

Mt. Fuji

MADE
IN
JAPAN

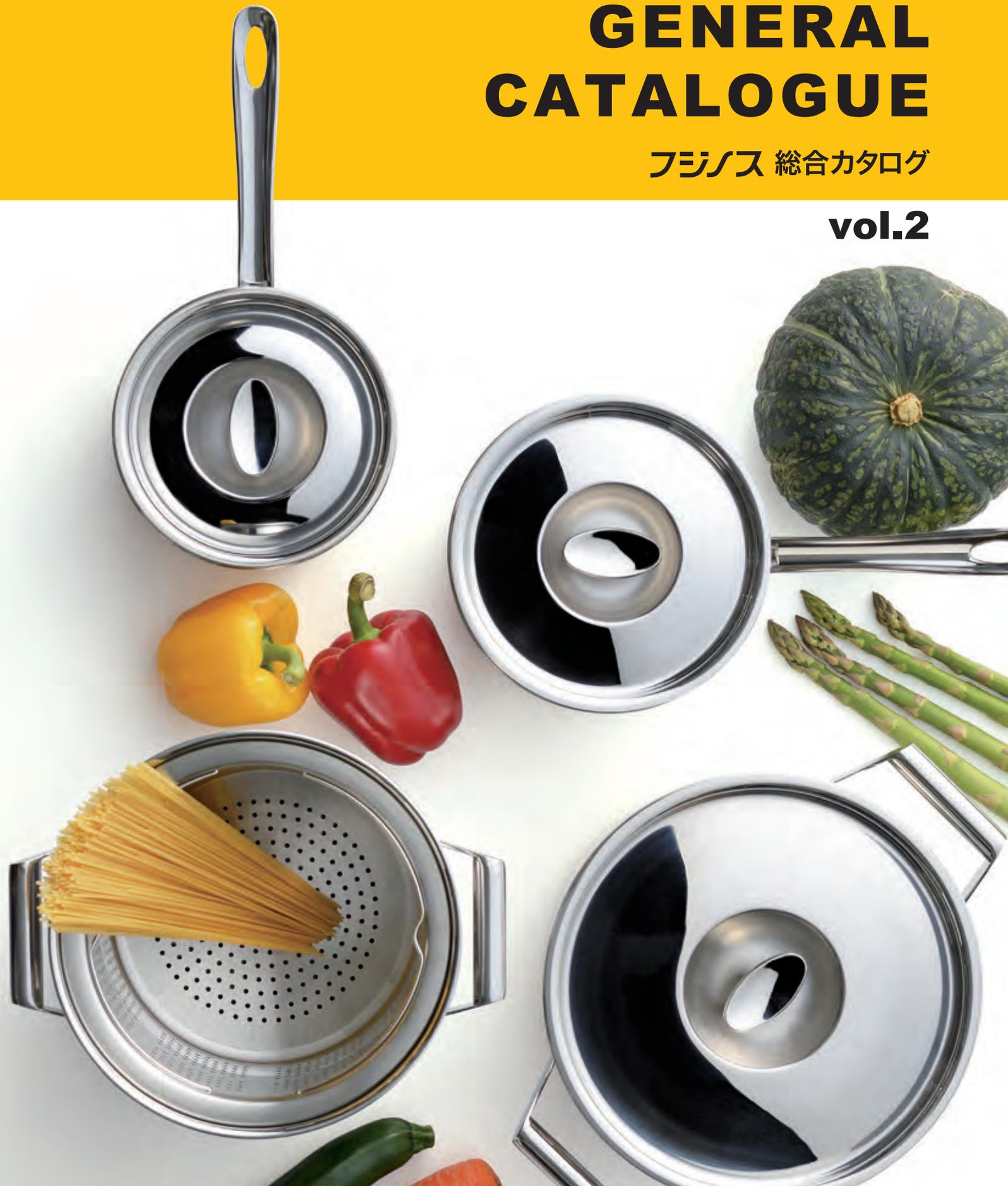


TSUBAMESANJO

GENERAL CATALOGUE

フジノス 総合カタログ

vol.2



フジノスのあるキッチンスタイル

食材にやさしく、

環境にやさしい。

そして何より人にやさしい製品づくり。



CONTENTS

- 3 フジノスのモノづくり
- 5 素材及び機能のアイコン説明
- 6 エレックマスターライト
- 7 エレックマスターライトミエール
- 8 エレックマスタープロ
- 10 フライパン
- 11 リメイク
- 12 ケトル&小物
- 13 こだわりの道具
- 14 ご家庭の調理器具を長く安全にお使いいただくために
- 15 フッ素樹脂コーティングをより長持ちさせる秘訣
- 17 クラデックス素材説明
- 19 業務用鍋ロイヤルシリーズ
- 22 業務用鍋ロイヤルセカンドシリーズ





お客様の期待とニーズに対応、 安全で安心して使用できる製品を提供します。

「食」の安全性、信頼性が問われている今日、食事の大切さが見直され、新鮮な食材でつくる栄養のバランスがとれた食事は、心と身体の健康のために不可欠であるといえます。

私たちフジノスは、毎日のおいしく愛情のこもった食事をつくるためのお手伝いを、「鍋」という道具でサポートさせていただき、より良い環境の創造・環境保全に貢献できるものでありたいと考えます。

MADE IN JAPAN MADE IN TSUBAMESANJO

新潟県燕市のこだわり調理器具メーカー「フジノス」の頑固な職人気質と各界のプロが研究を重ね、企画・製造そしてきびしい品質管理のもと、お客様に安全・安心を提供します。

元気なモノ作り中小企業300社受賞

フジノスは「2009年元気なモノ作り中小企業300社」として、経済産業省から選定されました。

「元気なモノ作り中小企業300社」とは、2006年にスタートし、我が国経済社会の活力であり、地域発展の原動力として重要な役割を果たしているモノ作り中小企業として選定を受けました。

経済産業省2009年
元気なモノ作り中小企業
300社受賞

IH鍋のパイオニア 技術にうらづけされた実績

30数年前、業務用熱源として200V IHクッキングヒーターが開発され、ガスより高火力の3kW、5kWという過酷な条件に適応する鍋が必要となり、さきかけて開発に成功。強火力に適した鍋として、調理のプロ達から絶賛されました。

その後、高い技術力と開発力が認められ、全国の電力会社、大手家電メーカーと共同で、業務用、家庭用のIHクッキングヒーター対応鍋の開発を行い、現在各電力会社、家電メーカー（パナソニック、三菱、日立）のIHクッキングヒーター推奨鍋として、全国で高く評価されています。

安全の確かな目じるし CH-IH マーク

電気を熱源とするすべてのクッキングヒーターに対応することを定めたSG基準マーク。IHクッキングヒーターの性能を引き出し、しかも「製品安全協会」が定めた安全な製品としての厳しい条件を満たした製品だけにつけられるマークです。

フジノスのモノづくり



歴史は金属洋食器製造から始まった

フジノスの創業は1957年(昭和32年)までさかのぼります。スプーンやフォークなどの洋食器の製造から始まりました。

創業当時からモノづくりの出発点は人とモノとの対話であると考え、納得いくまで目でなんども確かめ、音を聞き、手で触れて、また確かめては試作を作るという工程を繰り返しました。

高度な技術の裏側には感性との調和があるというフジノスイズムが今日まで引き継がれることになるのです。



1983年、国産初となる金属が何枚も重なった多重層鋼鍋を開発し1985年には世界で初めてIHクッキングヒーター対応の業務用鍋を世に送り出した実績を持ちます。その後培った技術を生かし、家庭用IH対応鍋を開発製造。全国の電力会社、IHクッキングヒーターのメーカーから推奨される唯一の会社となりました。

商品企画から製造、出荷まで一貫した生産システム、厳しい品質管理のもと、職人がひとつひとつ、真心を込めてつくっています。

品質の確かな自信が長期保証を実現

「良い道具」は「一生もの」 フジノスの商品は熟練の特殊加工技術と厳重な検査を経て、つくられており、末永く付き合っていけるその品質の確かな自信が20年間の長期保証です。

