



COOKWARE
CATALOG



FOR KITCHEN

暮らしを彩る クックウェア。

快適な食生活をサポートする「調理器」。
毎日のお料理づくりに大切な熱の働きと耐久性、
さらに安全性に優れた調理器具を、
用途に応じて豊富に取り揃えています。

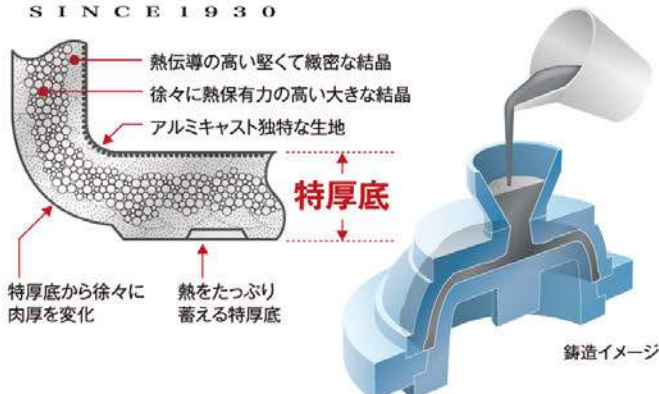
アルミキャスト

「キャスト」は北陸アルミニウム(株)の登録商標です。

品質で選ぶなら、 アルミキャスト《 casting 》製厚手調理器。

鋳造製品は、溶解状態のアルミが金型へ鋳造され自然硬化する過程で独特な結晶組織を形成します。表面側は、熱伝導に優れた固くて緻密な結晶。ゆっくり冷やされる内部は、熱をたっぷり蓄える熱保有力に優れた粗い結晶を特徴としています。おいしいお料理づくりに必要な熱ムラのない全面均一加熱の働きを作り出します。

CASTTM
SINCE 1930



テフロン®加工

「テフロン」および「Teflon」は、ふっ素樹脂についてのケマーズ社の登録商標です。

ニーズに応えるふっ素樹脂加工 信頼のテフロン®

特殊配合 ふっ素 樹脂

ケマーズ社独自の技術により、一般的なふっ素樹脂PTFEにさらにPFAを配合することにより、耐久性(耐蝕性+耐摩耗性)、すべり性を向上させています。

コーティング の厚み

コーティングの耐久性に大きく影響する要因です。ケマーズ社ではブランドごとに最低のコーティングの厚みを規定して安定した品質を確保しています。

基材 の厚み

コーティングを長持ちさせるためには、基材に熱が均一に広がるのが重要です。そのためにケマーズ社ではブランドごとに基材の厚みの基準を設けています。

耐久性 指数

ケマーズ社独自に実施した数々の耐久性試験による総合評価のデータです。耐久性指数はテフロン®クラシックを100とした場合の値です。



INDEX

フライパン p.3~12

鍋 p.14・15・18~20・23~26

卓上鍋 p.17

機能鍋 p.13・16・17・21

ケトル p.19・20・22

調理小物 p.13・14・22・27・28

卓上小物 p.29・30

テフロン® ノンスティック コーティング システム

◇テフロン®加工の調理器具の推奨する耐熱温度は260度。

ブランドシール						
ブランド名	テフロン® クラシック	テフロン® セレクト	テフロン® プレミアム	テフロン® ラディアンス	テフロン® プラチナ	テフロン® プラチナプラス
特長	使いやすさを お手軽に 使いやすく、 お手入れカンタン!	毎日のキッチンを 楽しく快適に 使いやすく、うれしい 長持ち、お手入れカンタン!	日本限定、 こだわりの品質 優れた耐久性、 納得のクオリティ	熱をムラなく伝える ユニークな技術 使いやすく、うれしい長持ち、 Even heating	本格的なお料理を 手際よく、あざやかに 優れた耐久性、 抜群のパフォーマンス	ホームシェフに向けた ケマーズ社の最高級グレード 傷に強い、ハイグレードの 耐久性、最高級のクオリティ
カラー	ブラック	ブラック/ホットチリ ラベンダーブルー シャンパンゴールド オウバーズパープル スパイシーオリーブ	ビューター	スパークリングブロンズ	ブラックメタリック	ブルーブラック
断面図						
基材の厚み	フライパン:1.6m/m以上 鍋:1.6m/m以上	フライパン:2.6m/m以上 鍋:2.0m/m以上	フライパン:2.6m/m以上 鍋:2.0m/m以上	フライパン:3.0m/m以上 鍋:2.0m/m以上	フライパン:3.0m/m以上 鍋:2.0m/m以上	フライパン:3.0m/m以上 鍋:2.0m/m以上
コーティングの厚み	フライパン:25ミクロン以上 鍋:25ミクロン以上	フライパン:35ミクロン以上 鍋:30ミクロン以上	フライパン:35ミクロン以上 鍋:30ミクロン以上	フライパン:35ミクロン以上 鍋:30ミクロン以上	フライパン:42ミクロン以上 鍋:42ミクロン以上	フライパン:42ミクロン以上 鍋:42ミクロン以上
耐久性指数*	100	300	400	400	600	700

*「テフロン®クラシック」を100とした、ケマーズ社の耐久性試験総合評価値によるデータです。

MAESTA マエスタ



熱変形に強い
Strong

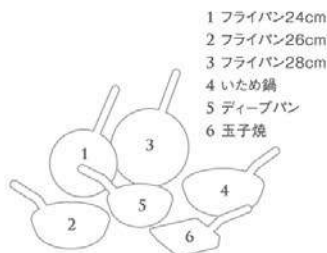
アルミ・マグネシウム合金
Light

こびりつかない
Easy



アルミ・マグネシウム合金(AC7A)使用で強く、軽く、扱いやすい。

特厚底から側面にかけて徐々に肉厚を変化させ軽量化を実現。さらにアルミ・マグネシウム合金铸件を使用することにより、強度が向上しています。(当社比) ※玉子焼は除く



熱変形に強いアルミキャスト《铸造》製。

特厚底で熱による変形に強いので丈夫で長持ち。また、底が厚いので熱を均一に伝え、おいしく仕上がります。ゆっくり冷え固まった結晶組織は熱の保有力が大きいので、熱をたっぷりと蓄えて冷めにくく、適温になれば中火・弱火で十分調理ができ、煮くずれなどを起こしません。



品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	24	4.7	62	1×12	016915	5,800円
	26	4.7	64	1×12	016922	6,500円
	28	4.7	67	1×12	016977	7,000円
いため鍋	28	4.7	83	1×12	016939	7,500円
ディーブパン	22	4.7	72	1×12	016946	5,800円
玉子焼	18×16	4.6	37	1×20	016953	6,000円



IH対応
AC7A(玉子焼を除く) アルミキャスト製
内面:テフロン® プラチナ加工
外面:セラミック耐熱塗装
底面:鉄・アルミニウム溶射 はり底
取っ手:フェノール樹脂
1個箱入り

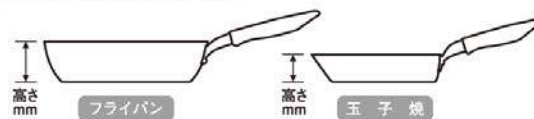
優れた耐久性「テフロン®プラチナ」加工。

クッキングヒータ用調理器具の安全保険加入製品

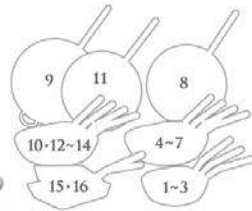


SGマーク制度は、調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。このマークは製品安全協会が安全な製品として定めた基準に適合した製品に表示されます。

■ 高さの寸法表記について



SenLen センレンキャスト



- 1 フライパン18cm 7 フライパン30cm 13 深型フライパン24cm
- 2 フライパン20cm 8 フライパン33cm 14 深型フライパン26cm
- 3 フライパン22cm 9 フライパン36cm 15 玉子焼19×13cm
- 4 フライパン24cm 10 いため鍋30cm 16 玉子焼21×20cm
- 5 フライパン26cm 11 いため鍋32cm
- 6 フライパン28cm 12 深型フライパン22cm



アルミ-マグネシウム合金 (AC7A) 使用で、軽くて丈夫。女性でも片手でラクに返せる。

ステンレスの約1/3の重量の特殊合金 (アルミ-マグネシウム合金) と特殊加工で軽さと丈夫さを実現! 底厚3.0mmをキープしながらも側面を薄くして軽量化を図りました。(当社比) ※玉子焼は除く

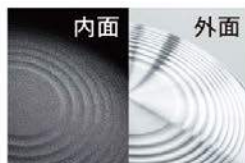


熱変形に強いアルミキャスト《 casting 》製。

内面は耐久性抜群! 最高級のコーティング。「テフロン®プラチナプラス」加工。

熱伝導性に優れたリップルウェーブ加工。

内面・外面のリップルウェーブ加工で、熱効率を高めます。



全16サイズの豊富なバリエーション。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格	
フライパン	18	3.0	43	10×2	011316	3,800円	
	20	3.0	59	10×2	011200		
	22	3.0	58	10×2	011323		
	24	3.0	61	10×2	011217		4,100円
	26	3.0	63	10×2	011224		4,500円
	28	3.0	66	8×2	011231		5,200円
	30	3.0	68	8×2	011248		6,000円
	33	3.3	70	6×2	011309		7,500円
いため鍋	36	3.3	70	6×2	011255	9,200円	
	30	3.0	85	8×2	011262	6,000円	
深型フライパン	32	3.0	88	8×2	011279	7,000円	
	22	3.0	73	10×2	011330		
	24	3.0	78	10×2	011347		
玉子焼	26	3.0	81	10×2	011286	5,000円	
	19×13	3.1	37	8×3	011293	5,000円	
	21×20	3.0	38	5×4	011354		

GAS **軽量** **CAST** **日本**

AC7A (玉子焼を除く) アルミキャスト製
 内面: テフロン®プラチナプラス加工
 リップルウェーブ加工 (玉子焼を除く)
 外面: ミラー仕上げ
 取っ手: 天然木

