



バッラリーニシリーズ

イタリア・ロンバルディア州、人口3000人足らずの町リヴァローロ・マントヴァーノ。1889年、パオロ・バッラリーニが開いた小さな町の小さな工房から始まりました。フライパンをはじめとする調理器具の生産に乗り出します。町の人々は職人として製品造りに携わり、現在ではヨーロッパ最大級の生産量を誇るまでに成長しました。

グラニチウムコーティング

- 2種類の鉱物を独自技術で加工・開発した、石のように硬く丈夫なコーティング。
- 焦げ付きにくさと汚れ落ちの良さを併せ持ち、使い勝手に優れています。
- 御影石のように美しいデザインは見た目の良さに加えて、汚れが目立ちにくいのも嬉しい特徴です。油を使わないヘルシー調理を可能にし、人々の健康もサポートします。



① セリエ2800 プロシャローフライパン <AFL-10> IH

	cm		内径	深さ	kg	板厚	
6-0102-0101	24	75000-859	240	45	0.6	3.0	¥3,800
6-0102-0102	28	75000-860	280	50	0.9	3.0	¥4,300
6-0102-0103	32	75000-861	320	50	1.15	3.0	¥5,000
6-0102-0104	36	75000-862	360	55	1.4	3.0	¥5,700

② セリエ2800 プロフライパン <AFL-11> IH

	cm		内径	深さ	kg	板厚	
6-0102-0201	24	75000-864	240	70	0.75	3.0	¥4,500
6-0102-0202	28	75000-865	280	70	1.0	3.0	¥5,000
6-0102-0203	32	75000-866	320	75	1.3	3.0	¥5,500

①②材質：厚手アルミ合金+ノンステイック加工(内面)



- 1.最大限にノンステイック効果を発揮する不浸透性のコーティング
- 2.3.傷や耐摩耗性に優れた2層の硬質コーティング
- 4.高ミネラル含有の補強材
- 5.最下層コーティング
- 6.アルミニウム



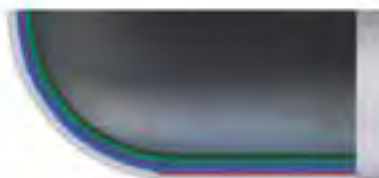
③ セリエ6000 プロフライパン ハイ <AFL-12> IH

	cm		内径	深さ	kg	板厚	底径	
6-0102-0301	20	75001-062	200	50	0.85	5.0	145	¥6,500
6-0102-0302	24	75001-063	240	60	1.15	5.0	180	¥7,700
6-0102-0303	28	75001-064	280	65	1.4	5.0	220	¥8,500
6-0102-0304	32	75001-065	320	65	1.75	5.0	220	¥10,000

④ セリエ6000 プロフライパン <AFL-13> IH

	cm		内径	深さ	kg	板厚	底径	
6-0102-0401	28	75001-059	280	70	1.3	5.0	145	¥8,000
6-0102-0402	32	75001-060	320	75	1.65	5.0	180	¥9,500
6-0102-0403	36	75001-061	360	80	2.05	5.0	220	¥12,000

③④材質：厚手アルミ合金+ノンステイック加工



- 1.最大限にノンステイック効果を発揮する不浸透性のコーティング
- 2.3.傷や耐摩耗性に優れた2層の硬質コーティング
- 4.高ミネラル含有の補強材
- 5.最下層コーティング
- 6.アルミニウム
- 7.IH対応
- 7.ノンステイックコーティング

PADERNO®



⑤ パデルノ 鉄セラミックコート IH フライパン <AHL-Z4> IH

	cm	外径	深さ	kg	底径	
6-0102-0501	20	11712-20	200	45	1.0	135 ¥8,450
6-0102-0502	24	11712-24	235	50	1.2	175 ¥10,380
6-0102-0503	28	11712-28	275	55	1.5	210 ¥11,930
6-0102-0504	32	11712-32	315	60	1.9	250 ¥14,980

板厚:2.5

- セラミックの遠赤外線効果で中火以下でも強火のようにしっかり火が通り、食材を芯まで熱します。



■⑤用ハンドル IH

6-0102-0505 シリコンハンドル 全サイズ共通
40×166 ¥1,350

PADERNO®



⑥ パデルノ アルミIHセラミック フライパン <AHL-Z3> IH

	cm(内)	外径	深さ	kg	底径	
6-0102-0601	20	11618-20	215	45	0.7	140 ¥13,400
6-0102-0602	24	11618-24	250	50	1.0	175 ¥16,580
6-0102-0603	28	11618-28	290	55	1.3	210 ¥20,550
6-0102-0604	32	11618-32	330	60	1.7	250 ¥26,350
6-0102-0605	36	11618-36	370	65	2.0	285 ¥30,800

板厚:3.5

- セラミックスが遠赤外線効果を発揮するので、中火以下でも食材の芯まで火が通ります。
- アルミ素材の熱伝導率の良さで、ムラなく全体に熱が伝わるので、調理が短時間で済みます。
- 内側が白いので焼き具合が分かります。