 3.0 | 150 | 0.46 | 2206000 | ¥3,100 |
| 26cm | 6-0129-0902 | 269 | 52 | 3.0 | 190 | 0.66 | 2206010 | ¥3,800 |
| 28cm | 6-0129-0903 | 289 | 58 | 3.5 | 215 | 0.89 | 2206020 | ¥4,100 |

材質:本体/アルミニウム合金  
内面フッ素樹脂塗膜加工  
ハンドル/フェノール樹脂  
●耐摩耗性試験100万回クリア  
●ダイキャスト製法で軽くて熱効率が高く丈夫  
●リベット(ハンドル留め具)がないので汚れがたまりにくく洗いやすい



⑩ IHマリウスダイヤモンド ディープフライパン

| 内径   | ページコード      | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg   | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|------|---------|--------|
| 24cm | 6-0129-1001 | 248 | 67 | 3.0 | 180 | 0.68 | 2206030 | ¥4,000 |



⑪ IHマリウスダイヤモンド 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 | 6-0129-1101 | 290 | 72 | 3.5 | 215 | 0.90 | 2206050 | ¥4,900 |

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  
ハンドル/フェノール樹脂  
●耐摩耗性試験100万回クリア  
●ダイキャスト製法で軽くて熱効率が高く丈夫  
●リベット(ハンドル留め具)がないので汚れがたまりにくく洗いやすい



⑧ IHダイヤモンドマーブルDX 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 | 6-0129-0801 | 300 | 77 | 2.8 | 178 | 0.8 | 5051610 | ¥4,000 |

材質:本体/アルミニウム合金  
内面ダイヤモンドマーブル4層  
ハンドル/フェノール樹脂  
●耐久性抜群ですのでキスが付きにくい(金属ヘラ使用可能)

⑫ IH スタンディ スピニング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 | 6-0129-1201 | 214 | 47 | 2.8 | 155 | 0.532 | 5219610 | ¥4,400 |
| 26cm | 6-0129-1202 | 274 | 58 | 2.8 | 207 | 0.806 | 5219710 | ¥5,000 |
| 28cm | 6-0129-1203 | 295 | 58 | 2.8 | 225 | 0.895 | 5219810 | ¥5,500 |
| 30cm | 6-0129-1204 | 314 | 58 | 2.8 | 250 | 0.934 | 5219910 | ¥6,000 |

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スピニングコーティング)  
●IH対応なのに底が変形しにくいです。

⑬ IH スタンディ スピニング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 | 6-0129-1301 | 295 | 76 | 2.8 | 202 | 0.908 | 5220010 | ¥6,000 |

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スピニングコーティング)  
●IH対応なのに底が変形しにくいです。

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。



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。