強いアルミ

[アルミ-マグネシウム合金 (AC7A)]

アルミ-マグネシウム合金 (AL-Mg合金/AC7A) は、通常のケイ素合金 (AL-Si系合金) よりも強度が高く変形しにくく、耐久性に優れたアルミ合金です。AL-Mg合金軽量形状のフライパンは、永久変形量が当社従来製品と比較して1/9と小さく、強度が向上しています。(富山県工業技術センター フライパンの荷重試験結果より)

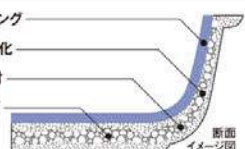
ふっ素樹脂コーティング

側面は薄くして軽量化

軽量で丈夫な新素材

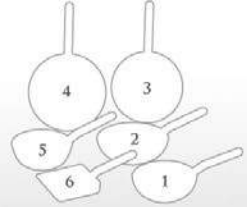
厚みをもたせた底面

変形しにくく、熱を均一に伝えます。



ベルエンス EX
BELLENCÉ
 slim version

ベルエンスEX -slim version-



- 1 フライパン22cm
- 2 フライパン26cm
- 3 フライパン28cm
- 4 いため鍋
- 5 ディープパン
- 6 玉子焼

アルミ-マグネシウム合金(AC7A)使用で強く、軽く、扱いやすい。

ステンレスの約1/3の重量の特殊合金と特殊加工で底厚をキープしたまま側面を薄くして軽量化。アルミ-マグネシウム合金は通常のケイ素合金よりも強度が高く、耐久性に優れています。アルミ-マグネシウム合金軽量形状のフライパンの変形(底面の圧縮試験)では当社従来品より永久変形量が1/9と少なく、強度が向上しています。(当社比)※玉子焼は除く



優れた耐久性「テフロン®プラチナ」加工。

内面は、高密度3層ふっ素樹脂加工でこびりつきにくく、汚れ落としが簡単。金属へらも使えます。



熱変形に強いアルミキャスト《 casting 》製。

熱変形に強く高品質、アルミキャスト《 casting 》製 厚手調理器。

アルミキャスト《 casting 》製品は、溶解状態のアルミが金型へ鑄造され自然硬化する過程で独特な結晶組織を形成します。熱ムラのない全面均一加熱でおいしく調理します。

内面はダブルウェーブ加工。

少ない油でもしっかり全面に広がりやすいのが特長です。



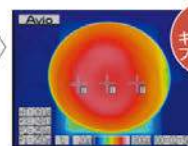
品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	20	4.7	60	3×4	006985	5,000円
	22	4.7	61	3×4	006916	5,500円
	24	4.7	63	3×4	006923	5,800円
	26	4.7	64	3×4	006930	6,000円
	28	4.7	68	3×4	006947	6,500円
いため鍋	30	4.7	89	3×4	006954	7,500円
ディープパン	22	4.7	72	3×4	006978	5,800円
玉子焼	16×18	4.6	38	3×8	006961	6,000円



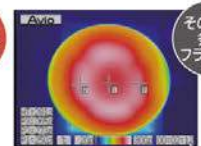
IH対応
 AC7A(玉子焼を除く) アルミキャスト製
 内面:テフロン®プラチナ加工 ダブルウェーブ加工(いため鍋、玉子焼を除く)
 外面:セラミック耐熱塗装
 底面:鉄・アルミニウム溶射 はり底
 取っ手:フェノール樹脂

熱伝導測定
 ガス火による加熱試験

熱保有力が大きく、熱を均一に伝えるので素材の芯まで熱を浸透させます。



アルミキャスト製フライパン



その他の多層フライパン

IHハイキャスト



電磁調理器対応。

高出力型200V、100Vの電磁調理器にも対応しています。(安心のSGマーク付き)電磁調理器(IH)からガスコンロまで各種熱源にご使用いただけます。

すべての熱源に対応!

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	18	4.5	44	3×8	009160	4,500円
	20	4.5	51	3×4	009740	4,800円
	22	4.5	51	3×4	009108	5,000円
	24	4.5	52	3×4	009115	5,300円
	26	5.0	54	3×4	009122	5,500円
	28	4.5	66	3×4	009139	6,500円
いため鍋	30	4.5	86	3×4	009153	7,500円
玉子焼	M	4.6	37	3×8	009146	5,500円



IH対応
アルミキャスト製
内面:テフロン®プラチナ加工
外面:ミラー仕上げ、セラミック耐熱塗装(底)
底面:鉄・アルミニウム溶射 はり底
取っ手:フェノール樹脂

優れた耐久性「テフロン®プラチナ」加工。

熱変形に強いアルミキャスト《 casting 》製。
全面均一加熱で美味しく調理出来ます。

熱変形に強く、全面均一加熱で美味しく調理。
200Vクッキングヒーターに最適です。

Plateado プラテアド



すべての熱源に対応!

高出力型200V、100Vの電磁調理器にも対応しています。(安心のSGマーク付き)電磁調理器(IH)からガスコンロまで各種熱源にご使用いただけます。

優れた耐久性「テフロン®プラチナ」加工。

高密度3層構造と超硬質セラミックダブル配合により、卓越した耐久性を実現します。

全面2層構造で高い熱効率。

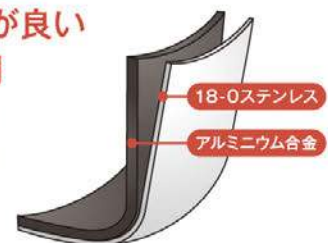
品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	20	2.6	50	5×4	702405	4,300円
	24	2.6	53	5×2	702412	4,800円
	26	2.6	58	5×2	702429	5,000円
いため鍋	28	2.6	72	5×2	702436	6,000円
深型フライパン	20	2.6	62	5×4	702450	4,500円
玉子焼	14×19	2.6	39	5×4	702443	4,500円



IH対応
全面2層クラッド(外側 ステンレス鋼/内側 アルミニウム合金)
内面:テフロン®プラチナ加工
外面:研磨仕上げ
取っ手:フェノール樹脂

IHの熱伝導性の良さと、
お料理の熱の伝わりが良い
2層クラッド材を使用

IHとの相性が良く、短時間で温度上昇します。また全面2層構造で、ステンレスが熱を蓄えムラなく加熱、熱変形にも強いのが特長です。



※本体断面イメージ

レガロ



優れた耐久性「テフロン®プラチナ」加工。

高密度3層構造と超硬質セラミックダブル配合により、卓越した耐久性を実現!余分な油を使わず、後片付けも簡単!ヘルシークッキングに最適です。

プロユースに近づけたシンプルシェイプのハンドル。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	20	3.0	58	6×2	004509	
	24	3.0	60	6×2	004516	
	26	3.0	62	6×2	004523	
	28	3.3	65	6×2	004530	
いため鍋	30	3.5	85	6×2	004547	
玉子焼	13×19	3.0	36	6×4	004554	

GAS **CAST** **日本**

アルミキャスト製
内面:テフロン®プラチナ加工
外面:耐熱塗装
取っ手:フェノール樹脂



CASTSTYLE キャストスタイル



優れた耐久性「テフロン®プラチナ」加工。

高密度3層構造と超硬質セラミックダブル配合により、卓越した耐久性を実現!余分な油を使わず、後片付けも簡単!ヘルシークッキングに最適です。

熱くなりにくく、手になじみやすい木製アップハンドル。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	22	3.1	58	6×2	033004	3,300円
	24	3.1	60	6×2	033011	3,600円
	26	3.1	62	6×2	033028	3,800円
	28	3.3	65	6×2	033035	4,500円
	30	3.5	68	6×2	033042	4,800円
いため鍋	26	3.1	80	6×2	033059	4,500円
	30	3.5	85	6×2	033073	5,000円
玉子焼	M	3.1	36	6×4	033080	4,000円

GAS **CAST** **日本**

アルミキャスト製
内面:テフロン®プラチナ加工
外面:ミラー仕上げ
取っ手:天然木



アルミキャスト《 casting 》製厚手調理器。

熱変形に強く、全面均一加熱で美味しく調理出来ます。

IH COLONE IHコローネ



すべての熱源に対応!安心・安全のSGマーク付き!

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	20	4.3	60	6×2	502401	4,000円
	26	4.3	64	6×2	502418	4,800円
	28	4.3	67	6×2	502425	5,500円
いため鍋	30	4.3	87	6×2	502432	6,000円
玉子焼	16×18	6.8	40	6×3	502449	4,500円

IH **SG** **CH-IH** **CAST** **中国** IH対応
アルミキャスト製
内面:テフロン®プラチナ加工
外面:耐熱塗装
取っ手:天然木
底面:ステンレス板錆込み

CAST LIBLE キャストリーブル



熱変形にも強い特厚底アルミキャスト製フライパン。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	22	3.0	58	6×2	501404	2,800円
	24	3.0	60	6×2	501411	3,100円
	26	3.0	63	6×2	501428	3,300円
	28	3.0	66	6×2	501435	3,700円
いため鍋	30	3.0	85	6×2	501442	4,300円
玉子焼	13×19	3.0	36	6×3	501459	3,400円

GAS **CAST** **中国** アルミキャスト製
内面:テフロン®プラチナ加工
外面:ミラー仕上げ
取っ手:天然木



Lila IHライラ



内・外面ダイヤモンドコートでお手入れしやすい。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	22	3.5	69	1×10	4705	3,500円
	24	3.5	62	1×10	4712	4,200円
	26	3.5	64	1×10	4729	4,500円
	28	3.5	67	1×10	4736	5,000円
いため鍋	30	3.5	86	1×10	4743	5,800円

IH **CAST** **中国** この商品のJANコード上9桁は **45-7131346** です

IH対応
アルミキャスト製
内面:ふっ素樹脂塗膜加工(ダイヤモンドコート)
外面:ふっ素樹脂塗膜加工(ダイヤモンドコート)
底面:ステンレス板圧着
取っ手:フェノール樹脂
1個箱入り

フライパン

鍋

卓上鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

AKKORD アコルト



手軽に洗いやすく、お手入れカンタン!

