

ステンレスフライパン

◇32cm 以上はヘルパー付き



ガス・IH 兼用



	品番	仕様	サイズ (mm)	ハンドル長さ (mm)	深さ (mm)	重量 (g)	入数	価格
①	SLSFP4008	20cm	410×215×60	180	45	650	6×1	¥4,600
②	SLSFP4009	24cm	460×255×75	205	55	975	6×1	¥5,700
③	SLSFP4011	28cm	535×295×70	236	58	1350	6×1	¥8,100
④	SLSFP4012	32cm ヘルパー付き	635×335×78	248	58	2040	4×1	¥10,700
⑤	SLSFP4014	36cm ヘルパー付き	715×380×90	275	65	2365	4×1	¥14,000

■材質:ステンレス(21-0)、アルミニウム、ステンレス(18-0)

フッ素樹脂コート ステンレスフライパン

◇フッ素樹脂コート / 米国 Whitford 社のフッ素樹脂加工 "Quantum 2コーティング" を採用

◇PFOA/PFOS フリー

◇32cm 以上はヘルパー付き



ガス・IH 兼用



	品番	仕様	サイズ (mm)	ハンドル長さ (mm)	深さ (mm)	重量 (g)	入数	価格
①	SLSFP4108	20cm	410×215×60	180	45	715	6×1	¥5,700
②	SLSFP4109	24cm	460×255×75	205	55	965	6×1	¥7,700
③	SLSFP4111	28cm	535×295×70	236	58	1365	6×1	¥10,300
④	SLSFP4112	32cm ヘルパー付き	635×335×78	248	58	1915	4×1	¥13,600
⑤	SLSFP4114	36cm ヘルパー付き	715×380×90	275	65	2410	4×1	¥16,900

■材質:ステンレス(21-0)、アルミニウム、ステンレス(18-0)、フッ素樹脂

アルミフライパン (シリコンハンドル付)

- ◇熱伝導率と保温力に優れたアルミフライパン
- ◇自社製なので、リーズナブルな価格
- ◇調理時に便利なグリップ付き



ガス専用



シリコンハンドル付



品番	仕様	サイズ (mm)	板厚 (mm)	重量 (g)	入数	価格
① ALSKFP001C	18cm	φ 195×H55 全長323	2.7	430	1×6	¥2,200
② ALSKFP002C	20cm	φ 215×H65 全長366	3.1	550	1×6	¥2,530
③ ALSKFP003C	25cm	φ 270×H84 全長450	3.4	880	1×6	¥3,500
④ ALSKFP004C	30cm	φ 320×H88 全長559	3.4	1400	1×6	¥4,900
⑤ ALSKFP005C	35cm	φ 370×H90 全長655	3.4	1800	1×6	¥6,500

■材質:アルミニウム ■シリコンハンドル付

フッ素樹脂コート アルミフライパン (シリコンハンドル付)

- ◇熱伝導率と保温力に優れたアルミフライパン
- ◇フッ素樹脂コート / 米国 Whitford 社のフッ素樹脂加工 "Quantum 2コーティング" を採用
- ◇自社製なので、リーズナブルな価格
- ◇PFOA/PFOS フリー
- ◇調理時に便利なグリップ付き



ガス専用



シリコンハンドル付



品番	仕様	サイズ (mm)	板厚 (mm)	重量 (g)	入数	価格
① ALFPEX001C	18cm	φ 195×H55 全長323	2.7	430	1×6	¥2,750
② ALFPEX002C	20cm	φ 215×H65 全長366	3.1	550	1×6	¥3,080
③ ALFPEX003C	25cm	φ 270×H84 全長450	3.4	880	1×6	¥4,200
④ ALFPEX004C	30cm	φ 320×H88 全長559	3.4	1400	1×6	¥5,900
⑤ ALFPEX005C	35cm	φ 370×H90 全長655	3.4	1800	1×6	¥7,480

■材質:アルミニウム、フッ素樹脂 ■シリコンハンドル付

フライパン用 シリコンハンドル

品番	仕様	サイズ (mm)	重量 (g)	入数	価格
PLTWRH078C	7・8インチ用	115×28×15	25	1×120	¥430
PLTWRH112C	10インチ用	129×29×16	41	1×120	¥590
PLTWRH114C	12・14インチ用	162×33×19	66	1×120	¥730



ステンレス鍋とアルミ鍋の違いは??



