

01 IH・ガス兼用鍋



①ビタクラフト エッグパン

ページコード	商品コード	価格
3360	6-0165-0101	2024700 ¥12,000

内寸:130×180×H35
外寸:150×198 底寸:120×150
板厚:2.7 重量:0.6kg
材質:ステンレス/アルミクラッド4層鋼
内面マジックコート



②フジIHパン DX 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
19.5cm	6-0165-0201	2881500 ¥7,000

内寸:130×180×H30
外寸:140×195 底寸:120×160
板厚:2.0 重量:0.5kg
材質:ステンレス/アルミクラッド三層鋼
内面フッ素樹脂加工



③IHマリウス ダイヤモンド 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
6-0165-0301	2206040	¥9,100

内寸:130×180×H33
外寸:140×188 底寸:110×135
板厚:3.0 重量:0.41kg
材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス
ハンドル/フェノール樹脂
内面フッ素樹脂塗膜加工
外面焼付塗装
●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良く丈夫です。
●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です。



④IH ルミエール 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
6-0165-0401	8036700	¥6,000

内寸:190×140×H35
外寸:208×153
板厚:2.6 重量:0.6kg
材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス2層鋼
ハンドル/フェノール樹脂
内面テフロンプラチナ加工
●スピニング加工で軽量化しています。

02 ガス専用鍋



⑤クワトロプラス-IH 玉子焼

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格		
小	6-0165-0501	150x	95	167x114	34	2.6	130x85	05	8305410	¥6,500
中	6-0165-0502	190x	140	209x152	35	2.6	150x115	07	8305510	¥7,000

材質:本体/ステンレス、アルミ4層クラッド材
ハンドル/フェノール樹脂、ステンレス鋼
内面フッ素樹脂塗膜加工
外面ミラー研磨仕上げ



⑥IH ダイヤモンドマーブル DX 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
6-0165-0601	5051710	¥2,800

内寸:130×180×H33
外寸:134×184 底寸:130×165
板厚:2.8 重量:0.4kg
材質:アルミニウム合金
内面ダイヤモンドマーブル4層コート
●耐久性抜群でキズがつきにくい(金属ヘラ使用可能)



⑦アルブレッサ グリルシッケスパン 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
6-0165-0701	6555000	¥3,500

内寸:200×225×H35
外寸:204×233 底寸:195×203
板厚:3.7 重量:0.8kg
材質:アルミニウム合金
内面フッ素樹脂加工



⑧アルモニー IH対応 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
F-7184	6-0165-0801	2300080 ¥2,100

内寸:129×180×H27
外寸:133×185 底寸:130×160
板厚:2.0 重量:0.34kg
材質:本体/アルミニウム合金
底面/ステンレス鋼
ハンドル/フェノール樹脂
内面フッ素樹脂塗装
外面焼付塗装
●電磁調理器は勿論、あらゆる熱源に適合します。

03 フライパン



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	商品コード	価格
15×18cm	6-0165-0901	5220110	¥4,600

外寸:167×199 深さ:38 底寸:134×152
板厚:2.8 重量:0.532kg
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です。



⑩IH アルトワ 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
6-0165-1001	5219500	¥2,200

内寸:130×180×H73.3
外寸:136×184 底寸:130×170
板厚:2.7 重量:0.38kg
材質:本体/アルミニウム合金
底面/ステンレス鋼
ハンドル/フェノール樹脂
内面ダイヤモンドコート
外面焼付塗装
●耐久性抜群でキズがつきにくい(金属ヘラ使用可能)



⑪霞 IH玉子焼

ページコード	商品コード	価格
PJ-519	6-0165-1101	2214561 ¥2,800

内寸:135×175×H65
外寸:137×187 底寸:125×160
板厚:2.2 重量:0.38kg
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しています。
●金属ヘラOK! ガス火・IHOK!
●外面は焦げ付きにくい、汚れも簡単に落ちます。
●食材をお皿に盛り付けやすい、なめらかなフタ形状です。

04 鍋全般



⑫グッドフル IH玉子焼

ページコード	商品コード	価格
PK-519	6-0165-1201	2214620 ¥1,800

内寸:130×155×H32
外寸:135×185 底寸:125×155
板厚:2.0 重量:0.345kg
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ヘラもOK!
●IH200Vからガス火まで幅広くご利用いただけます。



⑬鉄匠 窒化玉子焼き

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格		
15×9.5cm	6-0165-1301	125×	85	165×112	36	1.6	120×80	0.475	2201670	¥5,500
19×14cm	6-0165-1302	165×	120	210×153	35	1.6	160×115	0.690	2201680	¥6,000

材質:鉄 表面窒化処理加工
●電磁調理器に頼らずガス火などオール熱源対応
●鉄の優れた熱伝導性を生かし美味しく調理できます。
●窒化処理によってさびにくく長持ちします。
●窒化処理によって細かな凹凸ができ油がなじみやすいです。
※窒化処理は食材をこびりつきにくくする効果はございません。



⑭鉄 厚さが自慢 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
6-0165-1401	2504870	¥4,800

内寸:185×155×H35
外寸:160×362×H110
底寸:150×155
板厚:3.2 重量:1.25kg
材質:本体/鉄
ハンドル/天然木
表面加工:シリコン



⑮南部鉄 木柄 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
6-0165-1501	0502100	¥6,800

内寸:148×180×H30
外寸:155×187
底寸:136×142
板厚:3.5 重量:1.2kg
材質:鉄精物



⑯鉄 なが〜い ミニ玉子焼

ページコード	商品コード	価格
6-0165-1601	7278900	¥3,000

内寸:200×94×H24
外寸:210(本体まで)×104
底寸:175×88
板厚:1.6 重量:0.45kg
材質:鉄
内面1.6mm透明シリコン塗装

パンテック構造

パンテック PUNTEC 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利用いただけます。

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



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。