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	20	3.1	48	10	555209	2,200円
	26	3.1	59	10	555216	2,500円
	28	3.1	62	10	555223	3,500円
いため鍋	28	3.1	72	10	555230	3,800円
玉子焼	M	3.1	34	10	555247	2,500円

IH **プレス** **韓国**

IH対応
アルミニウム合金
内面:テフロン®クラシック加工
外面:耐熱塗装
底面:ステンレス板圧着
取っ手:フェノール樹脂



KALMIA カルミア



強さと軽さを同時に兼ね備え、調理しやすい深さ。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	24	2.0	52	10×2	552505	2,500円
	26	2.0	57	10×2	552512	2,700円
	28	2.0	58	10×2	552529	3,000円
	30	2.0	56	10×2	552536	3,200円
いため鍋	30	2.0	79	10×2	552543	3,300円
玉子焼	13×18	2.6	35	10×2	552550	2,200円

GAS **軽量** **プレス** **中国**

アルミニウム合金
内面:テフロン®クラシック加工
外面:耐熱塗装
取っ手:フェノール樹脂

MarbleFriend マーブルフレンド



内面も外面もマーブル加工でお手入れ簡単!

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	20	2.9	47	10×2	4309	2,300円
	24	2.9	57	10×2	4316	2,700円
	26	2.9	57	10×2	4323	3,000円
いため鍋	28	2.9	80	10×2	4330	3,500円
玉子焼	15×18	2.9	35	10×2	4347	2,500円
	20×21	2.9	39	10×2	4354	3,300円

IH プレス 中国

IH対応
アルミニウム合金
内面:3層ふっ素樹脂+マーブル加工
外面:2層ふっ素樹脂+マーブル加工
底面:ステンレス板圧着
取っ手:フェノール樹脂



Diamond MALIESE ダイヤモンドマリーゼ



ダイヤモンドコートで、キズに強くお手入れ簡単!

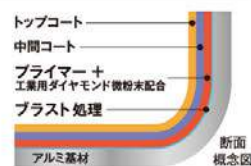
品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	26	2.9	57	10×2	4408	2,800円
	28	2.9	63	10×2	4415	3,300円
いため鍋	20	2.9	67	10×2	4422	2,200円
ディーパン	24	2.9	68	10×2	4439	2,800円
玉子焼	13×18	2.9	35	10×2	4446	2,200円

IH プレス 中国

IH対応/アルミニウム合金/内面:ふっ素樹脂塗膜加工(ダイヤモンドコート)/外面:耐熱塗装/底面:ステンレス板圧着/取っ手:フェノール樹脂

ダイヤモンドコートとは

ダイヤモンドコートとは人体に無害な人工ダイヤモンドを最新技術でナノレベルに粉碎し、ふっ素樹脂に配合してコーティングしたものです。



まとめて焼ける ビッグパン32cm



IH対応 まとめて調理できる大型サイズのフライパン。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	32	3.0	64	5×2	3913	4,500円

IH プレス 中国

IH対応
アルミニウム合金
内面:ふっ素樹脂加工+マーブル加工
外面:ふっ素樹脂加工+マーブル加工
底面:ステンレス板圧着
取っ手:天然木



フライパン

鍋

卓上鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

MyStar マイスター



熱変形にも強い 特厚底アルミキャスト 《铸造》製フライパン。

耐久性抜群!「テフロン®プラチナ」加工を採用。ハンドルは持ちやすく操作性に優れた木製。アルミキャスト《铸造》製厚手調理器。外面はゴシゴシ洗えるミラー仕上げ。

使って実感、この便利さ!ロングセラーのフライパン。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	20	3.5	58	1×12	115205	4,000円
	22	3.5	58	1×12	115304	4,700円
	24	3.5	60	1×12	115403	5,300円
	26	3.5	62	1×12	115502	5,800円
	28	4.0	65	1×12	085287	6,800円
	30	4.0	68	1×12	085300	8,200円
	33	4.0	70	1×8	008002	10,000円
いため鍋	28	4.0	78	1×12	115601	6,800円
	30	4.0	83	1×12	115700	7,800円
ディーパン	24	3.5	75	1×12	008941	5,600円
	26	3.5	79	1×12	008965	6,200円

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
玉子焼	20×15	3.0	39	1×20	115809	4,500円
目玉焼	17	3.5	33	1×40	115915	3,000円
中華鍋	33	3.0	85	1×8	115717	7,800円
	36	3.0	95	1×8	115724	9,000円
親子鍋	17	3.5	33	10×4	023302	3,000円

ブロック

玉子焼(大)	21×20	3.0	35	1×20	578208	4,800円
--------	-------	-----	----	------	--------	--------

GAS **CAST** **日本** アルミキャスト製
内面:テフロン®プラチナ加工
外面:ミラー仕上げ
取っ手:天然木、フェノール樹脂(目玉焼、親子鍋)
1個箱入り(親子鍋を除く)

業務用マイスター

S-ALマイスター



S-HCマイスター



S-ALマイスター

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	18	3.3	45	2×8	626008	4,400円
	21	3.3	51	2×6	626015	5,000円
	24	3.3	57	2×6	626022	5,300円
	27	3.3	61	2×6	626039	6,500円
	30	3.5	66	2×4	626046	7,500円
	33	4.0	70	2×4	626053	9,600円
	36	4.0	74	2×4	626060	14,000円

GAS **CAST** **中国** アルミキャスト製/サテン仕上げ/取っ手:アルミニウム合金

S-HCマイスター

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	18	3.3	45	2×8	627005	5,600円
	21	3.3	51	2×6	627012	6,800円
	24	3.3	57	2×6	627029	8,200円
	27	3.3	61	2×6	627036	8,900円
	30	3.5	66	2×4	627043	12,000円
	33	4.0	70	2×4	627050	13,600円
	36	4.0	74	2×4	627067	22,000円

GAS **CAST** **中国** アルミキャスト製/内面:テフロン®プラチナ加工/外面:サテン仕上げ/取っ手:アルミニウム合金

鉄志向 美食の達人



強火で素早く調理! 丈夫な鉄鑄物フライパン!!

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	24	2.0	46	1×8	783909	7,000円
	26	2.0	48	1×8	783916	8,000円
深型フライパン	20	2.0	72	1×8	783923	7,500円

IH CH-IH 鉄 CAST 中国 IH対応/鉄鑄物/取っ手:天然木 レシピ付/1個箱入り



美食の達人
レシピ付



ししとうの牛肉巻き ほたてのバター焼き あんかけ焼きそば

鉄志向 味達人



強火で一気に炒めたり、肉などに焼き目を入れる調理などに最適です。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	26	1.2	51	5×2	703006	2,800円
いため鍋	20	1.2	62	5×2	703020	2,500円
	28	1.2	75	5×2	703037	3,100円
玉子焼	S	1.6	25	5×2	703044	2,000円
	M	1.6	30	5×2	703051	2,300円

IH CH-IH 鉄 プレス 日本 IH対応 鉄プレス 取っ手:天然木

料理の達人 中華鍋 北京鍋



炒め物、焼き物がシャキッとジューシーに仕上がります。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
北京鍋	30	1.2	89	4.7	5×2	578406	4,000円
	33	1.2	99	6.2	5×2	578413	4,600円
	36	1.2	111	8.5	5×2	578420	5,200円
中華鍋	30	1.2	89	4.7	5×2	578437	3,000円
	33	1.2	99	6.2	5×2	578444	3,500円
	36	1.2	111	8.5	5×2	578451	4,200円

IH 鉄 プレス 中国

IH対応 鉄プレス 取っ手:鉄

空炊きにも耐え得る
耐熱性と耐久性

鉄の優れた 4つの特徴

1 優れた耐熱性

鉄製品の良さは、何と言っても1000℃という融点の高さ(アルミは660℃)。空炊きにも耐え得るこの耐熱性は、油料理の出来栄を決定的にします。

2 優れた保温力

熱まわりは、アルミ・銅より遅いが、一旦熱を溜め込むと簡単には逃しません。アルミ鍋と比較しても、熱が冷めるまでに1.5倍もの時間を要します。

3 油なじみが良い

4 温度にムラがない



Wu Wen PAN+

ウー・ウェンが毎日の料理の中から考えた台所アイテム。

本格的な蒸し料理から炒めもの、揚げもの、焼きものなど、いろいろな料理を楽しめるウー・ウェンパン。何度もテストを重ね、私が満足でき、皆様に自信をもってお奨めできる商品です。



Wu Wen ウー・ウェン

中国・北京生まれ。1990年来日。東京と北京で主催する料理教室のほか、テレビや雑誌、書籍などで幅広く活躍。料理以外に中国の文化なども紹介し、日中交流の架け橋となるべく日々奔走中。素材の組み合わせも味付けもシンプルに、「体にやさしく」がモットー。



ウー・ウェンの台所 [検索](#)

Wu Wen PAN+

蒸し料理から炒め物まで
ウー・ウェンが考えた「蒸炒鍋」。



1台
7役



ウー・ウェンパン+ IH対応

品番	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
WPL24IH	24	4.7	77	2.6	1×6	040125	13,000円
WPL28IH	28	4.7	85	3.9	1×6	040132	15,000円

ウー・ウェンパン+ IH対応 (本体のみ)

品番	入数	JANCD	本体価格
WPL24IH 用	1×12	040163	9,000円
WPL28IH 用	1×12	040170	10,000円



軽量 CAST 日本

IH対応 / AC7A アルミキャスト製 / 内面:テフロン®プラチナプラス加工 / 外面:セラミック耐熱塗装 / 底面:鉄・アルミニウム溶射 はり底 / 取っ手:天然木 / 取っ手金具:ふっ素樹脂塗膜加工 / 蓋、トレイ:アルミニウム合金(アルマイト加工) / スチームコントローラー:フェノール樹脂 / 1個箱入り