脈々と受け継がれる妥協を許さないモノづくりの姿勢がフジノスの根底にあり、確かなものをお客様にお届けする証となっています。

※フライパンのフッ素樹脂加工等、一部除外。

お客様の声をしっかりと受け止め、
安心、安全なモノづくりを目指し
信頼される製品をご提供いたします。



プロの意見を取り入れたモノづくり

日進月歩、変化する私たちの生活。プロの料理人としての立場から近年のキッチン環境を見渡してみると熱源の変化とそれに伴う安全性、クリーン性、また健康志向の高まりによるお鍋の機能性など生活者のニーズがかなり高いレベルにあることを実感いたします。このような生活者のニーズに対して、フジノスは早い段階で現在のキッチン環境の変化を予見し、ハウスのメーカーとして時代に対応すべくその開発に取り組んで来られています。開発されたどのシリーズもニーズを的確にとらえ企画し、試作をくり返し妥協を許さず製品化されたものばかりです。フジノスのモノづくりの姿勢がそれぞれに反映され、大切な食生活を健康的で豊かなものにしてくれると確信しております。みなさまも豊富なフジノスの製品から、お好みの品をお選びの上、お料理作りをお楽しみください。



夢クッキングスクール校長
梅田 昌功(うめだ よしのり)

奈良県出身。日本調理師専門学校にて、和食、フレンチ、イタリアン、中華の他、家庭料理の分野まで幅広く料理を学ぶ。辻クッキング心齋橋校、辻クッキング阪急校に勤務。1993年より、全国初のオールIHの料理教室、辻ウェルネス校校長就任。2011年より、大阪堺筋本町に、「夢クッキングスクール」を開校。料理教育や調理指導に専心する一方、IHクッキングヒーターを中心とした調理開発にも力を注ぎ、飲食店のメニュー開発の他、テレビ・ラジオ・雑誌などのマスコミや調理イベント、講習会の講師として活躍中。

フジノスの鍋について

素材及び機能のアイコン説明



日本製鉄製の特殊ステンレス鋼。
耐食性に関してはSUS304とほぼ同程度を誇ります。
熱効率、耐食性に優れた材料です。

- 使用製品／エレクトマスタライト、
エレクトマスタライトミエール
※エレクトマスタライトセイロを除く
ロイヤルシリーズ
(ユキヒラ鍋、ヤットコ鍋、シャブ鍋)
ロイヤルセカンド



For Professional Use
クラデックスは
爆発圧着がきめて

日本製鉄と旭化成の技術が生む三層鋼造の素材。
単一素材では得ることのできない複合的な性質をクラ
デックスは持っています。耐久性や保温性に優れた高
級304Lステンレスの性質と熱伝導性に優れたカーボ
ンスチールの長所を複合させた、特殊な素材です。
クラデックスと他の複合素材との最大の違いは、圧着で
はなく爆着であることです。

- 使用製品／ロイヤルシリーズ

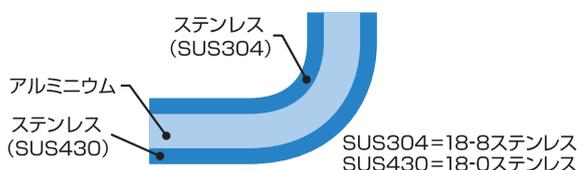


フジノスの製品はガス火はもちろんのこと100V、
200VのIHクッキングヒーターをはじめ、あらゆる熱源
に対応します。



熱伝導に優れた全面アルミクラッド
三層鋼。外側は有磁性に優れた
SUS430を使用しているため、熱効
率に優れ、発生した熱は内部のアル
ミが素早く鍋全体に伝え、側面の立
ち上がりにも熱が伝わります。内側
面は耐食性に優れたSUS304を使用。熱効率、熱伝導
性、保温性に優れている材料です。

- 使用製品／24cm マルチパン、エレクトマスタブプロ、
フライパン、アルミクラッド三層中華鍋
※エレクトマスタブプロセイロは除く



IHクッキングヒーターに最適なステンレス鋼と食材に
素早く熱を伝える銅を圧着させた2層構造。
銅は熱伝導に優れています。その銅の持つ材料特性にス
テンレスの堅牢性を加えた画期的な材料です。

- 使用製品／IH銅玉子焼き器、
ロイヤルシリーズ玉子焼



鍋の中の水分が本体とフタの間に
水の膜(ウォーター被膜)を作り、
鍋の中を定温・定圧に保つことで、
少量の水や油で調理する方法。ビ
タミン、ミネラルやうま味成分の
損失が少なく、栄養を逃さないへ
ルシーな調理方法です。

- 対応製品／エレクトマスタライト

最小限の水分で
調理できる

野菜の風味を逃さず
色鮮やか

肉の脂だけで
ヘルシー調理



ハイパワー熱源に最適な鍋です



16cm片手鍋

税込価格 **8,140円** (税抜価格 7,400円)

- サイズ/φ152mm×93mm ●底の厚さ/1.5mm ●重量/約0.82kg
- 満水容量/1.7ℓ ●入数/6 ●商品コード/106025



18cm片手鍋

税込価格 **8,800円** (税抜価格 8,000円)

- サイズ/φ174mm×95mm ●底の厚さ/1.5mm ●重量/約0.98kg
- 満水容量/2.3ℓ ●入数/6 ●商品コード/106049



20cm両手鍋

税込価格 **10,120円** (税抜価格 9,200円)

- サイズ/φ198mm×91mm ●底の厚さ/1.5mm ●重量/約1.2kg
- 満水容量/2.8ℓ ●入数/6 ●商品コード/106087



20cm両手深鍋

税込価格 **10,670円** (税抜価格 9,700円)

- サイズ/φ198mm×117mm ●底の厚さ/1.5mm ●重量/約1.4kg
- 満水容量/3.4ℓ ●入数/6 ●商品コード/106094



24cm両手深鍋

税込価格 **13,750円** (税抜価格 12,500円)

- サイズ/φ236.5mm×140mm ●底の厚さ/1.5mm ●重量/約1.9kg
- 満水容量/5.8ℓ ●入数/6 ●商品コード/106124



20cmパスタポット

税込価格 **17,600円** (税抜価格 16,000円)

- サイズ/φ198mm×205mm ●底の厚さ/1.5mm ●重量/約2.33kg
- 満水容量/6.7ℓ ●入数/6 ●商品コード/106858



24cmセイロ (8合炊き)

税込価格 **12,650円** (税抜価格 11,500円)

- サイズ/φ238mm×127mm ●底の厚さ0.8mm ●重量/約1.4kg
- 材質/18-8ステンレス ●入数/6 ●商品コード/106841

※単品では使用できません。エレックマスターライト、エレックマスターライトミエールの24cm両手深鍋と合わせてご使用ください。

※表示価格はセイロ(フタ付)の価格です。



エレックマスターライト用ガラス蓋

16cm用

税込価格 **1,540円**
(税抜価格 1,400円)

●商品コード/106636

18cm用

税込価格 **1,870円**
(税抜価格 1,700円)

●商品コード/106643

20cm用

税込価格 **1,980円**
(税抜価格 1,800円)

●商品コード/106674

24cm用

税込価格 **2,420円**
(税抜価格 2,200円)

●商品コード/106681

※雪平鍋にはご使用いただけません。



16cm雪平鍋

税込価格 **5,500円** (税抜価格 5,000円)

- サイズ/φ155mm×65mm ●底の厚さ/1.0mm ●重量/約0.37kg
- 満水容量/1.1ℓ ●入数/6 ●商品コード/106605



18cm雪平鍋

税込価格 **6,050円** (税抜価格 5,500円)

- サイズ/φ175mm×75mm ●底の厚さ/1.0mm ●重量/約0.46kg
- 満水容量/1.5ℓ ●入数/6 ●商品コード/106612

フタをしたまま調理が見える



16cm片手鍋 (CH-IH)
税込価格 **8,140円** (税抜価格 7,400円)
●サイズ/φ152mm×93mm ●底の厚さ/1.5mm
●重量/約0.94kg ●満水容量/1.7ℓ ●入数/6
●商品コード/133021



18cm片手鍋 (CH-IH)
税込価格 **8,800円** (税抜価格 8,000円)
●サイズ/φ174mm×95mm ●底の厚さ/1.5mm
●重量/約1.09kg ●満水容量/2.3ℓ ●入数/6
●商品コード/133045



20cm両手鍋 (CH-IH)
税込価格 **10,120円** (税抜価格 9,200円)
●サイズ/φ198mm×91mm ●底の厚さ/1.5mm
●重量/約1.38kg ●満水容量/2.8ℓ ●入数/6
●商品コード/133083



20cm両手深鍋 (CH-IH)
税込価格 **10,670円** (税抜価格 9,700円)
●サイズ/φ198mm×117mm ●底の厚さ/1.5mm
●重量/約1.46kg ●満水容量/3.4ℓ ●入数/6
●商品コード/133090



24cm両手深鍋 (CH-IH)
税込価格 **13,750円** (税抜価格 12,500円)
●サイズ/φ236.5mm×140mm ●底の厚さ/1.5mm
●重量/約2.03kg ●満水容量/5.8ℓ ●入数/6
●商品コード/133120



24cmマルチパン(ガラス蓋付属) (CH-IH)
税込価格 **15,730円** (税抜価格 14,300円)
●サイズ/φ240mm×68mm ●底の厚さ/2.0mm
●重量/約1.6kg ●入数/6 ●商品コード/133540

IHを初めてご使用の方でもこのセットでラクラク調理!



