



**①テフロンフライパン**  
380-P 24cm ¥2,500  
380-Q 26cm ¥3,000  
●材質:アルミテフロン加工

**②IHマーブルコートフライパン**  
380-SM 20cm ¥2,400  
380-TM 22cm ¥2,600  
380-PM 24cm ¥2,800  
380-QM 26cm ¥3,100  
380-RM 28cm ¥3,600  
●材質:アルミマーブルコート

**③IHミラーフライパン**  
584-05 20cm ¥2,150  
584-06 24cm ¥2,450  
584-07 26cm ¥2,650  
584-08 28cm ¥2,850  
584-09 30cm ¥3,200  
●材質:アルミニウム  
板厚:2.6mm  
内面:ナロンハードコート  
外面:ミラー仕上げ  
底:ステンレス圧着

**④マイスタープレミアムフライパン**  
583-11 20cm ¥3,800  
583-12 22cm ¥4,000  
583-13 24cm ¥4,300  
583-14 26cm ¥4,500  
583-15 28cm ¥5,000  
583-16 30cm ¥5,800  
●材質:アルミキャスト



**⑤テフロンいため鍋**  
380-L 28cm ¥3,800  
380-R 20cm ¥2,500  
●材質:アルミテフロン加工

**⑥IHマーブルコートいため鍋**  
380-LM 28cm ¥3,800  
●材質:アルミマーブルコート

**⑦IHマーブルコートディープパンL**  
380-DP 24cm ¥3,500  
●材質:アルミマーブルコート

**⑧IHマーブルコート玉子焼**  
380-KM 中 180×130×H35mm ¥2,800  
●材質:アルミマーブルコート

**⑨テフロン玉子焼**  
380-J 大 230×210×H35mm ¥4,000  
380-K 中 180×130×H35mm ¥3,000  
●材質:アルミテフロン加工

錆に強く油なじみが良いブルーテンパー材を使用。  
ブルーテンパー材はフライパンなどを作るために開発された材料で他の鉄板製品材料と比べ錆びにくく、加工性に優れています。  
カラ焼き不要!



**⑩ブルーイング鉄フライパン**  
柄の長さ 高さ  
BTN-16 16cm 145×32mm ¥1,400  
BTN-18 18cm 165×35mm ¥1,500  
BTN-20 20cm 180×40mm ¥1,650  
BTN-22 22cm 205×43mm ¥1,800  
BTN-24 24cm 223×47mm ¥2,000  
BTN-26 26cm 255×50mm ¥2,300  
BTN-28 28cm 270×53mm ¥2,900  
BTN-30 30cm 293×53mm ¥3,350  
BTN-32 32cm 305×55mm ¥3,800  
BTN-34 34cm 340×60mm ¥4,400  
BTN-36 36cm 380×65mm ¥5,100  
BTN-40 40cm 435×65mm ¥6,500  
BTN-45 45cm 450×75mm ¥8,000  
※板厚:16~40cm・1.6mm/45cm・2.3mm  
※SGマーク認定商品(18~30cmまで)

**⑪鉄揚鍋**  
※520-K 20cm 深さ 65mm ¥3,900  
※521-K 22cm 67mm ¥4,300  
522-K 24cm 70mm ¥4,300  
523-K 27cm 73mm ¥4,800  
524-K 30cm 82mm ¥5,900  
525-K 33cm 86mm ¥6,800  
526-K 36cm 88mm ¥8,700  
527-K 39cm 92mm ¥10,800  
528-K 42cm 103mm ¥13,400  
529-K 45cm 120mm ¥15,500  
530-K 51cm 135mm ¥26,000  
※板厚:3.2mm  
※20・22cmはIH非対応

**⑫鉄中華鍋**  
深さ  
525-L 27cm 70mm ¥2,400  
526-L 30cm 75mm ¥2,700  
527-L 33cm 85mm ¥3,300  
528-L 36cm 95mm ¥4,000  
529-L 39cm 105mm ¥4,600  
530-L 42cm 115mm ¥5,000  
531-L 45cm 125mm ¥6,500  
532-L 48cm 140mm ¥9,500  
533-L 51cm 150mm ¥12,800  
534-L 54cm 170mm ¥15,000  
535-L 57cm 180mm ¥16,500  
536-L 60cm 190mm ¥18,500

**⑬鉄中華片鍋**  
深さ  
525-G 27cm 80mm ¥3,500  
526-G 30cm 90mm ¥3,900  
527-G 33cm 100mm ¥4,500  
528-G 36cm 110mm ¥5,200  
529-G 39cm 120mm ¥6,000

**⑭鉄中華お玉**  
587-01 大130mm ¥1,300  
587-02 中120mm ¥1,250  
587-03 小110mm ¥1,200

**⑮竹ササラ**  
588-04 230mm ¥1,000

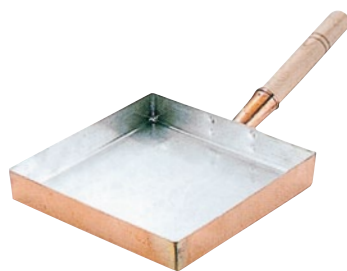
**⑯鉄中華ヘラ**  
587-04 大130mm ¥1,650  
587-05 中120mm ¥1,600  
587-06 小110mm ¥1,500



**⑰ルックインスタンドカバー**  
適応サイズ  
FPK-S S 18cm~22cm ¥3,500  
FPK-M M 22cm~26cm ¥3,800  
FPK-L L 26cm~30cm ¥4,500  
※丈夫でさびにくいステンレス製。  
※場所をとらない自立式フライパンカバー。  
※強化ガラス



**⑱ル・スタンド**  
FPK-C M 22-24-26cm用 275×80mm 455g ¥1,800  
FPK-D L 26-28-30cm用 315×85mm 575g ¥2,000  
●材質:本体/アルミ合金+フッ素コーティング  
ガラス:物理強化ガラス ハンドル:フェノール樹脂  
※注意事項:フライパン形状により一部適合しない場合がございます。



**⑲銅玉子焼関東型**  
582-01 15cm 150×150×H30mm ¥3,900  
582-02 18cm 180×180×H33mm ¥5,000  
582-03 21cm 210×210×H36mm ¥7,500  
582-04 24cm 240×240×H39mm ¥9,000  
582-05 27cm 270×270×H40mm ¥12,000  
582-06 30cm 300×300×H40mm ¥14,500