ウー・ウェンパン+ ガス用

品番	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
WPL24	24	3.0	75	2.6	1×6	040101	10,000円
WPL28	28	3.0	83	3.9	1×6	040118	12,000円

ウー・ウェンパン+ ガス用 (本体のみ)

品番	入数	JANCD	本体価格
WPL24 用	1×12	040149	6,000円
WPL28 用	1×12	040156	7,000円



軽量 CAST 日本

AC7A アルミキャスト製 / 内面:テフロン®プラチナプラス加工 / 外面、取っ手金具:ふっ素樹脂塗膜加工 / 取っ手:天然木 / 蓋、トレイ:アルミニウム合金(アルマイト加工) / スチームコントローラー:フェノール樹脂 / 1個箱入り

Wu Wen PAN 素材本来のうま味を逃がさない。



ウー・ウェンパン IH対応 (パンプキンオレンジ)

品番	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
WPC24IH	24	4.5	76	2.6	1×8	040972	12,000円
WPC28IH	28	4.5	84	3.9	1×6	040989	13,000円



CAST 日本

IH対応 / アルミキャスト製 / 内面:テフロン®withラディアステクノロジー加工 / 外面:セラミック耐熱塗装 / 底面:鉄・アルミニウム溶射 はり底 / 取っ手:天然木 / 蓋:ステンレス鋼(ヘアライン仕上げ) / スチームコントローラー:フェノール樹脂 / トレイ:アルミニウム合金(硬質アルマイト加工) / レシピ付 / 1個箱入り

ウー・ウェンパン ガス用 (パブリカレッド)

品番	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
WPC24	24	3.1	75	2.6	1×8	040958	9,000円
WPC28	28	3.1	83	3.9	1×8	040965	10,000円



アルミキャスト製 / 内面:テフロン®withラディアステクノロジー加工 / 外面:セラミック耐熱塗装 / 取っ手:天然木 / 蓋:ステンレス鋼(ヘアライン仕上げ) / スチームコントローラー:フェノール樹脂 / トレイ:アルミニウム合金(硬質アルマイト加工) / レシピ付 / 1個箱入り

「籠屉紙」

ウー・ウェンパン専用の蒸し紙。



品番	サイズ (cm)	入数	JANCD	本体価格
WPP24	24用	200	705710	480円
WPP28	28用	200	705727	500円



両面シリコン樹脂加工耐油紙 20枚入り

ジュグオ 煮鍋



炒めてから煮込んだり、焼いてから煮込んだり。
ふっ素樹脂コーティングだからできる、さまざまな煮込み料理。



水炊き おかゆ 温野菜 ホワイシチュー

土鍋にも勝る機能をもったアルミキャスト製の「煮鍋」。
ウー・ウェン IH煮鍋(ジュグオ)

品番	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
WD27IH	24	5.4	100	3.8	1×8	040910	15,000円

IH **CH-IH** IH対応/アルミキャスト製/内面:テフロン®プラチナプラス加工/外面:セラミック耐熱塗装/底面:鉄・アルミニウム溶射 はり底/蓋:アルミキャスト製(ふっ素樹脂塗膜加工)/取っ手:アルミニウム合金(ふっ素樹脂塗膜加工)/1個箱入り

CAST **日本**

ウー・ウェン 煮鍋(ジュグオ)

品番	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
WD21	18	3.5	88	2.0	1×12	040828	10,000円
WD27	24	3.5	98	3.8	1×8	040835	13,000円

GAS **CAST** **日本** アルミキャスト製/内面:テフロン®プラチナプラス加工/外面:耐熱塗装/蓋:アルミキャスト製(ふっ素樹脂塗膜加工)/取っ手:アルミニウム合金(ふっ素樹脂塗膜加工)/1個箱入り

鍋料理のお供にお玉とレンゲもご用意しております。ウー・ウェン 煮鍋(ジュグオ)セット



お玉セット

レンゲセット

品番	品名	セット内容	JANCD	本体価格
WD21S	煮鍋(小)セット	煮鍋(小)・お玉セット	040842	11,000円
WD27S	煮鍋(大)セット	煮鍋(大)・お玉セット・レンゲセット	040859	16,000円
WD27IHS	IH煮鍋(大)セット	IH煮鍋(大)・お玉セット・レンゲセット	040927	18,000円

〈お玉〉材質:アルミニウム合金(アルマイト加工)/日本製 〈レンゲ〉材質:ステンレス鋼/日本製

ウー・ウェンの 小麦粉 料理道具

6点セット内容

- 麺台(スケールとガイド付)
- 麺棒2本(大・小)
- ボール(裏面シリコンカバー付)
- 計量カップ
- 菜箸



使いやすさを追求、餃子や肉まんを気軽に手作り。

品番	入数	JANCD	本体価格
WF6S	1×4	705802	12,000円

中国 **日本** 麺台:天然木(合板)、ステンレス鋼(補助持ち手)/麺棒、菜箸:天然木/計量カップ:ステンレス鋼/ボール:ステンレス鋼、シリコンゴム/おいしい小麦粉料理ブック付/1個箱入り



ジャー 炸 鍊



湯通しや油通しを手際よく。

品番	サイズ (cm)	入数	JANCD	本体価格
WJ15	15	6×10	705703	2,500円

中国 ステンレス鋼

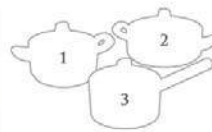


トマトの湯剥き



水餃子をゆでる

Primado プリマード

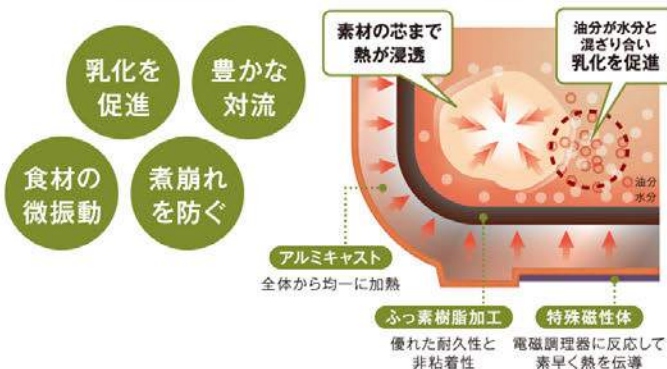


1 深型両手鍋20cm
2 浅型両手鍋24cm
3 深型片手鍋18cm

アルミキャスト《 casting 》製厚手調理鍋 ならではの特長

- 1 素早く全面均一に加熱し、熱ムラがないから、美味しく、キレイに。
- 2 部分的なオーバーヒートを抑制し、ふっ素樹脂加工の性能が長持ち。
- 3 細かな気泡が、料理を美味しくする様々な効果を生み出します。

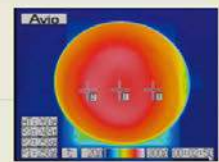
調理面全体から発生する細かな気泡が、様々な効果を生み出します。細かな気泡によって油成分を分解、スープに溶ける乳化作用を促進します。大きな気泡とは異なり、突沸現象を起こさず、均一で豊かな対流を起こします。発生する気泡の微振動が食材に味を浸透させます。また、じっくり煮込む料理に最適で煮崩れを起こしません。



4 熱の保有量が大きく省エネ。

アルミキャスト《 casting 》製調理器は熱の保有量が大きく、適温になったら中火以下で調理できる省エネルギータイプの調理器です。

アルミキャスト《 casting 》製厚手調理器の熱伝導測定
(ガス火による加熱試験)



熱保有力が大きく、熱を均一に伝えるので素材の芯まで熱を浸透させます。

さらに 内面は耐久性抜群! 最高級のコーティング。テフロン®ブランドの最高峰。

優れたアルミキャスト《 casting 》素材が、食材本来の味を引き出しおいしく料理します。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
深型両手鍋	20	4.0	105	3.0	1×12	015109	9,000円
	22	4.0	114	3.9	1×8	015116	10,000円
深型片手鍋	18	4.0	111	2.4	1×12	015123	8,000円
浅型両手鍋	24	4.0	90	3.7	1×8	015130	10,000円



IH対応/アルミキャスト製/内面:テフロン®プラチナプラス加工/外面:セラミック耐熱塗装/底面:鉄・アルミニウム溶射 はり底/蓋:強化ガラス製器具(強化の種類:全面物理強化)/取っ手、つまみ:フェノール樹脂/1個箱入り

リブロン圧力鍋

硬いものも、
アツという間に柔らか調理。

リブロン圧力鍋は、
煮る、蒸す、ゆでる、炊くという料理に
加圧をこなす万能鍋です。
短時間でおいしく仕上げるのでとても経済的。
使いこなすほど
料理のレパートリーが広がり、
毎日のおかず作りが
ぐんとラクになります。



リブロン圧力鍋 3つの特色

調理時間を大幅に短縮。

高温高圧で調理することにより、普通の鍋に
くらべて調理時間が大幅に短縮できます。時間のかかる
煮込み料理もアツという間によりおいしくでき上がります。



光熱費も節約できて経済的。

一度圧力がかかってしまえば弱火で充分。
火を止めてからの余熱で調理しますので、光熱費も大幅
に節約できます。



硬い素材が柔らかくおいしく。

すね肉や魚の骨など硬い素材でも素早く
柔らかく調理します。体によいものをおいしく、健康的な
食事づくりに大活躍。



PSCマーク「消費生活用製品安全法」
P:Product(製品)、S:Safety(安全)、C:Consumer(消費者)

栄養たっぷり! 短時間でおいしいエコクッキング。



IH リブロン 圧力鍋

品種	サイズ (ℓ)	底厚 (mm)	高さ (mm)	最大炊量	入数	JANCD	本体価格
片手式	2.8	5.6	114	4合	1×6	302759	20,000円
	4.5	6.1	135	8合	1×4	302766	25,000円



