



①テフロンフライパン
380-P 24cm ¥2,800
380-Q 26cm ¥3,200
●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 ¥2,680
380-TM 22cm ¥2,800
380-PM 24cm ¥3,100
380-QM 26cm ¥3,500
380-RM 28cm ¥4,000
●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
※板厚/2.6mm
●材質:アルミニウム

内面:
ナパロンハードコート
外面:ミラー仕上げ
底:ステンレス圧着



**④プロガスト
アルミテフロンプラチナ フライパン**
ガス用 電磁対応
19cm 585-19 ¥2,900 22cm 585-06 ¥3,700
22cm 585-22 ¥3,300 27cm 585-13 ¥4,700
27cm 585-29 ¥4,400 32cm 585-32 ¥7,000
32cm 585-26 ¥6,000 ※板厚/3mm
37cm 585-28 ¥8,500 ●材質:内面アルミ/
テフロンプラチナ加工
持ち手/クロムメッキ
にシリコンラバー付



⑤テフロンいため鍋
380-L 28cm ¥4,400
380-R 20cm ¥2,700
●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 ¥4,200
●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 ¥3,900
●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 ¥3,200
●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 ¥4,300
380-K 中 180×130×H35mm ¥3,400
●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	価格
BTN-16 16cm 145×32mm	¥1,450
BTN-18 18cm 165×35mm	¥1,600
BTN-20 20cm 180×40mm	¥1,700
BTN-22 22cm 205×43mm	¥1,850
BTN-24 24cm 223×47mm	¥2,100
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

深さ	価格
※520-K 20cm 65mm	¥4,600
※521-K 22cm 67mm	¥5,000
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	価格
525-L 27cm 70mm	¥2,700
526-L 30cm 75mm	¥3,200
527-L 33cm 85mm	¥3,800
528-L 36cm 95mm	¥5,200
529-L 39cm 105mm	¥6,000
530-L 42cm 115mm	¥6,500
531-L 45cm 125mm	¥8,250
532-L 48cm 140mm	¥11,000
533-L 51cm 150mm	¥15,000
534-L 54cm 170mm	¥17,700
535-L 57cm 180mm	¥19,500
536-L 60cm 190mm	¥22,000



⑬鉄中華片手鍋

深さ	価格
525-G 27cm 80mm	¥4,100
526-G 30cm 90mm	¥4,600
527-G 33cm 100mm	¥5,300
528-G 36cm 110mm	¥6,000
529-G 39cm 120mm	¥7,000



⑭ステンレス揚鍋IH対応

内径×高さ	価格
531-K 27cm 270×80mm	¥10,430
532-K 30cm 300×85mm	¥11,700
533-K 33cm 330×90mm	¥13,600
534-K 36cm 360×95mm	¥15,800
535-K 39cm 390×105mm	¥17,850
536-K 42cm 420×110mm	¥20,150
537-K 45cm 450×115mm	¥21,950

※取手部分は18-8ステンレスに金メッキが施されています。
※板厚:2.0mm



⑮ルックインスタンドカバー

適応サイズ	価格
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



⑯スマートコンビフライパンカバー

適応サイズ	価格
SMK-S S 16cm~18cm	¥1,100
SMK-M M 20cm~22cm	¥1,180
SMK-L L 24cm~26cm	¥1,420
SMK-LL LL 28cm~30cm	¥1,780

●材質:本体/アルミニウム(硫酸アルマイト加工)
ハンドル/フェノール樹脂
※板厚:0.6mm
軽くて扱いやすいアルミ製です。
持ちやすいハンドル。
スタンド式なので、場所をとりません。
フックなどに引っかけて収納できます。