MIEEL IH初めてセットA
税込価格 **35,860円** (税抜価格 32,600円)
●セット内容
18cm片手鍋・24cm両手深鍋・24cmマルチパン
●商品コード/133403
※24cmマルチパンは24cm両手深鍋のガラス蓋がご使用いただけます。



MIEEL IH初めてセットB
税込価格 **51,370円** (税抜価格 46,700円)
●セット内容
18cm片手鍋・20cm両手鍋・24cm両手深鍋・ホイッスルケトル2.0ℓ・
24cmマルチパン
●商品コード/133489
※24cmマルチパンは24cm両手深鍋のガラス蓋がご使用いただけます。

ELEC
MASTER

PRO エレックマスタープロ

こだわりを追求したプロデザイン



16cm片手鍋

税込価格 **13,750円** (税抜価格 12,500円)

- サイズ/φ160mm×90mm ●底の厚さ/2.0mm ●重量/約0.94kg
- 満水容量/1.7ℓ ●入数/6 ●商品コード/116024



18cm片手鍋

税込価格 **14,850円** (税抜価格 13,500円)

- サイズ/φ180mm×110mm ●底の厚さ/2.0mm ●重量/約1.15kg
- 満水容量/2.6ℓ ●入数/6 ●商品コード/116048



20cm両手深鍋

税込価格 **19,800円** (税抜価格 18,000円)

- サイズ/φ200mm×118mm ●底の厚さ/2.0mm ●重量/約1.34kg
- 満水容量/3.6ℓ ●入数/6 ●商品コード/116093



24cm両手深鍋

税込価格 **25,300円** (税抜価格 23,000円)

- サイズ/φ240mm×166mm ●底の厚さ/2.0mm ●重量/約2.01kg
- 満水容量/7.0ℓ ●入数/6 ●商品コード/116123

こだわりを追求したプロデザイン



27cm両手深鍋 (CCH-27)

税込価格 **26,400円** (税抜価格 24,000円)

- サイズ/φ270mm×179mm ●底の厚さ/2.0mm ●重量/約2.64kg
- 満水容量/10.5ℓ ●入数/6 ●商品コード/116772



20cmパスタポット (CCH-20)

税込価格 **28,050円** (税抜価格 25,500円)

- サイズ/φ198mm×214mm ●底の厚さ/2.0mm ●重量/約2.43kg
- 満水容量/6.7ℓ ●入数/6 ●商品コード/116857



16cm雪平鍋 (CCH-16)

税込価格 **9,350円** (税抜価格 8,500円)

- サイズ/φ154mm×64mm ●底の厚さ/2.0mm ●重量/約0.55kg
- 満水容量/1.1ℓ ●入数/6 ●商品コード/116604



18cm雪平鍋 (CCH-18)

税込価格 **11,330円** (税抜価格 10,300円)

- サイズ/φ173mm×76mm ●底の厚さ/2.0mm ●重量/約0.66kg
- 満水容量/1.6ℓ ●入数/6 ●商品コード/116611



24cmセイロ(8合炊き)

税込価格 **18,150円** (税抜価格 16,500円)

- サイズ/φ238mm×127mm ●底の厚さ/0.8mm ●重量/約1.45kg
- 材質/18-8ステンレス ●入数/6 ●商品コード/116840
- ※24cm両手深鍋と合わせてご使用ください。



33cmセイロ(2升炊き)

税込価格 **27,060円** (税抜価格 24,600円)

- サイズ/φ315mm×150mm ●底の厚さ/0.8mm ●重量/約2.3kg
- 材質/18-8ステンレス ●入数/4 ●商品コード/116789
- ※33cm和鍋と合わせてご使用ください。



大量・大型の蒸し物に便利

イメージ



天ぷら鍋 (CCH-24)

税込価格 **12,650円** (税抜価格 11,500円)

- サイズ/φ210mm×80mm ●底の厚さ/2.0mm ●重量/約0.87kg
- 満水容量/2.4ℓ ●入数/6 ●商品コード/116567
- ※IHクッキングヒーターの機種によっては揚げ物モードが正しく働かない場合がございます。ご使用の際はIHクッキングヒーターの取扱説明書をよくお読みください。



33cm和鍋 (CCH-33)

税込価格 **30,580円** (税抜価格 27,800円)

- サイズ/φ299mm×150mm ●底の厚さ/2.0mm ●重量/約2.3kg
- 満水容量/11.0ℓ ●入数/4 ●商品コード/116185
- ※33cmセイロの蓋は和鍋には合いませんのでガラス蓋をお求めください。



33cm和鍋用ガラス蓋

税込価格 **4,290円** (税抜価格 3,900円)

- 商品コード/116512

エレックマスタープロ 特選セットアラカルト



プロ スリーセット

税込価格 **55,880円** (税抜価格 50,800円)

- セット内容
18cm片手鍋・24cm両手深鍋・24cmマルチパン(ガラス蓋付属)
- 商品コード/PRO-3SET



プロ ファイブセット

税込価格 **81,070円** (税抜価格 73,700円)

- セット内容
18cm片手鍋・20cm両手深鍋・24cm両手深鍋・
24cmマルチパン(ガラス蓋付属)・ホイスルケトル2.0ℓ
- 商品コード/PRO-5SET



フライパン ラインナップ



焼きむらがなく、フッ素樹脂加工でお手入れ簡単！



フジHフライパンDX 20cm(内面フッ素樹脂加工) **税込価格 7,920円** (税抜価格 7,200円)
●サイズ/φ200mm×43mm ●底の厚さ/2.0mm
●重量/約0.6kg ●入数/6 ●商品コード/106063



フジHフライパンDX 22cm(内面フッ素樹脂加工) **税込価格 10,670円** (税抜価格 9,700円)
●サイズ/φ220mm×45mm ●底の厚さ/2.0mm
●重量/約0.73kg ●入数/6 ●商品コード/106919



フジHフライパンDX 24cm(内面フッ素樹脂加工) **税込価格 12,760円** (税抜価格 11,600円)
●サイズ/φ240mm×60mm ●底の厚さ/2.6mm
●重量/約1.09kg ●入数/6 ●商品コード/106100



フジHフライパンDX 26cm(内面フッ素樹脂加工) **税込価格 14,630円** (税抜価格 13,300円)
●サイズ/φ260mm×55mm ●底の厚さ/2.6mm
●重量/約1.1kg ●入数/6 ●商品コード/106865



フジHいため鍋DX 27cm(内面フッ素樹脂加工) **税込価格 15,950円** (税抜価格 14,500円)
●サイズ/φ270mm×72mm ●底の厚さ/2.6mm
●重量/約1.3kg ●入数/6 ●商品コード/106834



フジH中華鍋DX 31cm(内面フッ素樹脂加工) **税込価格 17,380円** (税抜価格 15,800円)
●サイズ/φ310mm×89mm ●底の厚さ/2.0mm
●重量/約1.5kg ●入数/6 ●商品コード/106476



IHパン玉子焼DX 19.5cm(内面フッ素樹脂加工) **税込価格 7,700円** (税抜価格 7,000円)
●サイズ/182.5mm×129mm×30mm ●底の厚さ/2.0mm
●重量/約0.46kg ●入数/12 ●商品コード/106872



IHパン用ガラス蓋
20cm **税込価格 2,200円** (税抜価格 2,000円)
●商品コード/106339
22cm **税込価格 2,310円** (税抜価格 2,100円)
●商品コード/106322
24cm **税込価格 2,420円** (税抜価格 2,200円)
●商品コード/106353
26cm **税込価格 2,750円** (税抜価格 2,500円)
●商品コード/106827
27cm **税込価格 2,860円** (税抜価格 2,600円)
●商品コード/106889



リメイク

新品同様によみがえるフライパン修理

フッ素コーティングが破損・剥離した場合は、弊社において再コーティングを承ります(有料)。お気軽にご相談ください。



破損・剥離しても…



側面、裏面もきれいに!