IH対応/AC7A アルミキャスト製/硬質アルマイト加工、セラミック耐熱塗装(底)/底
面:鉄・アルミニウム溶射 はり底/取っ手:フェノール樹脂/蓋:アルミキャスト製(4.5L)、ア
ルミプレス製(2.8L)/付属品:オモリ2種類、掃除棒、取扱説明書、料理本/1個箱入り



リブロン 圧力鍋

品種	サイズ (ℓ)	底厚 (mm)	高さ (mm)	最大炊量	入数	JANCD	本体価格
片手式	2.8	4.5	113	4合	1×6	302704	18,000円
	4.5	6.0	134	8合	1×4	302711	20,000円
	5.5	6.0	163	9合	1×4	302728	22,000円



AC7A アルミキャスト製/硫酸アルマイト加工/取っ手:フェノール樹脂/蓋:アルミ
プレス製/目皿:アルミニウム合金(アルマイト加工)/付属品:オモリ2種類、掃除棒、
取扱説明書、料理本/1個箱入り

たとえば、こんな料理に便利。



フライパン

鍋

卓上鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

DX 文化鍋



アルミキャスト特厚底で、
ごはんをふっくら炊き上げます。

品種	サイズ	底厚 (mm)	高さ (mm)	最大炊量	入数	JANCD	本体価格
両手鍋	18	3.0	103	3.5合	1×12	028116	4,500円
	20	3.0	114	4.0合	1×12	028123	5,500円
	22	3.0	125	6合弱	1×12	028130	6,500円
	24	3.0	138	8合弱	1×12	028147	7,000円

GAS **CAST** **日本**

本体、蓋:アルミキャスト製
内面:ヘアライン仕上げ
外面:ミラー仕上げ
取っ手、つまみ:フェノール樹脂
おいしいご飯の炊き方説明書付
1個箱入り



すき楽

IHすき焼き鍋

熱伝導がよく
扱いやすいアルミ製。

こびりつきにくく
汚れ落としが簡単。

内外面とも、高密度ふっ素
樹脂コーティングに
マーブル加工をプラスしました。

あらゆる熱源に最適。

IHからガスコンロまで各種熱源にご使用いただけます。



ご使用人数の
めやす



マーブル加工でお手入れ簡単!

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
すき焼き鍋	20	2.9	59	1.9	1×12	3401	3,500円
	26	2.9	60	3.0	1×8	3418	4,200円
	28	2.9	64	3.8	1×8	3425	5,000円
	30	2.9	68	4.3	1×6	3432	5,600円

この商品のJANコード上9桁は **45-7131346** です

IH **プレス** **中国**

IH対応/アルミニウム合金/内面:3層ふっ素樹脂+マーブル加工/外面:2層ふっ素樹脂+マーブル加工/底面:ステンレス板圧着/蓋:強化ガラス製器具(強化の種類:全面物理強化)/1個箱入り

Innova イノーバ

熱が素早く伝わる軽量アルミコンパクトボディ。
 中が見えるガラス窓付き自立蓋。豊富なサイズバリエーション。
 使いやすさにこだわった実用的なデザインで
 毎日手軽に使えるイノーバシリーズ。



機能と必然性から生まれた美しいカタチ。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
ミルクパン	14	2.5	97	1.2	1×24	110057	2,500円
ソースパン	16	2.0	77	1.3	1×18	110019	4,000円
	18	2.0	97	2.1	1×12	110026	4,500円
キャセロール	20	2.0	107	2.9	1×12	110033	5,000円
ストックポット	22	2.0	187	5.6	1×8	110002	6,500円

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
ソテーパン	24	2.0	87	3.5	1×8	110064	6,000円
シャローパン	26	2.0	97	4.7	1×8	110040	6,500円

GAS **プレス** **硬質アルマイト** **日本**
 硬質アルマイト加工
 蓋:強化ガラス製器具(強化の種類:全面物理強化)、
 ステンレス鋼(ヘアライン仕上げ)
 取っ手:フェノール樹脂
 1個箱入り

ミルクパン(蓋なし) 14 cm

ミルクをざっと温めたり、茹で卵、ソース、たれ作りなど少量の料理に手軽に使えます。



ソースパン 16 cm

野菜の下茹で、少量の煮物、みそ汁など機能的で使い勝手の良い片手鍋。



ソースパン 18 cm

煮物、汁物、スープなど使いやすいサイズであらゆる料理に役立ち、なにかと重宝な片手鍋です。



キャセロール 20 cm

煮物、スープなどお料理全般に使えるオールマイティーな鍋。まず揃えたい一品です。



ストックポット 22 cm

じっくり煮込みたい大量のカレーやシチューに。うどん、そば、パスタなどの茹でものにも最適です。



ソテーパン 24 cm

大人数や具材の多い時にも炒めやすい深めのフライパン。かたまり肉、どうもろこしやさつまいもなど大きめの野菜にも便利です。



シャローパン 26 cm

すき焼き、おでん、湯豆腐など卓上鍋としても使える浅型両手鍋。お頭付の魚もまるごと料理でき便利です。



フライパン

鍋

卓上鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

échalote エシャロット



“ステンレス製耐焦取っ手”
カラフルなプリント柄でキッチンが楽しくなります。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
両手鍋	18	1.3	89	2.1	1×24	102007	2,600円
	20	1.3	96	2.9	1×20	102014	2,800円
	22	1.3	108	3.9	1×16	102021	3,200円
	24	1.3	114	4.9	1×16	102038	3,600円
片手鍋	16	1.3	78	1.5	1×24	102045	2,400円
	18	1.3	89	2.1	1×24	102052	2,600円
	20	1.3	96	2.9	1×20	102069	2,800円
ミルクパン	14	0.8	65	0.9	1×36	102076	2,000円
兼用鍋	18	1.0	122	2.9	1×16	102113	3,500円
	20	1.0	121	3.6	1×16	102120	3,800円
	22	0.8	122	4.3	1×16	102137	4,200円
	24	1.0	134	5.7	1×12	102083	4,500円
ケトル	2ℓ	1.0	115	2.3	1×24	102090	4,400円
	3ℓ	1.0	130	3.3	1×18	102106	4,800円

GAS **プレス** **パール発色** **日本**

パール発色アルマイト加工／取っ手、つまみ:フェノール樹脂／ステンレス製耐焦取っ手金具(ケトルを除く)／兼用鍋の目皿:アルミニウム合金(アルマイト加工)／1個箱入り

スイメイ スイメイ



“ステンレス製耐焦取っ手”
スッキリ収納できるシンプルなデザイン。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
両手鍋	18	1.0	89	2.1	3×12	105503	2,100円
	20	1.0	96	2.9	3×8	105510	2,400円
	22	1.0	108	3.9	3×8	105527	2,800円
	24	1.0	114	4.9	3×8	105534	3,200円
片手鍋	16	1.0	78	1.5	3×12	105541	2,000円
	18	1.0	89	2.1	3×12	105558	2,100円
	20	1.0	96	2.9	3×8	105565	2,400円
ミルクパン	14	0.8	65	0.9	5×12	105572	1,800円

GAS **プレス** **パール発色** **日本**

パール発色アルマイト加工
取っ手、つまみ:フェノール樹脂

エフォート エフォート



丸みのある蓋と赤い取っ手がかわいいお鍋。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
両手鍋	18	1.0	89	2.1	3×8	107071	1,900円
	20	1.0	96	2.9	3×8	107002	2,100円
	22	1.0	108	3.9	3×8	107019	2,500円
	24	1.0	114	4.9	3×6	107026	2,900円
片手鍋	16	1.0	78	1.5	3×12	107033	1,700円
	18	1.0	89	2.1	3×8	107040	1,900円
	20	1.0	96	2.9	3×8	107057	2,100円
ミルクパン	14	0.8	65	0.9	5×12	107064	1,600円

GAS **プレス** **パール発色** **日本**

パール発色アルマイト加工
取っ手、つまみ:フェノール樹脂

Femina フェミナ



使いやすいシンプルなアルミ鍋。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
両手鍋	18	1.0	89	2.0	3×6	4101	2,400円
	20	1.0	99	2.8	3×6	4118	2,600円
	22	1.0	110	3.7	3×4	4125	3,000円
	24	1.0	116	4.9	3×4	4132	3,400円
片手鍋	16	1.0	82	1.4	3×6	4149	2,200円
	18	1.0	88	2.0	3×6	4156	2,400円
	20	1.0	99	2.8	3×4	4163	2,600円
ミルクパン	14	1.0	74	1.0	3×8	4224	1,800円
浅鍋	26	1.0	89	4.3	3×4	4231	3,500円
ケトル	1.5ℓ	0.95	96	1.7	1×24	4170	2,600円
	2ℓ	0.95	110	2.5	1×24	4187	3,000円
	3ℓ	0.95	120	3.5	1×24	4194	3,500円
	4ℓ	0.95	130	4.4	1×12	4200	4,200円
	5ℓ	0.95	135	5.1	1×12	4217	5,200円

この商品のJANコード上9桁は45-7131346です

GAS プレス **硫酸アルマイト** **中国** 硫酸アルマイト加工
取っ手、つまみ:フェノール樹脂

フライパン

鍋

卓上鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

らうめん亭



熱伝導が良く、軽くて扱いやすいアルミ製。

耐久性に優れた硬質アルマイト加工。

便利な注ぎ口&目盛り付。



手軽に作れるインスタントラーメン専用鍋!

