

健康・美味しさにこだわる人が選ぶ 日本製・鉄フライパン

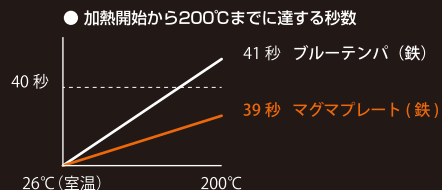
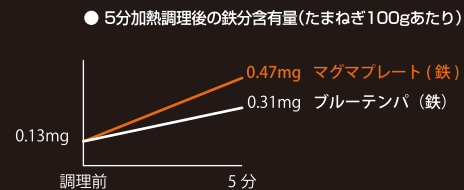
日本製の高品質鉄材使用
フライパンから手軽に鉄分摂取
強火でおいしく調理ができ、鉄ならではの耐久性



マグマプレート®

内側と外側の両面に細かな凹凸を付けた独自開発プレート。凹凸により表面積が広がるので、熱伝導が良くなり食材の芯まで一気に火を通し、食材の旨味を閉じ込めることができます。さらに、フライパンからの鉄分溶出により食材と一緒に鉄分摂取ができます。また、凹凸を付けた表面加工により、今までの鉄フライパンよりも油馴染みがよく、使っていくほどに焦げ付きにくくなります。

MAGMA PLATE



※第三者機関調べ
※メーカー取扱品にて実施

* マグマプレート材は日本洋食器株式会社が開発したオリジナルの材料です。



フライパン

20cm MGFR20 4,180円(税込) 約Ø202×L368×H114mm
JAN : 4560158176690
24cm MGFR24 4,730円(税込) 約Ø243×L446×H81mm
JAN : 4560158176706
26cm MGFR26 4,950円(税込) 約Ø264×L467×H96mm
JAN : 4560158176713



炒め鍋

24cm MGIT24 4,510円(税込) 約Ø245×L444×H126mm
JAN : 4560158176720
28cm MGIT28P 4,730円(税込) 約Ø276×L470×H150mm
JAN : 4560158176737
30cm MGIT30P 4,950円(税込) 約Ø300×L495×H140mm
JAN : 4560158176805
※24cmは左上のフライパンと同じ取っ手形状になります。



玉子焼き

小 MGEG-S 3,300円(税込) 約W98×L325×H58mm
JAN : 4560158176744
中 MGEG-M 3,850円(税込) 約W147×L362×H64mm
JAN : 4560158176751



天ぷら鍋

段付24cm MGTE24 4,400円(税込) 約Ø240×W312×H110mm
JAN : 4560158176782



※各商品は予告なく販売終了・生産中止する場合があります。ご了承ください。

焼き料理



フライパン

ステーキ、ハンバーグ、焼き魚。人気の焼き料理に欠かせないのがフライパン。約1.6mmと適度な厚みを持った材料を使用していますので熱が均一に伝わります。マグマプレートの優れた加熱性能とあいまっておいしく焼き上がります。

CH・IH



20cm MGFR20 4,180円(税込)
約Ø202×L368×H114mm
重量：約740g

CH・IH



24cm MGFR24 4,730円(税込)
約Ø243×L446×H81mm
重量：約970g

CH・IH



26cm MGFR26 4,950円(税込)
約Ø264×L467×H96mm
重量：約1170g

炒め料理



炒め鍋

野菜炒め、ホイコーロー、チャーハンなどかきまぜながらの料理なら炒め鍋が最適。強火と金属製のおたまやターナーなどで思いのままの調理を楽しめます。約1.2mm厚の材料は軽く扱いやすく、熱がよりスピーディーに食材に伝わります。

CH・IH



24cm MGIT24 4,510円(税込)
約Ø245×L444×H126mm
重量：約860g

CH・IH



28cm MGIT28P 4,730円(税込)
約Ø276×L470×H150mm
重量：約960g

CH・IH



30cm MGIT30P 4,950円(税込)
約Ø300×L495×H140mm
重量：約1110g

※各商品は断りなく廃盤になる場合があります。ご了承ください。

玉子料理

玉子焼き

玉子焼きをきれいに巻くのに欠かせないのが玉子焼き器。
ロールケーキなどのスイーツづくりにも便利です。
熱が均一に伝わり、よりこげつきにくい約1.6mm厚の材料を使用しています。

CH・IH



小 MGEG-S 3,300円(税込)
約W98×L325×H58mm
重量：約380g

CH・IH



中 MGEG-M 3,850円(税込)
約W147×L362×H64mm
重量：約620g



揚げ物料理

CH・IH

天ぷら鍋

適度な深さと油の容量のバランスを考慮した
段付き形状で油のはねも抑えます。
すぐに油切りができる網付です。



段付24cm MGTE24 4,400円(税込)
約Ø240×W312×H110mm
満水容量：約3.3ℓ 重量：約900g

※各商品は断りなく廃盤になる場合があります。ご了承ください。