新品同様にピカピカ

修理価格

フジIH DXシリーズ	玉子焼き 19.5cm	税込価格 4,400円 (税抜価格 4,000円)
	フライパン20cm	
	フライパン22cm	
フジIH DXシリーズ	フライパン24cm	税込価格 5,500円 (税抜価格 5,000円)
	フライパン26cm	
	いため鍋27cm	
	中華鍋31cm	
エレクトリックマスターライトミエール	マルチパン24cm	

※お客様へ返送時の送料につきましては弊社が負担させていただきます。

※ハンドルが損傷していたり、本体が変形または損傷している場合、修理ができない場合がございます。また、別途料金が発生する場合があります。お支払方法は代金引換(一括払い)のみとさせていただきます。

上記以外の商品につきましては、お手数ですが弊社までお問い合わせください。

リメイクの手順

- 1 下記のお客様相談窓口、またはE-Mailにて受付をしてください。
- 2 料金の案内、その他ご案内させていただき受付完了となります。
- 3 フライパンに傷がつかないように梱包していただき、下記送り先へお送りください。
※その際の送料はお客様負担となります。
- 4 リメイク後、通常3週間前後でお届けします。時期により、さらにお日をいただく場合がありますのでご了承ください。
- 5 商品が届きましたら、運送会社に料金をお支払いください。

お客様相談窓口



0120-623-341

受付時間 10:00~12:00・13:00~17:00(土・日・祝日・夏季及び年末年始休日を除く)

Email info@fujinos.co.jp

送り先

〒959-0215
新潟県燕市吉田下中野1583番地1
株式会社フジノス「リメイク係」
0256-93-3211

※リメイクはフジノスの製品に限ります。(他社製品はお受けできません。)

Kettle & Small article

ケトル&小物

キッチンの脇役達

脇役と言っても機能的で使いやすく、使用後の
お手入れもラクな小物を選びたいものです。



ホイッスルケトル(2.0ℓ)  

税込価格 **5,390円** (税抜価格 4,900円)

- 満水容量/2.0ℓ ●底の厚さ/0.8mm ●重量/約0.55kg
- 入数/12 ●商品コード/106803



ミルクパン

税込価格 **6,050円** (税抜価格 5,500円)

- サイズ/φ130mm×82mm ●底の厚さ/1.0mm
- 重量/約0.44kg ●満水容量/1.1ℓ ●材質/鉄三层鋼
- 入数/12 ●商品コード/106018

**100V
200V
IH対応**



スチームプレート

20cm用 税込価格 **2,200円** (税抜価格 2,000円)

- サイズ/φ196.5mm×18mm ●重量/約0.15kg
- 商品コード/106230
- ※20cm両手鍋、20cm両手深鍋と合わせてご使用ください。

24cm用 税込価格 **3,630円** (税抜価格 3,300円)

- サイズ/φ233mm×32mm ●重量/約0.26kg
- 商品コード/106247
- ※24cm両手深鍋と合わせてご使用ください。

鍋やフライパンのしつこい汚れや
焼けなど、これ一本でピッカピカ!



在庫
僅少

お玉

税込価格 **550円**
(税抜価格 500円)

- 商品コード/365781



在庫
僅少

ターナー

税込価格 **550円**
(税抜価格 500円)

- 商品コード/365767



在庫
僅少

バタービーター

税込価格 **550円**
(税抜価格 500円)

- 商品コード/365774



ステンレスクリーナー

税込価格 **1,100円**
(税抜価格 1,000円)

- 商品コード/366009

こだわりの道具



アルミクラッド三層中華鍋

機能も見た目にもこだわったニュースタイルの中華鍋

気軽に本格調理を楽しめてシンプルかつ豪快に使える中華鍋をテーマに材質や板厚などの仕様を試行錯誤しながら開発した技術者達のプライドが結集したニュースタイルの中華鍋です。

熱伝導、熱効率に優れたアルミクラッド三層鋼で食材に素早く火が通り、美味しく調理が可能です。軽量で使いやすく、面倒な手間は不要でお手入れ簡単。直火やIH等、様々な熱源で使用できて、中華料理以外にも炊く、煮る、茹でる等オールマイティに使えます。軽量かつ堅牢な特性を活かしアウトドアに持ち出すことができるなど中華鍋の可能性を大きく広げました。



アルミクラッド三層中華鍋

税込価格 19,690円 (税抜価格 17,900円)

- サイズ/φ310mm×90mm
- 底の厚さ/1.3mm ●重量/約1.0kg
- 商品コード/170026



アルミクラッド三層中華鍋27cm(ガラス蓋付)

税込価格 18,480円 (税抜価格 16,800円)

- サイズ/本体 φ270mm×85mm
- 底の厚さ/1.3mm ●重量/約1.7kg
- 商品コード/170057



中華お玉

税込価格 2,530円 (税抜価格 2,300円)

- サイズ/φ108mm 全長:475mm ●重量/約0.21kg
- 商品コード/170040

IH銅玉子焼き器

銅とステンレスの2層クラッド鋼使用

プロの料理人が作る玉子焼きは、どうしてあんなにふんわりできて美味しいのでしょうか。それは銅の玉子焼き器のおかげです。

銅は熱伝導率が高く、焼きムラがでにくいのです。

その銅の持つ材料特性にステンレスの堅牢性を加えた2層クラッド鋼を使用し、家庭でも手軽にプロの料理人のような玉子焼きが作れたならとてもうれしいことです。

初めは難しいかもしれませんが、使い込むほどに、銅の輝きが深まり愛着が湧いてきます。

外側がステンレスですのでIHクッキングヒーターにも対応。

フジノスの職人たちが使い手であるお客様を思い、丹精込めて作り上げた味わい深い逸品です。



IH銅玉子焼き器

税込価格 19,800円 (税抜価格 18,000円)

- サイズ/180mm×135mm×30mm
- 底の厚さ/1.5mm ●重量/約0.8kg
- 商品コード/170019

1 材料

IHクッキングヒーターに最適なステンレス鋼と食材に素早く熱を伝える銅を圧着させた2層構造。熱伝導に優れた画期的な材料にこだわりました。

2 溶接・磨き

性質の異なる材料を使っているため角部分の溶接は職人の感と技術と経験を必要とします。さらに形になった後の磨き仕事も卓越した技術により仕上げます。

3 取っ手

業務用で培われたノウハウを活かして木柄素材にこだわりました。幾分太くしてあるので「握りやすい」のが特徴です。料理人気分を実感してください。

ご家庭の調理器具を 長く安全にお使いいただくために

簡単なお手入れや使い方の注意で、ずっと長持ちします！

ステンレス調理器具の上手な使い方

ステンレス製品は、ご家庭で普通の使い方をしていくかぎり、錆びにくく丈夫です。したがって取り扱いについては神経質になる必要はありませんが、必要なお手入れをおろそかにすると、ときに錆びることがあります。上手な使い方やお手入れ方法については各商品に添付されている取り扱い説明書を必ずお読みください。

- ① 使用後のステンレス調理器具は、塩分や油脂分を直ぐに台所用洗剤できれいに洗い落とし、水分を十分にふき取って保管してください。
- ② 煮焦げ、焼け焦げはお湯に浸して焦げがやわらかくなってから、スポンジ又はたわしで取ってください。
- ③ 鉄やアルミ等の異種金属と接触させたまま放置しないようにしてください。錆の原因になります。
- ④ 湯沸かしや鍋等をうっかり空焚きして変色させた場合には、クレンザー又はたわしでこすって変色を取り除いてください。
- ⑤ 万が一錆が出た場合は、スポンジ又はたわしに台所用洗剤又はクレンザーをつけて、製品表面のスジメ(研磨目)にそってこすり落とし、十分に水洗いをして、それから水分を十分にふき取って保管してください。
- ⑥ 自動食器洗い機(乾燥機能を含む)での使用は注意してください。各メーカーの使用マニュアルをご覧ください。