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
片手鍋	16	1.2	80	1.6	1×20	116318	2,500円
両手鍋	20	1.2	90	2.7	1×20	116301	3,200円

GAS プレス **硬質アルマイト** **日本** 硬質アルマイト加工
取っ手:ステンレス鋼、シリコーンゴム
つまみ:66ナイロン
1個箱入り

取っ手 吊り下げもできる
滑りにくいシリコーン製

ステンレス製耐焦取っ手は
取っ手が焦げにくく
収納性もアップ。



取っ手の下部が焦げにくく、重ねて収納してもかさばりません。またビスでしっかり止めてありますから、ゆるみやガタつきも解消。長くお使いいただけます。

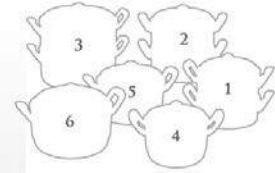
■ 高さの寸法表記について



「ステンレス製耐焦取っ手」は左ページ掲載の、échalote エシャロット、Suimec スイメイに採用しています。

JANコード上7桁は49-77449です

ゆうげ紀行



- 1 蒸し器セット22cm
- 2 蒸し器セット26cm
- 3 蒸し器セット30cm
- 4 兼用鍋20cm
- 5 兼用鍋24cm
- 6 兼用鍋26cm

組み合わせて
いろいろ使える1台数役。

蒸す ゆでる

煮る 水切り



コンパクト収納。

セイロ、鍋、蓋を重ねて収納
できるから場所をとりません。

※写真はイメージです。



蒸し器(セイロ)を組み合わせて、
蒸し料理がたっぷりできます。



「ゆうげ紀行」二重蒸し器
の組み合わせ方



内径22~26cmの鍋
との組み合わせ方

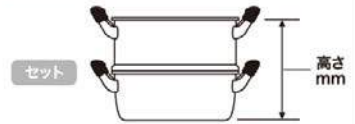
さっぱり、おいしく蒸し料理。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
蒸し器セット (蓋1・セイロ1・鍋1)	22	0.7	174	3.1	1×12	121671	5,000円
	24	0.8	208	4.5	1×12	121688	5,800円
	26	0.8	225	5.5	1×8	121695	6,500円
	28	1.0	238	7.4	1×8	121701	7,200円
	30	1.0	255	9.3	1×8	121718	8,000円
兼用鍋 (蓋1・鍋1・目皿1)	20	0.8	121	3.6	3×8	121602	2,900円
	22	0.8	122	4.3	3×6	121619	3,600円
	24	0.8	134	5.7	3×6	121626	3,800円
	26	0.8	145	7.3	2×6	121633	4,300円
セイロ (単品)	22	-	106	-	1×18	121725	2,600円
	24	-	119	-	1×18	121732	2,700円
	26	-	129	-	1×12	121640	3,000円
	28	-	131	-	1×12	121657	3,300円
	30	-	133	-	1×12	121664	3,800円

GAS プレス パール発色 日本

パール発色アルマイト加工
取っ手、つまみ:フェノール樹脂
兼用鍋の目皿:アルミニウム合金
(アルマイト加工)
1個箱入り(兼用鍋を除く)

■ 高さの寸法表記について



Prologue プロローグ



手軽に使えて、吹きこぼれにくい!

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
両手鍋	20	1.0	123	3.8	2×8	186120	3,200円
	24	1.0	143	6.3	1×12	186137	4,500円
片手鍋	16	1.0	99	2.0	2×18	186144	2,500円
	18	1.0	112	2.8	2×12	186151	2,900円

GAS プレス パール発色 日本

パール発色アルマイト加工
取っ手、つまみ:フェノール樹脂



パレスケトル



軽くて使いやすい、ベーシックタイプのケトルです。

品種	サイズ(ℓ)	板厚(mm)	高さ(mm)	容量(ℓ)	入数	JANCD	本体価格
ケトル	1	0.8	92	1.2	1×45	112433	OPEN
	1.5	0.9	108	1.7	1×40	112532	OPEN
	2	1.0	115	2.3	1×30	112631	OPEN
	3	1.0	130	3.3	1×24	112730	OPEN
	4	1.0	143	4.4	1×20	112839	OPEN
笛吹ケトル	2	1.0	115	2.3	1×30	112938	OPEN
	3	1.0	130	3.3	1×24	113034	OPEN

GAS **プレス** **パール発色** **日本** パール発色アルマイト加工
取っ手、つまみ:フェノール樹脂
1個箱入り

グレートケトル



大容量で、さまざまなシーンで大活躍!

品種	サイズ(ℓ)	板厚(mm)	高さ(mm)	容量(ℓ)	入数	JANCD	本体価格
ケトル	6	1.1	158	6.4	1×12	777205	9,500円
	8	1.1	169	8.5	1×12	777212	12,500円
	10	1.1	197	10.5	1×12	777229	13,500円

GAS **プレス** **硫酸アルマイト** **日本**

硫酸アルマイト加工
取っ手、つまみ:フェノール樹脂
1個箱入り



宴会に 集まりに 会議に

スチームシート



蒸気を適度に通し、水や油は通しません。

両面シリコン加工 スチームシート

ベタつかず、さらっとはがせるスチームシート。
円形にカット済みで、すぐに使えます。

品種	サイズ(cm用)	入数	JANCD	本体価格	対応する鍋のサイズ
スチームシート	16	200	718802	400円	内径16cm~18cm
	19	200	718819	430円	内径20cm~22cm
	23	200	718826	480円	内径24cm~26cm

日本 両面シリコン樹脂加工耐油紙
20枚入り

STEAM PLATE

スチームプレート



今ご使用の鍋やフライパンが、蒸し器として使えます。

品種	サイズ	高さ(mm)	入数	JANCD	本体価格	対応する鍋のサイズ
スチームプレート	16	28	20	140627	750円	内径18cm以上
	17	28	20	140603	850円	内径19cm以上
	19	27	20	140610	950円	内径20cm以上

プレス **硫酸アルマイト** **日本** アルミニウム合金
硫酸アルマイト加工

フライパン

鍋

卓上鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

千寿鍋



耐久性に優れた純しゅう酸。プロが選ぶいいもの長持ち!

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
両手鍋	16	0.7	78	1.4	1×24	125006	2,500円
	18	0.7	87	2.0	1×24	125013	2,800円
	20	0.7	99	2.8	1×24	125020	3,000円
	22	0.7	109	3.7	1×18	125037	3,600円
	24	0.75	116	4.8	1×18	125044	4,200円
	26	0.75	129	6.3	1×12	125051	4,700円
	28	0.85	140	7.9	1×12	125068	5,800円
	30	0.9	148	9.6	1×12	125075	6,700円
	32	0.9	160	12.0	1×12	125082	7,500円
	34	0.9	169	14.0	1×8	125099	8,800円
	37	1.1	178	17.7	1×8	125105	10,500円
	40	1.2	190	21.0	1×4	125112	22,000円
44	1.25	200	28.0	1×4	125129	24,000円	

GAS **プレス** **しゅう酸アルマイト** **日本** しゅう酸アルマイト加工
取っ手:フェノール樹脂(37cmまで)、
ダイキャスト製(40cm、44cm)
つまみ:フェノール樹脂

純しゅう酸 味つし



お一人様から大家族まで、豊富なサイズバリエーションで幅広くお使いいただけます。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
両手鍋	16	0.7	78	1.4	3×12	129073	OPEN
	18	0.7	87	2.0	3×12	129004	OPEN
	20	0.7	99	2.8	3×8	129011	OPEN
	22	0.7	109	3.7	3×8	129028	OPEN
	24	0.75	116	4.8	3×8	129035	OPEN
	26	0.75	129	6.3	3×4	129042	OPEN
	28	0.85	140	7.9	3×4	129059	OPEN
	30	0.9	148	9.6	3×4	129066	OPEN
	32	0.9	160	12.0	3×4	129080	OPEN
	34	0.9	169	14.0	3×4	129097	OPEN
	37	1.1	178	17.7	1×6	129110	OPEN
	40	1.2	190	21.0	1×4	129127	OPEN
44	1.25	200	28.0	1×4	129134	OPEN	
浅鍋	26	0.75	78	3.8	3×8	129103	OPEN

GAS **プレス** **しゅう酸アルマイト** **日本** しゅう酸アルマイト加工
取っ手、つまみ:フェノール樹脂

黄金技



普段使いのお鍋に、プロ仕様の耐久性を。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
両手鍋	20	1.0	96	2.9	3×8	155706	OPEN
	22	1.0	108	3.9	3×8	155713	OPEN
片手鍋	14	0.8	65	0.9	5×12	155720	OPEN
	16	1.0	78	1.5	3×12	155737	OPEN
	18	1.0	89	2.1	3×12	155744	OPEN

GAS **プレス** **しゅう酸アルマイト** **日本** しゅう酸アルマイト加工
取っ手、つまみ:フェノール樹脂

旬とり



ゴールド色硫酸アルマイト加工鍋

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
両手鍋	18	0.6	83	2.0	5×6	2831	1,650円
	20	0.6	89	2.6	5×6	2800	1,850円
	22	0.6	96	3.5	5×6	2848	2,100円
	24	0.6	109	4.7	5×6	2855	2,300円
	26	0.7	116	5.9	5×6	2817	2,500円
	28	0.7	120	7.0	5×4	2862	3,000円
	30	0.75	121	8.0	5×4	2824	3,400円
	33	0.8	143	11.1	5×4	2879	4,500円
	36	0.85	162	15.5	3×4	2886	6,000円
	40	1.2	184	21.5	3×2	2893	9,200円

GAS プレス 硫酸アルマイト 中国 硫酸アルマイト加工
取っ手、つまみ:フェノール樹脂

ほっこり亭



煮物や茹で物にピッタリです。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
片手鍋	16	0.6	89	1.4	16	1117	1,500円
	18	0.6	96	1.9	16	1124	1,600円
両手鍋	20	0.6	101	2.5	16	1100	1,900円
	26	0.7	117	5.9	9	1131	2,600円

GAS プレス 硫酸アルマイト 中国 硫酸アルマイト加工
取っ手、つまみ:フェノール樹脂



なべ焼亭



煮込み鍋や煮魚にも便利な浅鍋シリーズ。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
浅型鍋	18	0.6	52	1.2	16	0202	1,300円
	22	0.6	60	2.0	16	0219	1,550円
	26	0.7	74	3.7	12	0226	2,200円
	30	0.7	77	5.3	12	0240	2,600円