ステンレス



アルミ

料理の種類	パスタやラーメンなど塩を使う料理	カレーやシチューなど大量の食材をコトコト煮込む料理
熱伝導率	△	○ ステンレスの約10倍
保温性	○ 高保温力	△
重さ	△	○ 軽い
耐久性	○ 高耐食 塩分に強く 麺類を茹でるのに最適	△ 傷や変形に比較的弱い
焦げつきやすさ	△	○ 焦げに強い 焦げつきにくい
価格	△ 当社ステンレス寸胴鍋は自社製造だからリーズナブル	○ 比較的安価

ステンレス鍋とアルミ鍋のどちらが良いかは、使用目的やニーズによって異なります。それぞれの特性を見てご購入時の参考にしてください。

耐久性や保温性、衛生面を重視する場合

ステンレス鍋

が適しています。

軽さや熱伝導率、価格を重視する場合

アルミ鍋

が適しています。

お手入れ方法

■ ステンレス寸胴鍋

アルミに比べて錆に強いですが、油やよごれが付着していると、そこから錆びる場合がございます。ご使用後は常に清潔に保ち、乾燥させてから保管することで長くお使いいただけます。

■ アルミ寸胴鍋

鍋を使う前のお手入れ

アルミは、水や調理物に含まれる成分に反応して表面が黒ずんでしまうことがあります。これを黒変と呼びます。鍋をおろす際に、野菜くずやお米のとぎ汁を入れて10～15分程沸騰させることで黒変を防ぐことができます。

黒変の取り方

輪切りにしたレモンをこすったり、クエン酸を加えた水を15分程沸騰させたりすると落とすことができます。

ステンレス寸胴鍋 ※ IH(電磁調理器) 対応

- ◇保温性が高いステンレス寸胴鍋
- ◇耐食性に優れているから麺類を茹でるのに最適
- ◇自社製品なので、リーズナブルな価格



ガス・IH 兼用



品番	仕様	サイズ (mm)	容量 (ℓ)	板厚 (mm)	重量 (g)	入数	価格
SLSPS4206	20cm	293×214×233	6.6	0.8	1740	1×6	¥11,550
SLSPS4208	24cm	356×255×283	10.8	0.8	2580	1×4	¥14,300
SLSPS4212	28cm	398×295×322	17.0	0.8	3430	1×2	¥18,400
SLSPS4220	30cm	418×315×343	21.0	1.0	4600	1×2	¥22,800

ステンレス半寸胴鍋 ※ IH(電磁調理器) 対応

- ◇保温性が高いステンレス寸胴鍋
- ◇耐食性に優れているから麺類を茹でるのに最適
- ◇自社製品なので、リーズナブルな価格



ガス・IH 兼用

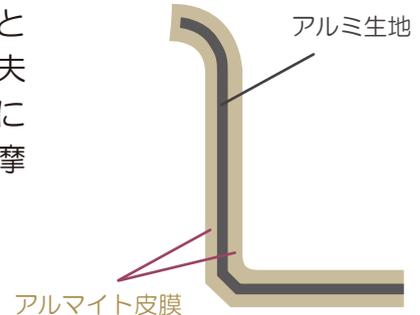


品番	仕様	サイズ (mm)	容量 (ℓ)	板厚 (mm)	重量 (g)	入数	価格
SLSPS4006	20cm	293×213×176	4.2	0.8	1740	1×6	¥11,000
SLSPS4008	24cm	358×254×203	7.5	0.8	2580	1×6	¥13,200
SLSPS4012	28cm	400×294×224	11.3	0.8	3430	1×4	¥15,950
SLSPS4020	30cm	419×315×305	18.9	1.0	4600	1×2	¥21,500

アルマイト加工アルミ寸胴鍋とは??

アルマイト加工とは?

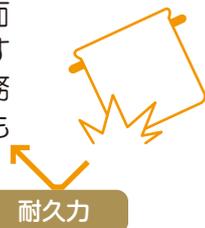
アルマイト加工とは、アルミニウムを電解液中で通電することによって表面を強制的に酸化させ、自然の状態よりも厚く丈夫な酸化皮膜を生成する表面処理のことです。アルマイト加工によって、アルミニウムの表面の硬度が格段に高くなり、傷や摩擦にも強くなるため、耐久性が向上します。