各製品に共通する注意事項

- 空焚きは火傷や火災の原因になります。本体の変形、取っ手及びつまみの破損の恐れがあります。調理中は安全に十分注意してください。



- クッキングヒーターでは強火で使用する場合は、特に注意が必要です。



炎が見えないため油断するケースが少なくないです。

クッキングヒーターについて

IHクッキングヒーターで使用できる金属ハウスウェア ※各家電メーカーの仕様に従ってください。

1. 調理用具の底が少し内側に反っているもの

安全性、反応性上の条件です。但し、調理用具底面の平坦度には許容数値がありますので、ご使用になる調理器の取扱説明書、各家電メーカーにお問い合わせください。

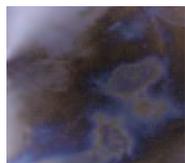


※許容範囲があります。

2. 調理用具の直径が12cm以上26cm未満のもの

この鍋の直径が家庭用IH調理器具で使用する鍋の安全な製品(SG)の条件となっています。使用する場合は必ずマニュアルに従ってください。

金属調理用具Q&A



Q1 鍋の内面に虹色の変色が生じたのですが…?

A1 この虹色の変色はステンレス鋼製の鍋では比較的良好に発生する現象です。特に新製品の鍋の場合、虹色が発生しやすくなります。ステンレスの鋼の表面は薄い酸化皮膜とよばれる皮膜で覆われており、これにより錆びにくくなっています。商品自体が変質したものではありませんので安心してご使用ください。水が蒸発すると水の中に含まれる微量のカルシウムやケイ素などのイオンが酸化皮膜に付着して虹色に見せている現象です。



Q2 鍋の内面に白い斑点やシミが発生したのですが、これは一体なんでしょう?

A2 この白い斑点やシミは水に含まれているカルシウム、ケイ素、マグネシウム、鉄等のミネラル成分が、鍋の内側に沈殿、付着したもので鍋に限らず湯沸かしにも固着物として発生します。この固着物は元々水に含まれている成分が付着してできたものですのでご安心ください。なお、この固着物をそのままにされていますと塩素イオンに付着したまま、ミネラル成分とステンレス鋼の隙間に入ると、錆の原因となります。使用後は内面をよく洗ってください。

水道水には、水質基準として、カルシウム、マグネシウム等:30mg/l 以下、蒸発残留物:500mg/l 以下等の量が定められています。水質については、地元の水道局にお確かめください。

とっておきのお手入れ裏ワザ紹介

虹色になったり、湯垢が付いたりした時、クレンザーでこすり洗いをして落とす方法の他に、食用酢を使用する方法があります。商品にあまりキズ、こすり跡を付けたくない時には、簡単にすぐ落とせますので一度試してみてください。

水に食用酢を入れ弱火で数分煮込みます。食用酢の量は特に何%と言うことはないのですが、濃い方が効果はあるようです。又、薬局で販売しているクエン酸を入れても同じ効果がえられます。但し、あまりに進行した変色、腐食は完全に取ることは難しい事と、落としたりすぐに十分洗って、水気を取って保管するようにしてください。尚、作業中は換気をしながら行ってください。

フッ素樹脂コーティングをより長持ちさせる秘訣

控えめ加熱で、やさしくクッキング。汚れはサッと拭き取って…。

空焚き時は必要以上の強火はしないでください。

火力を調整しながら適切な状態で調理を行ってください。

油がフチの方に逃げはじめたら早めに食材を入れるのがベストタイミング。

この時が170℃から180℃くらいになっています。

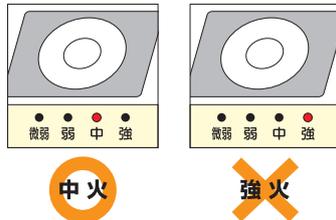
フッ素樹脂の中でも、最も耐熱性にすぐれたPTFE(ポリフロン

®TFE)を使っていますが、この素材の耐熱常用温度は260℃です。ごく短時間でしたら、約300℃の高熱に耐えますが、調理器具の耐久性や安全上の配慮からも、正常使用を心掛けてください。

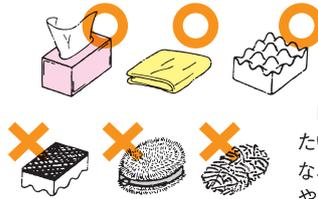
2kW強の場合 1分～1分20秒、

3kW強の場合 30秒～45秒で250℃～260℃になります。

これくらいの温度で油煙が上がります。



お手入れは、ペーパーかやわらかい布、スポンジで。



塗膜表面がたいへん密ですから、汚れが“目づまり”しにくく、汚れ落ちがいいのが利点です。

使い終わったら、水かお湯を少したして、ペーパーなどで軽くひと拭き…。たいいていの汚れは、サッと落ちます。なお、塗膜を傷つけるおそれのある網たわしや亀の子たわしなどを使わないでください。

ぬぐっても取れない“ガンコ汚れ”は、こうやって。

ふいても取れない“ガンコ汚れ”は、下記の要領で洗い落としてください。せっかちに“こすり落とす”ようなことはしないでください。一度塗膜にキズがつきますと、汚れがさらに“こびりつき”やすくなります。



知らぬ間に「空焚き」になっていませんか。ご用心

煎り物や干し物、餅焼など、空焚きに近い調理は注意しながら適切な状態で行ってください。



塗装面が「火」に触れぬようご注意ください。

加工調理器具を、裏返して火にかけるなど、異常な使い方はしないでください。

ヘラ、箸、杓子は、木やプラスチック製のものを。



本製品の塗装面は、比較的やわらかく、キズつきやすいものです。

ですからヘラや杓子は、木や竹、プラスチック製など、できるだけやわらかいものを使うようにしてください。

ヘラや杓子に“お焦げ”がこびりついていませんか。

意外に気づかないのが、お焦げや料理カスによるスリ傷です。

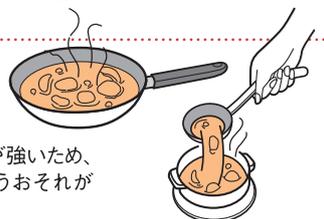
ヘラや箸に炭水化物がくっついたまま“こすり”ますと塗装が、わずかながらも、傷つき、非粘着性が損なわれます。



フライパンの中で、煮物やだし汁を寝かせないでください。

塗膜保護の上からも、できあがった料理は早めに食器に移し替えてください。

とくに塩分を多く含んだ煮汁は、浸透性が強いので、長く放置しておきますと、塗膜を損なうおそれがあります。



クレンザーや漂白剤は使わないでください。

手入れする際、台所用洗剤以外のものは使わないでください。クレンザーなどで塗膜をこすりまわすと、目には見えない小さな傷がつきます。また、漂白剤を使いますと、退色するおそれがあります。

使用中に塗膜が変色しても何ら悪影響はありません。

本製品は同種製品に比べて、変色しにくいのが特色です。しかし、長い間使っていると、わずかながら“黒ずむ”場合があります。これは、おもに水分や調味料などによるもので、本来の性能は、何ら変わりありません。

食品衛生法にも適合しています。だから安心クッキング。

塗膜は、食品衛生法およびFDA規格に適合しています。

食器洗浄機用洗剤のご使用の際はご注意ください！

食器洗浄機に入れる時は食器洗浄機の取扱説明書をお読みください。洗剤の種類(強アルカリ性のもの)によりフッ素樹脂の塗膜を損なうおそれがありますのでご注意ください。

使ったら、すぐ手入れする習慣を！

調理器具がまだ温かいうちは、汚れがとでも落ちやすく、軽くふき取るだけでOK。手入れが苦になりません。使った後、すぐにふき取る習慣を身につければ、驚くほど長持ちします。