GAS プレス 硫酸アルマイト 中国 硫酸アルマイト加工
取っ手:アルミニウム合金
つまみ:フェノール樹脂

フライパン

鍋

卓上鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

萬彩伝



目盛り付
金具が長いから焦げにくい。ゆるんでも締め直しが簡単。

取っ手
金具が長いから焦げにくい。ゆるんでも締め直しが簡単。

注ぎ口 水切れが良い。

表面アルマイト加工
きれいさが長持ちします。

あると便利な目盛り付
汚れが詰まらないように内側を凸加工しています。

水切れにこだわった注ぎ口。
最初に広く、次に絞込み、最後に返しを付けるプロ向けの絞り加工を施しました。

サッと茹でたり、煮物をしたり。使い勝手の良い和風鍋シリーズ。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
雪平鍋	16	2.4	69	1.1	1×16	617501	2,300円
	18	2.4	78	1.6	1×16	617518	2,800円
	20	2.4	89	2.2	1×16	617525	3,000円
	22	2.4	95	2.8	1×12	617532	3,500円
親子鍋	16.5	1.4	22	0.4	10×4	617549	1,300円
親子鍋蓋	16.5用	-	-	-	-	617464	1,100円
段付鍋 木蓋付	15.5	1.0	83	1.3	1×24	617587	3,800円
	18.5	1.7	92	1.9	1×24	617594	4,200円
	21.5	1.7	98	2.8	1×24	617600	4,800円
段付鍋	15.5	1.0	83	1.3	1×24	617471	2,800円
	18.5	1.7	92	1.9	1×24	617488	3,200円
	21.5	1.7	98	2.8	1×24	617495	3,800円

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
木蓋	13	-	-	-	-	617402	1,200円
	15	-	-	-	-	617419	1,300円
	18	-	-	-	-	617426	1,550円
	20	-	-	-	-	617433	1,650円
	21	-	-	-	-	617440	1,750円
	23	-	-	-	-	617457	1,900円
雪平鍋用 木柄	16用	-	-	-	-	617556	450円
	18用	-	-	-	-	617563	500円
	20-22用	-	-	-	-	617570	550円

GAS プレス 硫酸アルマイト 樋目 日本 硫酸アルマイト加工／樋目加工(蓋を除く)／目盛り付(雪平鍋のみ)／取っ手:天然木、アルミニウム合金(段付鍋)／つまみ:フェノール樹脂／木蓋:天然木／1個箱入り(雪平鍋、段付鍋)

味ごころ



アルマイト加工なので丈夫で長持ち。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
雪平鍋	16	1.7	69	1.1	20	621041	1,650円
	18	1.7	78	1.6	20	621058	1,800円
	20	1.7	89	2.2	20	621065	2,000円
	22	1.7	95	2.8	20	621119	2,500円
兼用蓋	16-18用	1.2	-	-	20	621010	1,500円
	20-22用	1.2	-	-	20	621027	1,650円
親子鍋	16.5	1.4	22	0.4	10×4	621072	1,500円
親子鍋蓋	16.5用	0.55	-	-	-	621034	1,200円
雪平鍋用 木柄	16用	-	-	-	-	621089	400円
	18用	-	-	-	-	621096	450円
	20-22用	-	-	-	-	621102	500円
親子鍋用木柄	16.5用	-	-	-	-	621126	400円

GAS プレス 硫酸アルマイト 樋目 日本 硫酸アルマイト加工／樋目加工(蓋を除く)／目盛り付(雪平鍋のみ)／取っ手:天然木／つまみ:フェノール樹脂(親子鍋蓋)、天然木(兼用蓋)

**樋目加工を施した
打出し鍋の特徴**

熱伝導性に優れたアルミニウム板に丹念に樋目を施すことによって、丈夫さがアップ。また鍋の凹凸で表面積が広がるため、熱の吸収がよく、熱効率が一層高められます。厚手のアルミニウム板を使用しているので、熱がムラなく、まろやかに伝わります。

Gourmet Taste DX グルメテイストDX



オール熱源対応のアルミ雪平鍋。
内面ふっ素樹脂加工で使いやすい厚板タイプ。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
雪平鍋	16	3.1	62	1.3	10×2	576334	3,000円
	18	3.1	74	2.2	10×2	576303	3,500円
	20	3.1	81	2.7	10×2	576310	4,200円
	22	3.1	87	2.9	10×2	576327	4,700円
	24	3.1	90	3.5	5×2	576341	5,300円
親子鍋	17	3.1	25	0.5	10×4	576358	2,600円
雪平鍋用 木柄	S(16~20用)	-	-	-	-	576853	500円
	L(21~24用)	-	-	-	-	576860	550円

IH プレス 楕目 中国

IH対応/アルミニウム合金/楕目加工(雪平鍋のみ)
/目盛り付(雪平鍋のみ)/内面:テフロン®クラシック加工
/外面:ミラー仕上げ/底面:ステンレス板圧着/
取っ手:天然木



▲目盛り付

Serenade セレナーデ



オール熱源対応のアルミ雪平鍋。

セレナーデ(ノンコート)

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
雪平鍋	18	2.9	81	1.8	10×2	4040	2,200円
	20	2.9	88	2.5	10×2	4057	2,400円
	22	2.9	92	3.1	10×2	4064	2,600円
	24	2.9	100	4.2	6×2	4071	3,000円

この商品のJANコード上9桁は**45-7131346**です

IH プレス 楕目 中国

IH対応/アルミニウム合金/楕目加工/ミラー仕上げ/底面:ステンレス板圧着/取っ手:天然木

セレナーデ(コート)

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
CT雪平鍋	18	2.9	81	1.8	10×2	4002	2,300円
	20	2.9	88	2.5	10×2	4019	2,600円
	22	2.9	92	3.1	10×2	4026	3,000円
	24	2.9	100	4.2	6×2	4033	3,300円

この商品のJANコード上9桁は**45-7131346**です

IH プレス 楕目 中国

IH対応/アルミニウム合金/楕目加工/内面:ふっ素樹脂塗膜加工/外面:ミラー仕上げ/底面:ステンレス板圧着/取っ手:天然木

Gourmetpartner グルメパートナー



軽くて使いやすい、アルミ雪平鍋。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
雪平鍋	16	1.8	79	1.3	10×2	2909	1,400円
	18	1.8	76	1.8	10×2	2916	1,650円
	20	1.8	81	2.5	10×2	2923	1,900円
	22	1.8	87	3.1	10×2	2930	2,200円
	24	1.8	86	4.2	6×2	2947	2,400円

この商品のJANコード上9桁は**45-7131346**です

GAS プレス 楕目 中国

アルミニウム合金
楕目加工
ミラー仕上げ
取っ手:天然木



JANコード上7桁は**49-77449**です

フライパン

鍋

卓上鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

LOOKINSTAND COVER

ルックインスタンドカバー



アップハンドル対応! 丈夫でさびにくいステンレス製。

品種	サイズ(cm用)	板厚(mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパンカバー	S(18~22)	0.6	10	537700	3,500円
	M(22~26)	0.6	10	537717	3,800円
	L(26~30)	0.6	10	537724	4,200円

ステンレス プレス 中国 強化ガラス製器具(強化の種類:全面物理強化)/ステンレス鋼/研磨仕上げ/取っ手:フェノール樹脂



玉子焼器カバー



毎日使う玉子焼器がもっと便利に使えます。

品種	サイズ(cm用)	板厚(mm)	入数	JANCD	本体価格
玉子焼器カバー	~16.8×~20	1.0	10×3	566700	1,900円

プレス 中国 強化ガラス製器具(強化の種類:全面物理強化)/アルミニウム合金/ふっ素樹脂塗膜加工/つまみ:フェノール樹脂



兼用蓋



軽くて使いやすいアルミ製。大きなつまみで持ちやすい!

品種	サイズ(cm用)	板厚(mm)	入数	JANCD	本体価格
兼用蓋	18-20	1.5	20	127130	1,100円
	20-22	1.5	20	127147	1,200円

硫酸アルマイト プレス 日本 アルミニウム合金/硫酸アルマイト加工/つまみ:フェノール樹脂

竹つづり



他の調理道具をキズつけにくい竹製です。

竹つづり(竹目皿)

品種	サイズ (cm用)	直径 (mm)	入数	JANCD	本体価格
竹目皿	20	190	10×16	788935	480円
	26	250	10×10	788942	650円
	28	270	10×10	788959	750円
	30	290	10×8	788966	800円
	32・33	310	10×6	788973	900円

中国 天然竹(桂竹)

水杓



破損しにくいアルミ製。

リング付きなので吊り下げて収納できます。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
水杓	13	0.55	58	0.7	10×6	110736	880円
	14	0.55	65	0.9	10×6	110835	1,000円
	15	0.55	70	1.1	10×6	110934	1,200円

プレス **硫酸アルマイト** **日本** 硫酸アルマイト加工/取っ手:天然木

なべつまみ (交換用つまみ)

ネジ式なので、いつでも簡単に取り替えて使用できます。



なべつまみ BK

サイズ(cm用)	JANCD	本体価格
小(14・16)	770756	175円
中(14~18)	770763	190円
大(20~)	770770	220円

日本 フェノール樹脂



なべつまみ(赤)

サイズ(cm用)	JANCD	本体価格
小(16)	770701	175円
中(14~18)	770718	190円
大(20~)	770725	220円

日本 フェノール樹脂



なべつまみ(黒)

サイズ(cm用)	JANCD	本体価格
M(14~18)	770732	220円
L(20~)	770749	250円

韓国 フェノール樹脂



なべつまみ(ガラス蓋用)

サイズ(cm用)	JANCD	本体価格
小(14~18)	770787	250円
大(20~)	770794	270円

中国 フェノール樹脂

フライパン

鍋

卓上鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

Trealray

トリートレイ



オーバル



スクエア



サークル

日本で生まれた技術“アルマイト加工”の長く使える多目的トレイ。

品種	カラー	縦 (mm)	横 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
オーバル	ゴールド	110	220	12	1×10	141402	1,500円
	ダークグレイ	110	220	12	1×10	141433	1,500円
	シルバー	110	220	12	1×10	141464	1,500円
スクエア	ゴールド	110	220	8	1×10	141419	1,500円
	ダークグレイ	110	220	8	1×10	141440	1,500円
	シルバー	110	220	8	1×10	141471	1,500円
サークル	ゴールド	120	131	8	1×10	141426	1,000円
	ダークグレイ	120	131	8	1×10	141457	1,000円
	シルバー	120	131	8	1×10	141488	1,000円

