

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



① 霞 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	PJ-520	6-0130-0101	217	45	2.2	150	0.445	2214501	¥2,600
26cm	PJ-526	6-0130-0102	277	55	2.2	170	0.690	2214511	¥3,000
28cm	PJ-527	6-0130-0103	297	58	2.2	190	0.790	5514521	¥3,600
30cm	PJ-530	6-0130-0104	317	60	2.2	190	0.845	5514531	¥4,000

② 霞 IH深型フライパン

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	PJ-525	6-0130-0201	264	66	2.2	150	0.635	2214541	¥3,000

③ 霞 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	PJ-528	6-0130-0301	305	78	2.2	170	0.77	2214551	¥3,800

材質:アルミニウム合金、ステンレス鋼、フェノール樹脂  
内面フッ素加工  
●独自のパンテック構造に、高品質のフッ素塗料を使用  
●金属へラOK! ガス火・IHOK!  
●外周は焦げ付きにくく、汚れも簡単に落ちます。  
●食材をお皿に盛り付けやすい、なめらかなフチ形状  
●圧縮プレスにより内面フッ素塗膜がなめらか

④ アルミニウム IH対応 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	F-7180	6-0130-0401	205	45	2.0	160	0.40	2300040	¥1,900
24cm	F-7181	6-0130-0402	243	45	2.0	190	0.50	2300050	¥2,300
26cm	F-7182	6-0130-0403	262	45	2.0	210	0.60	2300060	¥2,500
28cm	F-7183	6-0130-0404	284	45	2.0	220	0.72	2300070	¥2,850

材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス鋼  
内面フッ素樹脂塗装 外面焼付塗装  
ハンドル/フェノール樹脂  
●電磁調理器は勿論、あらゆる熱源に適合します。



⑦ グッドフル 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	PK-528	6-0130-0701	294	75	2.0	163	0.67	2214610	¥2,300

材質:アルミニウム合金、ステンレス板SUS430、フェノール樹脂  
表面フッ素加工  
●独自の圧縮フッ素コートで汚れも落ちやすく金属へラもOK!  
●IH200Vからガス火まで幅広くご利用いただけます。



⑧ IH アルトワ 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	6-0130-0801	210	42	2.7	160	0.43	5219100	¥2,200
26cm	6-0130-0802	270	56	2.7	200	0.68	5219200	¥2,700
28cm	6-0130-0803	290	56	2.7	210	0.75	5219300	¥3,300

材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス鋼  
内面ダイヤモンドコート 外面焼付塗装  
ハンドル/フェノール樹脂  
●耐久性抜群でキズが付きにくい(金属へラ使用可能)



⑩ IHマーブル 大きな 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	
30cm	4527	6-0130-1001	305	60	2.3	0.794	4849010	¥3,400
32cm	4528	6-0130-1002	325	60	2.3	0.870	4849110	¥3,800

材質:アルミニウム、18-0ステンレス  
内面フッ素樹脂加工  
ハンドル/フェノール樹脂



⑪ IHマーブル 大きな 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	
30cm	4529	6-0130-1101	315	90	2.3	0.9	4848810	¥3,700
32cm	4530	6-0130-1102	335	90	2.3	0.96	4848910	¥4,000

材質:アルミニウム、18-0ステンレス  
内面フッ素樹脂加工  
ハンドル/フェノール樹脂



楽チンPAN 23cm

ページコード	商品コード	価格
⑫ ピンク	6-0130-1201 3609300	¥4,200
⑬ グリーン	6-0130-1301 3609400	¥4,200
⑭ オレンジ	6-0130-1401 3609500	¥4,200

外寸:404×227 内寸:230×220 深さ:45  
本体高さ(低):49 本体高さ(高):74  
底厚:4.7 底径:150 重量:0.7kg 容量:1.3ℓ  
材質:本体/アルミニウム合金、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  
耐熱温度:260℃



パンテック構造

パンテック構造 3 素早い加熱を可能にした凹凸ステンレス板

パンテック構造とは

磁性ステンレス板面の突起部からの伝導熱により熱が速く伝わる!!  
●熱ムラがなく料理が美味しく、素早く仕上がります。  
●厚底(二重構造)で変形しにくいので長くご使用いただけます。



加熱が早く調理が早い!!

素早い加熱を可能にした凹凸ステンレス板

厚底(アルミ)埋め込まれたステンレス板



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・ストロノーラムパン

08 庖丁