For Professional Use

ROYAL

業務用鍋
ロイヤルシリーズ



Royal S SECOND
ロイヤル セカンド

FOR PROFESSIONAL USE

ロイヤルセカンド
シリーズ



ロイヤルシリーズは
クラデックスのボディ。
優れた耐久性・熱伝導性・
保温性を備えています。

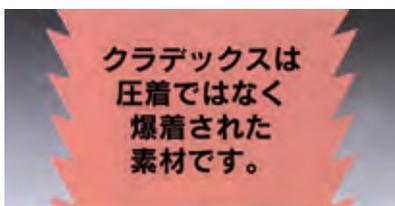
爆発圧着がきめ手

日本製鉄と旭化成の技術が生む
三層鋼造の素材。

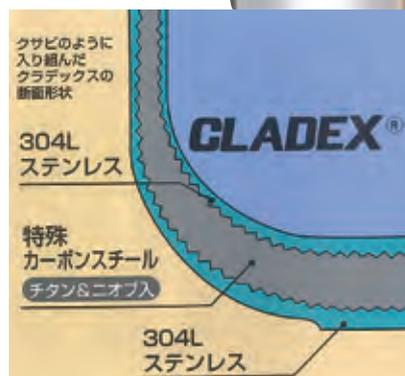
単一素材では、得ることのできない複合的な性質をクラデックスは持っています。耐久性や保温性に優れた高級304Lステンレスの性質と熱伝導に優れたカーボンスチールの長所を複合させた、特殊な素材です。さらにクラデックスは他の複合素材とは違う原理で製造されています。圧着ではなく爆着なのです。

爆着とは2種類の性質の違う金属を火薬の強大な爆発力で接着面をクサビのように入り組ませて接合した素材ですから、プロに必要な急加熱や急冷却といった酷使にも剥離の心配がありません。

調理の2原則である熱伝導、保温性の両面を備えているのが最大の特長です。



●素材断面



どんな熱源でも効果的です

クラデックスは熱エネルギーを内部に貯めるはたらきがあるのです。

ロイヤルシリーズはガス、シーズヒーターはもとより、IHクッキングヒーターにも最適です。熱伝導と保温性を合わせもった複合効果が得られます。単一素材にはない、熱エネルギーを内部に貯めるはたらきは、再加熱や一定温度に保ち続ける調理に効果を発揮してくれますので、熱源がガスでも電気でも経済的にしかもスピーディーに調理してくれるのです。

また、表面すべてが耐食、耐久性に優れた最高級304Lステンレスを使用していますから、調理後のアフターケアも手軽です。



違いの素材

**複合素材だから違うマルチ効果。
耐久性・保温性・経済性など
機能的器物と呼ぶにふさわしい
プロの料理人のための道具です。**



**素材の違いがすべてを決める
時代は業務用鍋もクラデックス
(マルチコア) へ**

単一素材ではあきたらないプロのために
開発された器物（ロイヤルシリーズ）です。

複合素材の器物は、耐久性・合理性から広く
一般家庭用として普及しましたが、プロこそ
実力を確かめていただきたい。

クラデックスのマルチ効果を手にして、使え
ば使うほどその価値がわかっていただけ
るはずです。

実をとるプロフェッショナルにこそふさわ
しい道具です。



業務用鍋 ロイヤルシリーズ



寸胴鍋

品番	サイズ	内径×高さ (mm)	重量 (kg)	満水容量 (ℓ)	底の厚さ (mm)	価格
XDD-210	21cm	φ 210 × 210	2.0	7.2	1.5	41,580円 (税抜価格 37,800円)
XDD-240	24cm	φ 240 × 240	2.5	10.0	1.5	47,850円 (税抜価格 43,500円)
XDD-270	27cm	φ 270 × 270	3.3	15.0	1.5	54,010円 (税抜価格 49,100円)
XDD-300	30cm	φ 300 × 300	3.8	20.0	1.5	63,140円 (税抜価格 57,400円)
XDD-330	33cm	φ 330 × 330	4.8	27.0	1.5	71,830円 (税抜価格 65,300円)
XDD-360	36cm	φ 360 × 360	6.2	37.0	1.5	83,050円 (税抜価格 75,500円)
XDD-390	39cm	φ 390 × 390	6.7	46.0	1.5	94,380円 (税抜価格 85,800円)
XDD-420	42cm	φ 420 × 420	7.6	58.0	1.5	104,500円 (税抜価格 95,000円)
XDD-450	45cm	φ 450 × 450	8.7	70.0	1.5	114,070円 (税抜価格 103,700円)



半寸胴鍋

品番	サイズ	内径×高さ (mm)	重量 (kg)	満水容量 (ℓ)	底の厚さ (mm)	価格
XMD-210	21cm	φ 210 × 140	1.7	4.7	1.5	34,650円 (税抜価格 31,500円)
XMD-240	24cm	φ 240 × 170	2.2	7.0	1.5	39,490円 (税抜価格 35,900円)
XMD-270	27cm	φ 270 × 180	2.7	10.0	1.5	44,440円 (税抜価格 40,400円)
XMD-300	30cm	φ 300 × 200	3.3	13.0	1.5	53,460円 (税抜価格 48,600円)
XMD-330	33cm	φ 330 × 220	4.0	18.0	1.5	62,040円 (税抜価格 56,400円)
XMD-360	36cm	φ 360 × 240	5.1	24.0	1.5	71,940円 (税抜価格 65,400円)
XMD-390	39cm	φ 390 × 260	5.7	31.0	1.5	79,090円 (税抜価格 71,900円)
XMD-420	42cm	φ 420 × 270	6.4	37.0	1.5	89,210円 (税抜価格 81,100円)
XMD-450	45cm	φ 450 × 290	7.5	45.0	1.5	97,460円 (税抜価格 88,600円)



外輪鍋

品番	サイズ	内径×高さ (mm)	重量 (kg)	満水容量 (ℓ)	底の厚さ (mm)	価格
XSD-210	21cm	φ 210 × 70	1.5	2.3	1.5	29,040円 (税抜価格 26,400円)
XSD-240	24cm	φ 240 × 80	1.7	3.5	1.5	32,560円 (税抜価格 29,600円)
XSD-270	27cm	φ 270 × 90	2.0	5.0	1.5	38,830円 (税抜価格 35,300円)
XSD-300	30cm	φ 300 × 100	2.7	6.7	1.5	49,060円 (税抜価格 44,600円)
XSD-330	33cm	φ 330 × 110	3.1	9.5	1.5	57,860円 (税抜価格 52,600円)
XSD-360	36cm	φ 360 × 120	4.0	12.0	1.5	67,760円 (税抜価格 61,600円)
XSD-390	39cm	φ 390 × 130	4.4	15.0	1.5	74,910円 (税抜価格 68,100円)
XSD-420	42cm	φ 420 × 140	5.0	19.0	1.5	86,460円 (税抜価格 78,600円)
XSD-450	45cm	φ 450 × 150	6.1	23.0	1.5	90,420円 (税抜価格 82,200円)



ソテーパン

品番	サイズ	内径×高さ (mm)	重量 (kg)	満水容量 (ℓ)	底の厚さ (mm)	価格
XTD-160	16cm	φ 160 × 60	0.9	1.0	1.5	17,820円 (税抜価格 16,200円)
XTD-180	18cm	φ 180 × 65	1.1	1.6	1.5	19,800円 (税抜価格 18,000円)
XTD-200	20cm	φ 200 × 70	1.3	2.0	1.5	21,890円 (税抜価格 19,900円)
XTD-210	21cm	φ 210 × 70	1.4	2.3	1.5	23,540円 (税抜価格 21,400円)
XTD-240	24cm	φ 240 × 80	1.8	3.5	1.5	26,950円 (税抜価格 24,500円)
XTD-270	27cm	φ 270 × 90	2.4	5.0	1.5	30,470円 (税抜価格 27,700円)
XTD-300	30cm	φ 300 × 100	3.0	7.0	1.5	36,740円 (税抜価格 33,400円)



シチューパン

品番	サイズ	内径×高さ (mm)	重量 (kg)	満水容量 (ℓ)	底の厚さ (mm)	価格
XWD-160	16cm	φ 160 × 90	1.1	1.7	1.5	19,250円 (税抜価格 17,500円)
XWD-180	18cm	φ 180 × 110	1.4	2.7	1.5	21,120円 (税抜価格 19,200円)
XWD-200	20cm	φ 200 × 120	1.6	3.6	1.5	23,210円 (税抜価格 21,100円)
XWD-210	21cm	φ 210 × 125	1.8	4.2	1.5	24,860円 (税抜価格 22,600円)
XWD-240	24cm	φ 240 × 140	2.3	6.0	1.5	29,810円 (税抜価格 27,100円)
XWD-270	27cm	φ 270 × 150	3.0	8.6	1.5	37,400円 (税抜価格 34,000円)
XWD-300	30cm	φ 300 × 170	3.7	12.0	1.5	45,100円 (税抜価格 41,000円)