しょう酸アルマイト (ゴールド) 本体:アルミニウム/しょう酸アルマイト
硬質アルマイト (ダークグレイ) 本体:アルミニウム合金/硬質アルマイト
硫酸アルマイト (シルバー) 本体:アルミニウム/硫酸アルマイト
プレス 日本 両面ヘアライン加工 1個箱入り

昭和のなつかしい お鍋や弁当箱でもおなじみの加工。

鍋だけではアルミやアルマイト加工のよさを十分に伝えきれない。もっといろんな人に知ってほしい。そんな思いから誕生した製品です。



アルマイトは、表面を保護し腐食や錆に強い。

アルミは大気にさらすと表面に薄い酸化皮膜を作ります。この皮膜はアルミの表面を保護し、腐食を防ぐ働きをします。この皮膜を人工的に厚く生成したものを「アルマイト」(陽極酸化皮膜)と言います。アルマイト皮膜の厚さについては、JIS規格では6ミクロン以上と規定されていますが、耐蝕性に関しては厚いほど優れています。

表面をアルマイト仕上げにしたわけ

アルミニウムは優れた特徴を持った素材です。軽い、熱伝導率が良い、保温性に優れている、非常に錆びにくい等々。とはいえ、生地のままのアルミ鍋には悩みもあります。それは、〈水質や調理物によって鍋の内側が黒くなる場合があり、手入れが面倒なこと〉〈柔らかくてキズがつきやすいこと〉。しかし、これらの欠点は、表面にアルマイト加工を施すことにより解決できます。つまり、食材によって侵食されることのない、丈夫で大変安定した状態になります。こうして扱いが楽になったアルミニウムの調理器は、「手入れ・扱いの平易性」を併せもつものになるのです。

硫酸アルマイト加工



硫酸液の電解液の中で陽極側にアルミ製品を接続し直流電気を流します。外観は、シルバー色と合金の種類及び電解時間によりパール発色。

しょう酸アルマイト加工



しょう酸液の電解液の中で一方の電極にアルミ製品を接続し、直流+交流の電気を流します。外観はゴールド色。

硬質アルマイト加工



通常硫酸アルマイトと比較して、膜厚が厚く硬性質があります。電解液温度を低くし、電圧・電流密度を高く、電解時間を通常の約2倍かけることにより、膜厚が厚く、また、孔の数が少なくなるため、耐摩耗性や硬さ、耐蝕性がUPします。色調は灰色から黒っぽい色になります。

硫酸アルマイト

銀白色

しょう酸アルマイト

黄金色

硬質アルマイト

灰色

同じ膜厚の場合にはしょう酸アルマイトの方が耐蝕性は3倍丈夫です

強い

alstrain

アルストレイン



デスクオーガナイザー
450BK



カードホルダー



モバイルフォンスタンド

卓上をスタイリッシュに整える収納システム。

品種	サイズ	幅 (mm)	奥行 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
デスク オーガナイザー	300BK	300	64	80	1×6	708704	6,000円
	450BK	450	64	80	1×6	708711	8,000円
	600BK	600	64	80	1×6	708728	10,000円
カードホルダー	200BK	200	106	72	1×6	708919	8,000円
モバイルフォンスタンド	70BK	70	65	125	1×12	708902	3,500円

硫酸アルマイト プレス 日本 本体:アルミニウム合金/硫酸アルマイト、発泡ゴム
台座(モバイルフォンスタンド):EPDM
インナーボックス:ポリカーボネート(デスクオーガナイザー)、
ASA(カードホルダー)
仕切り板(カードホルダー):6ナイロン
1個箱入り

デスクオーガナイザー 乱雑になりがちな机上をスタイリッシュに整える新発想の収納システム。インナーBOXを反転させることにより、深さを変えることができ、収納するものの大きさに合わせて自由にスライドさせることができます。

カードホルダー 名刺やカードを整理する仕事の必需品。取り外しが可能なインナーBOXが2個、仕切り板が18枚付属。インナーボックスの向きが90°変えられます。

モバイルフォンスタンド 奥行きわずか65mm、小スペースでコンパクト。充電アダプターは横、下どちらからでもセットでき、充電しながらの使用が可能です。

お手入れあれこれ



Q アルミのなべを使っているうち、中が黒くなってしまいました。なぜでしょう。また、どうしたらきれいになるのでしょうか。

A アルミと水が反応を起こし、水酸化アルミを作って表面に付着することが主な原因です。この物質が水のミネラル分と複雑に作用して鍋の表面に固着し、黒く見えます。アルマイト加工を施していない商品や、加工が取れてしまった場合に起こります。内側などをスチールたわしなどで擦らないでください。また、アルマイト製品でも黒変化をおこすことがあり、これには次のような原因が考えられます。

- 長時間ストーブ上で使用したため水質がアルカリ性になり、皮膜がアルカリにより徐々に損傷を受けた。
- 水の中の塩素や金属イオンが皮膜を壊してしまった。
- 何らかの原因で皮膜が損傷しやすい状態になった。

黒変化の直し方

黒くなった部分はクレンザーやスチールたわしできれいに除けます。ただそのままにしておくとすぐ黒変化しますので、米のとぎ汁を入れて10～15分ほど煮沸します。そうするとアルマイトに類似した皮膜ができて黒変化がおこりにくくなります。黒化した部分は人体に全く害はありませんが、水や食物を容器の中に入れておくと黒変化がおきやすいので、なるべく入れたままにしないようにしましょう。



Q ふっ素樹脂加工のなべの底に、斑点のようなふくれやはがれが出てきたのですが…

A ふっ素樹脂加工製品の樹脂面には目に見えない微細なピンホールがあります。これはふっ素樹脂の性質上避けられないものです。このため料理を入れたままにしておきますと、ピンホールから樹脂の膜内に油や調味料が浸透して中で加熱膨張し、膜を押しあげ、ふくれを生じさせます。このふくれが調理中に破れ、はがれた斑点のような状態になるのです。やはり使用後すぐによく洗うことが、ふくれやはがれを防ぐための大切なポイントです。



Q なべの内側の底にポツポツと白い粉のようなものがふき出てきました。原因は？毒性は？

A 白いポツポツは水道水の塩素やミネラル成分がアルミと反応して腐食をおこして出来た水酸化アルミです。水道水中の塩素・整水器で作ったアルカリイオン水・調理物に含まれている強い酸やアルカリ性成分などによって、アルマイトが侵食されたことが原因です。その他、落としたり、傷つけたりしたことによりアルマイトが割れたり磨耗した可能性も考えられます。水酸化アルミは胃薬などにも使用されているもので、人体への影響はありません。

Q ふっ素樹脂加工のなべを使っていたのに、料理がこびりついてしまったのですが…

A 二つの原因が考えられます。一つは必要以上の空焼きや強火で使ったため、ふっ素樹脂が劣化して、物がつきにくい特性が失われたことです。もう一つは使用後料理や油を入れたままにしたり、十分に洗わずに拭くだけという簡単な手入れですと済ませておいたため、ふっ素樹脂の表面に積もり積もった目に見えない油膜が、こびりつきを誘う原因になったものと思われます。ふっ素樹脂加工製品はなるべく中火でお使いください。またご使用後はお早めに中性洗剤でよく洗ってください。

フライパン

鍋

卓上鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

家庭日用品総合カタログ

対応する熱源	 	IHクッキングヒーター(電磁調理器)対応 ガス火用
各種適合マーク	  	クッキングヒーター用調理器具の 安全保険加入製品 安全保険加入製品 圧力なべのPSC(特定製品)マーク
軽量タイプ(フライパン)		軽くて扱いやすい商品です
本体の材質	     	アルミキャスト(鋳造)製 アルミプレス(板)製 ステンレスプレス(板)製 鉄キャスト(鋳造)製 鉄プレス(板)製 全面2層クラッド構造
アルマイト加工の種類	   	硬質アルマイト加工 しゅう酸アルマイト加工 硫酸アルマイト加工 パール発色アルマイト加工
その他の加工		樋目加工
原産国	  	

■仕様について

- ・「底厚」は、貼り底等を含むすべての材料を合わせた厚みです。
- ・「高さ」は、取っ手や蓋を含まない本体のみの高さです。
- ・「容量」は、満水容量を表します。

「キャスト」は北陸アルミニウム(株)の登録商標です。

「テフロン」および「Teflon」はケマーズ社のフッ素樹脂についての登録商標です。

- カタログに掲載された仕様、価格、及びデザインなどは予告なしに変更することがありますので、あらかじめご了承ください。
- このカタログの価格表示は税抜表示となっています。
- 各種ロゴおよびブランドマークは変更されることがあります。
- 商品の写真は印刷のため、実際の色味と異なる場合があります。
- 季節限定商品は、商品がなくなり次第販売を終了することがあります。
- このカタログに掲載されている商品は、一部商品を除き一般家庭用です。業務用のご使用には適しませんのでご注意ください。
- 商品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用にあたっては、付属の取扱説明書をよくお読みください。取扱説明書は捨てずに必ず保管してください。



ISO14001:2004 認証取得

当社は、国際規格ISO 14001
環境マネジメントシステムを
認証取得しました。



ISO9001:2008 認証取得

当社は、国際規格ISO 9001
品質マネジメントシステムを
認証取得しました。

- 商品の仕様、その他お知りになりたいことがございましたら、下記問い合わせ先までご連絡ください。

北陸アルミニウム株式会社

本社 〒933-0393 富山県高岡市笹川2265
 ハウスウェア事業本部
 TEL 0766-31-3500 FAX 0766-31-4471
 支店・営業所 東京、大阪、名古屋、福岡、北陸
<http://www.hokua.com>