アルマイト加工アルミ寸胴鍋の特徴

1. 耐久性の向上

アルマイト加工により、表面が強化され、傷や衝撃に対する耐久性が大幅に向上。業務用として長期間の使用にも安心です。



2. 耐腐食性

酸性の食材（トマトや果物を使った料理など）や塩分を含む調理にも強く、錆びにくい設計。中華料理や洋食など、幅広い調理に対応します。



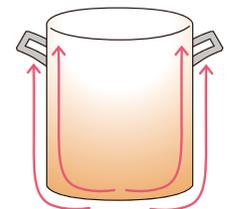
3. メンテナンス性の良さ

表面が滑らかで汚れが付きにくいいため、簡単に洗浄可能。業務用の調理現場で効率的なお手入れができます。



4. 均一な熱伝導性

アルミ素材の優れた熱伝導性に加え、アルマイト加工による均一な熱拡散が、ムラのない調理を実現します。



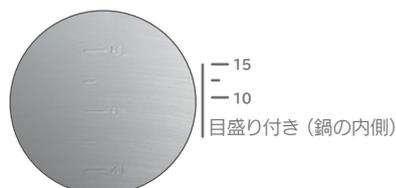
おすすめの用途

- ・酸味の強いソースを使った料理（トマトソースの煮込みなど）
- ・煮物やスープなど長時間の調理
- ・日常的な仕込み作業にも対応



アルマイト加工アルミ寸胴鍋(目盛付) ※ IH(電磁調理器)対応

- ◇熱伝導率と保温力に優れたアルミ寸胴鍋
- ◇自社製品なので、リーズナブルな価格
- ◇内側に便利な目盛付き



品番	仕様	サイズ (mm)	容量 (ℓ)	板厚 (mm)	重量 (g)	入数	価格
AZIALZND021	21cm	299×229×210	7.2	3.0	1770	1×8	¥17,100
AZIALZND024	24cm	337×267×240	10.0	3.0	2190	1×4	¥20,900
AZIALZND028	28cm	375×305×280	17.0	3.0	3008	1×4	¥26,600
AZIALZND030	30cm	392×326×300	21.0	3.0	3406	1×2	¥28,500
AZIALZND033	33cm	446×357×330	28.0	3.0	4408	1×2	¥36,900
AZIALZND035	35cm	466×376×350	33.0	3.0	5008	1×1	¥40,900
AZIALZND038	38cm	490×410×380	43.0	3.5	6365	1×1	¥46,600
AZIALZND041	41cm	516×436×410	54.0	3.5	7430	1×1	¥61,800

■材質: 本体/アルミニウム(表面アルマイト加工)、底面/ステンレス

アルマイト加工アルミ半寸胴鍋(目盛付) ※ IH(電磁調理器)対応

- ◇熱伝導率と保温力に優れたアルミ寸胴鍋
- ◇自社製品なので、リーズナブルな価格
- ◇内側に便利な目盛付き



品番	仕様	サイズ (mm)	容量 (ℓ)	板厚 (mm)	重量 (g)	入数	価格
AZIALHZND021	21cm	299×229×17	5.8	3.0	1590	1×4	¥15,200
AZIALHZND024	24cm	337×267×170	7.6	3.0	1772	1×4	¥19,000
AZIALHZND028	28cm	375×305×180	11.0	3.0	2535	1×2	¥21,900
AZIALHZND030	30cm	392×326×200	14.0	3.2	3046	1×2	¥25,700
AZIALHZND033	33cm	446×357×210	17.0	3.2	3788	1×2	¥32,000
AZIALHZND035	35cm	466×376×230	22.0	3.4	4300	1×1	¥36,900
AZIALHZND038	38cm	490×410×240	27.0	3.6	5445	1×1	¥44,700
AZIALHZND041	41cm	516×436×270	32.0	3.6	6500	1×1	¥51,900

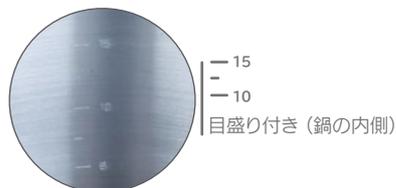
■材質: 本体/アルミニウム(表面アルマイト加工)、底面/ステンレス

アルミ寸胴鍋（目盛り付）

- ◇熱伝導率と保温力に優れたアルミ寸胴鍋
- ◇自社製品なので、リーズナブルな価格
- ◇内側に便利な目盛り付き
- ◇強度試験合格済み



ガス専用



	品番	仕様	サイズ (mm)	容量 (ℓ)	板厚 (mm)	重量 (g)	入数	価格
①	ALZND021	21cm	296×229×218	7.3	3.0	1540	1×4	¥8,250
②	ALZND024	24cm	345×256×240	10.0	3.0	1995	1×4	¥9,900
③	ALZND027	27cm	374×287×270	15.0	3.0	2594	1×2	¥11,550
④	ALZND030	30cm	394×317×300	21.0	3.2	3293	1×2	¥14,080
⑤	ALZND033	33cm	420×349×330	28.0	3.2	3991	1×1	¥16,830
⑥	ALZND036	36cm	465×379×360	30.0	3.4	4989	1×1	¥20,350
⑦	ALZND039	39cm	505×410×390	46.0	3.6	6486	1×1	¥24,200
⑧	ALZND042	42cm	535×440×420	58.0	3.6	6985	1×1	¥29,150
⑨	ALZND045	45cm	570×471×450	70.0	3.8	8981	1×1	¥35,200
⑩	ALZND048	48cm	645×501×480	86.0	4.0	9979	1×1	¥44,000