業務用鍋 ロイヤルシリーズ



※材質は SUS304 を使用。

蓋

品番	サイズ	重量 (kg)	板厚 (mm)	価格		品番	サイズ	重量 (kg)	板厚 (mm)	価格	
SLD-160	16cm	0.2	0.6	2,750円(税抜価格)	2,500円)	SLD-330	33cm	0.6	0.6	8,470円(税抜価格)	7,700円)
SLD-180	18cm	0.2	0.6	3,300円(税抜価格)	3,000円)	SLD-360	36cm	0.9	0.8	11,660円(税抜価格)	10,600円)
SLD-210	21cm	0.3	0.6	4,400円(税抜価格)	4,000円)	SLD-390	39cm	1.1	0.8	13,310円(税抜価格)	12,100円)
SLD-240	24cm	0.3	0.6	5,170円(税抜価格)	4,700円)	SLD-420	42cm	1.2	0.8	15,290円(税抜価格)	13,900円)
SLD-270	27cm	0.4	0.6	5,940円(税抜価格)	5,400円)	SLD-450	45cm	1.4	0.8	16,610円(税抜価格)	15,100円)
SLD-300	30cm	0.5	0.6	6,710円(税抜価格)	6,100円)						



フライパン

品番	サイズ	内径×高さ (mm)	重量 (kg)	満水容量 (ℓ)	底の厚さ (mm)	価格
XFD-180	18cm	φ 180 × 40	0.5	0.9	1.0	9,130円 (税抜価格 8,300円)
XFD-200	20cm	φ 200 × 43	0.6	1.1	1.0	10,010円 (税抜価格 9,100円)
XFD-220	22cm	φ 220 × 47	0.6	1.4	1.0	10,980円 (税抜価格 9,900円)
XFD-240	24cm	φ 240 × 50	0.7	1.8	1.0	11,660円 (税抜価格 10,600円)
XFD-260	26cm	φ 260 × 54	0.9	2.2	1.0	12,540円 (税抜価格 11,400円)
XFD-300	30cm	φ 300 × 60	1.5	3.0	1.5	15,840円 (税抜価格 14,400円)
XFD-330	33cm	φ 330 × 63	1.6	4.0	1.5	17,490円 (税抜価格 15,900円)



フライパン (フッ素樹脂加工)

品番	サイズ	内径×高さ (mm)	重量 (kg)	満水容量 (ℓ)	底の厚さ (mm)	価格
XFD-180T	18cm	φ 180 × 40	0.5	0.9	1.0	10,890円 (税抜価格 9,900円)
XFD-200T	20cm	φ 200 × 43	0.6	1.1	1.0	11,880円 (税抜価格 10,800円)
XFD-220T	22cm	φ 220 × 47	0.6	1.4	1.0	12,980円 (税抜価格 11,800円)
XFD-240T	24cm	φ 240 × 50	0.7	1.8	1.0	13,970円 (税抜価格 12,700円)
XFD-260T	26cm	φ 260 × 54	0.9	2.2	1.0	15,070円 (税抜価格 13,700円)
XFD-300T	30cm	φ 300 × 60	1.5	3.0	1.5	18,810円 (税抜価格 17,100円)
XFD-330T	33cm	φ 330 × 63	1.6	4.0	1.5	20,900円 (税抜価格 19,000円)



和鍋

品番	サイズ	内径×高さ (mm)	重量 (kg)	満水容量 (ℓ)	底の厚さ (mm)	価格
XHD-270	27cm	φ 270 × 120	1.8	5.0	1.5	28,490円 (税抜価格 25,900円)
XHD-300	30cm	φ 300 × 135	2.1	8.0	1.5	32,010円 (税抜価格 29,100円)
XHD-330	33cm	φ 330 × 150	2.6	10.5	1.5	35,530円 (税抜価格 32,300円)
XHD-360	36cm	φ 360 × 165	2.9	14.0	1.5	38,940円 (税抜価格 35,400円)
XHD-390	39cm	φ 390 × 175	3.4	17.0	1.5	47,300円 (税抜価格 43,000円)
XHD-420	42cm	φ 420 × 185	3.7	21.0	1.5	55,660円 (税抜価格 50,600円)
XHD-450	45cm	φ 450 × 200	4.5	27.0	1.5	61,930円 (税抜価格 56,300円)



天ぷら鍋

品番	サイズ	内径×高さ (mm)	重量 (kg)	満水容量 (ℓ)	底の厚さ (mm)	価格
XPD-240	24cm	φ 240 × 90	1.3	3.5	1.5	30,580円 (税抜価格 27,800円)
XPD-270	27cm	φ 270 × 90	1.6	4.5	1.5	37,620円 (税抜価格 34,200円)
XPD-300	30cm	φ 300 × 95	1.8	6.0	1.5	43,120円 (税抜価格 39,200円)
XPD-330	33cm	φ 330 × 100	2.1	7.5	1.5	45,870円 (税抜価格 41,700円)
XPD-360	36cm	φ 360 × 105	2.4	9.0	1.5	50,050円 (税抜価格 45,500円)
XPD-390	39cm	φ 390 × 120	2.9	12.0	1.5	54,230円 (税抜価格 49,300円)



目玉焼

親子鍋

目玉焼

品番	サイズ	内径×高さ (mm)	重量 (kg)	満水容量 (ℓ)	底の厚さ (mm)	価格
HSD-160	16cm	170 × 30	0.4	0.5	1.0	7,700円 (税抜価格 7,000円)

親子鍋

品番	サイズ	内径×高さ (mm)	重量 (kg)	満水容量 (ℓ)	底の厚さ (mm)	価格
HSDD-160	16cm	170 × 30	0.4	0.5	1.0	7,700円 (税抜価格 7,000円)

中華鍋

品番	サイズ	内径×高さ (mm)	重量 (kg)	満水容量 (ℓ)	底の厚さ (mm)	価格
HCD-330	31cm	φ 310 × 90	1.2	5.8	1.0	33,440円 (税抜価格 30,400円)

業務用鍋 ロイヤルシリーズ



ユキヒラ鍋

品番	サイズ	内径×高さ (mm)	重量 (kg)	満水容量 (ℓ)	底の厚さ (mm)	価格
XYD-165	16cm	φ 155 × 65	0.4	1.0	1.0	9,570円 (税抜価格 8,700円)
XYD-180	18cm	φ 175 × 70	0.5	1.5	1.0	10,670円 (税抜価格 9,700円)
XYD-200	20cm	φ 200 × 80	0.6	2.1	1.0	12,980円 (税抜価格 11,800円)
XYD-210	21cm	φ 210 × 85	0.7	2.5	1.0	13,640円 (税抜価格 12,400円)
XYD-240	24cm	φ 240 × 95	0.8	3.5	1.0	16,390円 (税抜価格 14,900円)
XYD-270	27cm	φ 270 × 110	1.4	5.2	1.5	19,470円 (税抜価格 17,700円)
XYD-300	30cm	φ 300 × 120	1.7	6.3	1.5	22,990円 (税抜価格 20,900円)



ヤットコ鍋

品番	サイズ	内径×高さ (mm)	重量 (kg)	満水容量 (ℓ)	底の厚さ (mm)	価格
XZD-160	16cm	φ 155 × 65	0.3	1.0	1.0	8,030円 (税抜価格 7,300円)
XZD-180	18cm	φ 175 × 70	0.4	1.2	1.0	9,020円 (税抜価格 8,200円)
XZD-200	20cm	φ 200 × 80	0.5	2.0	1.0	11,440円 (税抜価格 10,400円)
XZD-210	21cm	φ 210 × 85	0.5	2.5	1.0	12,540円 (税抜価格 11,400円)
XZD-240	24cm	φ 240 × 100	0.6	4.5	1.0	15,290円 (税抜価格 13,900円)
XZD-270	27cm	φ 270 × 110	1.3	6.4	1.5	19,470円 (税抜価格 17,700円)



シャブ鍋 (銅)

品番	サイズ	内径×高さ (mm)	重量 (kg)	満水容量 (ℓ)	底の厚さ (mm)	価格
CQCW-240S	24cm	φ236×94	1.6	3.8	1.5	46,640円 (税抜価格 42,400円)
CQCW-300S	30cm	φ302×108	2.1	5.6	1.5	54,230円 (税抜価格 49,300円)