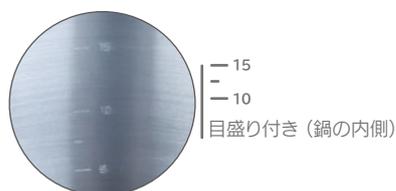
■材質：アルミニウム

アルミ半寸胴鍋（目盛り付）

- ◇熱伝導率と保温力に優れたアルミ寸胴鍋
- ◇自社製品なので、リーズナブルな価格
- ◇内側に便利な目盛り付き
- ◇強度試験合格済み



ガス専用



	品番	仕様	サイズ (mm)	容量 (ℓ)	板厚 (mm)	重量 (g)	入数	価格
①	ALHZND021	21cm	296×229×158	5.5	3.0	1270	1×8	¥7,150
②	ALHZND024	24cm	345×256×170	7.5	3.0	1796	1×1	¥8,580
③	ALHZND027	27cm	374×287×180	10.0	3.0	2095	1×4	¥10,450
④	ALHZND030	30cm	394×317×200	14.0	3.2	2594	1×2	¥12,650
⑤	ALHZND033	33cm	420×349×210	17.0	3.2	3293	1×1	¥14,850
⑥	ALHZND036	36cm	465×379×230	23.0	3.4	3991	1×1	¥17,600
⑦	ALHZND039	39cm	505×410×240	28.0	3.6	4789	1×1	¥20,900
⑧	ALHZND042	42cm	535×440×270	38.0	3.6	5588	1×1	¥25,300
⑨	ALHZND045	45cm	570×471×290	46.0	3.8	6985	1×1	¥29,700
⑩	ALHZND048	48cm	645×501×320	57.0	4.0	8182	1×1	¥36,300

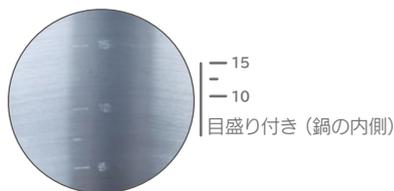
■材質：アルミニウム

アルミ寸胴鍋（目盛付）※ IH(電磁調理器)対応

- ◇熱伝導率と保温力に優れたアルミ寸胴鍋
- ◇自社製品なので、リーズナブルな価格
- ◇内側に便利な目盛付き
- ◇強度試験合格済み



ガス・IH兼用



— 15
— 10
目盛り付き（鍋の内側）

品番	仕様	サイズ (mm)	容量 (ℓ)	板厚 (mm)	重量 (g)	入数	価格
① IALZND021	21cm	296×229×220	3.0	3.0	1640	1×4	¥11,550
② IALZND024	24cm	345×256×240	3.0	3.0	1995	1×4	¥13,750
③ IALZND027	27cm	374×287×270	3.0	3.0	2594	1×2	¥16,280
④ IALZND030	30cm	394×317×300	3.2	3.2	3293	1×2	¥19,250
⑤ IALZND033	33cm	420×349×330	3.2	3.2	3991	1×1	¥23,100
⑥ IALZND036	36cm	465×379×360	3.4	3.4	4989	1×1	¥27,500
⑦ IALZND039	39cm	505×410×390	3.6	3.6	6486	1×1	¥33,000
⑧ IALZND042	42cm	535×440×420	3.6	3.6	6985	1×1	¥39,600

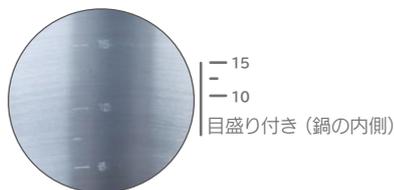
■材質：本体/アルミニウム、底面/ステンレス

アルミ半寸胴鍋（目盛付）※ IH(電磁調理器)対応

- ◇熱伝導率と保温力に優れたアルミ寸胴鍋
- ◇自社製品なので、リーズナブルな価格
- ◇内側に便利な目盛付き
- ◇強度試験合格済み



ガス・IH兼用



— 15
— 10
目盛り付き（鍋の内側）

品番	仕様	サイズ (mm)	容量 (ℓ)	板厚 (mm)	重量 (g)	入数	価格
① IALHZND021	21cm	296×229×160	5.5	3.0	1410	1×8	¥10,780
② IALHZND024	24cm	345×256×170	7.5	3.0	1796	1×1	¥12,650
③ IALHZND027	27cm	374×287×180	10.0	3.0	2095	1×4	¥14,850
④ IALHZND030	30cm	394×317×200	14.0	3.2	2594	1×2	¥17,600
⑤ IALHZND033	33cm	420×349×210	17.0	3.2	3293	1×1	¥20,900
⑥ IALHZND036	36cm	465×379×230	23.0	3.4	3991	1×1	¥25,300
⑦ IALHZND039	39cm	505×410×240	28.0	3.6	4789	1×1	¥30,800
⑧ IALHZND042	42cm	535×440×270	38.0	3.6	5588	1×1	¥36,300

■材質：本体/アルミニウム、底面/ステンレス