※ (外) 銅メッキ仕上げ、(中) 仕切付 フタなし。



シャブ鍋 (ステン)

品番	サイズ	内径×高さ (mm)	重量 (kg)	満水容量 (ℓ)	底の厚さ (mm)	価格
CQCW-240S	24cm	φ236×94	1.6	3.8	1.5	46,640円 (税抜価格 42,400円)
CQCW-300S	30cm	φ302×108	2.1	5.6	1.5	54,230円 (税抜価格 49,300円)

※ (外) ミラー仕上げ、(中) 仕切付 フタなし。



シャブ鍋 (銅)

品番	サイズ	内径×高さ (mm)	重量 (kg)	満水容量 (ℓ)	底の厚さ (mm)	価格
CQCW-240C	24cm	φ236×94	1.3	3.8	1.5	36,850円 (税抜価格 33,500円)
CQCW-300C	30cm	φ302×108	1.7	5.6	1.5	45,210円 (税抜価格 41,100円)

※ (外) 銅メッキ仕上げ フタなし。

シャブ鍋 (ステン)

品番	サイズ	内径×高さ (mm)	重量 (kg)	満水容量 (ℓ)	底の厚さ (mm)	価格
CQCW-240	24cm	φ236×94	1.3	3.8	1.5	32,670円 (税抜価格 29,700円)
CQCW-300	30cm	φ302×108	1.7	5.6	1.5	38,940円 (税抜価格 35,400円)

※ (外) ミラー仕上げ フタなし。



シャブ鍋 (フタ)

品番	サイズ	重量 (kg)	板厚 (mm)	価格
CQCW-240S/CQCW-240	24cm	0.4	0.6	4,730円 (税抜価格 4,300円)
CQCW-240SC/CQCW-240C	24cm	0.4	0.6	7,700円 (税抜価格 7,000円)
CQCW-300S/CQCW-300	30cm	0.6	0.6	9,790円 (税抜価格 8,900円)
CQCW-300SC/CQCW-300C	30cm	0.6	0.6	14,630円 (税抜価格 13,300円)

※材質は SUS304 を使用。



玉子焼 (銅)

品番	サイズ	寸法 (mm)	重量 (kg)	満水容量 (ℓ)	底の厚さ (mm)	価格
XED-140	14cm	140×275×35	0.9	-	1.5	40,040円 (税抜価格 36,400円)
XED-230	23cm	230×240×35	1.2	-	1.5	47,190円 (税抜価格 42,900円)
XED-260	26cm	260×275×35	1.4	-	1.5	58,190円 (税抜価格 52,900円)





寸胴鍋

品番	サイズ	内径×高さ (mm)	重量 (kg)	満水容量 (ℓ)	底の厚さ (mm)	価格
SDD-240	24cm	φ 240 × 240	1.9	10.0	1.5	25,520円(税抜価格 23,200円)
SDD-270	27cm	φ 270 × 270	2.5	15.0	1.5	28,820円(税抜価格 26,200円)
SDD-300	30cm	φ 300 × 300	3.2	20.0	1.5	33,770円(税抜価格 30,700円)
SDD-330	33cm	φ 330 × 330	3.7	27.0	1.5	37,840円(税抜価格 34,400円)
SDD-360	36cm	φ 360 × 360	4.5	37.0	1.5	42,790円(税抜価格 38,900円)



半寸胴鍋

品番	サイズ	内径×高さ (mm)	重量 (kg)	満水容量 (ℓ)	底の厚さ (mm)	価格
SMD-240	24cm	φ 240 × 170	1.6	7.0	1.5	20,570円(税抜価格 18,700円)
SMD-270	27cm	φ 270 × 180	2.1	10.0	1.5	22,990円(税抜価格 20,900円)
SMD-300	30cm	φ 300 × 200	2.7	13.0	1.5	27,940円(税抜価格 25,400円)
SMD-330	33cm	φ 330 × 220	3.2	18.0	1.5	32,120円(税抜価格 29,200円)
SMD-360	36cm	φ 360 × 240	3.7	24.0	1.5	36,190円(税抜価格 32,900円)



和鍋

品番	サイズ	内径×高さ (mm)	重量 (kg)	満水容量 (ℓ)	底の厚さ (mm)	価格
SHD-300	30cm	φ 300 × 135	2.3	8.0	1.5	19,030円(税抜価格 17,300円)
SHD-330	33cm	φ 330 × 150	2.7	10.5	1.5	21,010円(税抜価格 19,100円)
SHD-360	36cm	φ 360 × 165	3.1	14.0	1.5	22,990円(税抜価格 20,900円)
SHD-390	39cm	φ 390 × 175	3.4	17.0	1.5	27,940円(税抜価格 25,400円)
SHD-420	42cm	φ 420 × 185	4.0	21.0	1.5	32,890円(税抜価格 29,900円)
SHD-450	45cm	φ 450 × 200	4.5	27.0	1.5	36,740円(税抜価格 33,400円)

ソテーパン



品番	サイズ	内径×高さ (mm)	重量 (kg)	満水容量 (ℓ)	底の厚さ (mm)	価格
STD-160	16cm	φ 160 × 60	0.6	1.1	1.5	9,130円(税抜価格 8,300円)
STD-180	18cm	φ 180 × 65	0.8	1.6	1.5	9,900円(税抜価格 9,000円)
STD-210	21cm	φ 210 × 70	1.0	2.3	1.5	11,550円(税抜価格 10,500円)
STD-240	24cm	φ 240 × 80	1.3	3.5	1.5	13,200円(税抜価格 12,000円)



シチューパン

品番	サイズ	内径×高さ (mm)	重量 (kg)	満水容量 (ℓ)	底の厚さ (mm)	価格
SWD-160	16cm	φ 160 × 90	0.8	1.7	1.5	9,900円(税抜価格 9,000円)
SWD-180	18cm	φ 180 × 110	1.0	2.7	1.5	10,780円(税抜価格 9,800円)
SWD-210	21cm	φ 210 × 125	1.3	4.2	1.5	12,430円(税抜価格 11,300円)
SWD-240	24cm	φ 240 × 140	1.7	6.0	1.5	14,850円(税抜価格 13,500円)



天ぷら鍋

品番	サイズ	内径×高さ (mm)	重量 (kg)	満水容量 (ℓ)	底の厚さ (mm)	価格
SPD-300	30cm	φ 300 × 95	2.0	6.0	1.5	25,520円(税抜価格 23,200円)
SPD-330	33cm	φ 330 × 100	2.3	7.5	1.5	27,170円(税抜価格 24,700円)
SPD-360	36cm	φ 360 × 105	2.6	9.0	1.5	29,590円(税抜価格 26,900円)
SPD-390	39cm	φ 390 × 120	2.9	12.0	1.5	32,120円(税抜価格 29,200円)



蓋

品番	サイズ	重量 (kg)	板厚 (mm)	価格
SLD-160	16cm	0.2	0.6	2,750円(税抜価格 2,500円)
SLD-180	18cm	0.2	0.6	3,300円(税抜価格 3,000円)
SLD-210	21cm	0.3	0.6	4,400円(税抜価格 4,000円)
SLD-240	24cm	0.3	0.6	5,170円(税抜価格 4,700円)
SLD-270	27cm	0.4	0.6	5,940円(税抜価格 5,400円)
SLD-300	30cm	0.5	0.6	6,710円(税抜価格 6,100円)
SLD-330	33cm	0.6	0.6	8,470円(税抜価格 7,700円)
SLD-360	36cm	0.9	0.8	11,660円(税抜価格 10,600円)

※材質は SUS304 を使用。



○製品によっては、仕様を予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。
○掲載商品につきましては印刷のためカラーが実物と異なる場合もありますのでご了承ください。



●取扱店

●製造元

Mt. Fuji 株式会社 **フジノス**

〒959-0215 新潟県燕市吉田下中野1583番地1

TEL 0256-93-3211 FAX 0256-92-2103

お客様相談窓口 ☎0120-623-341

受付時間/10:00~12:00・13:00~17:00(土・日・祝日・夏季及び年末年始休日を除く)

URL : <https://www.fujinos.co.jp> E-Mail : info@fujinos.co.jp

24.02F