

T-fal IHルビーエクセレンス シリーズ

ティファール



フランス



① シチューパン



200V

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0135-0101	3.1	214	100	3.4	165	1.5	1299000	¥7,200

② ソースパン



200V

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0135-0201	2.3	194	89	3.4	155	1.3	1298900	¥6,400

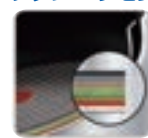
温度の見えるお知らせマーク



●ティファールだけの特許技術「お知らせマーク」が新しいデザインに。マークの模様が変わったら、予熱完了・適温に温まった合図。火が見えないIHでも、食材を入れるベストなタイミングが目見てわかります。

※ティファールブランドを保有するグループ会社

チタン・エクセレンスコーティング



●強じんて錆びにくいチタンをアルミ本体の上に焼きつけた「ハードチタン・ベース」採用
コーティングの剥がれ落ちを強力に防いで、コーティングの耐久性がアップ
●中面だけでなく外面もフッ素樹脂加工なので、こびりつきにくく汚れがさっと落ちて、毎日のお手入れも簡単。

※ソースパン、シチューパンはチタン・エクストラコーティングです。



③ フライパン



200V

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	1-0135-0301	230	51	3.7	145	0.8		1299100	¥4,500
26cm	1-0135-0302	280	51	3.9	185	1.1		1299200	¥5,500
28cm	1-0135-0303	300	51	3.9	205	1.2		1299300	¥6,000



④ ウォックパン



200V

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	1-0135-0401	290	77	3.9	165	1.1		1299400	¥6,400



⑤ ディープパン



200V

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	1-0135-0501	240	70	3.9	156	1.0		1299500	¥5,700

インジニオ・ネオ
IHルビー・エクセレンス シリーズ

⑥ ソースパン



200V

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	kg	商品コード	価格
20cm	1-0135-0601	2.9	214	95	0.78	2774936	¥5,800



⑧ ウォックパン



200V

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	kg	商品コード	価格
26cm	1-0135-0801	2.77	86	0.96		2774937	¥5,900



⑦ フライパン



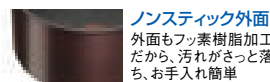
200V

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	kg	商品コード	価格
22cm	1-0135-0701	238	50	0.71		2774933	¥5,000
26cm	1-0135-0702	280	50	0.98		2774934	¥5,800
28cm	1-0135-0703	298	50	1.14		2774935	¥6,000

⑨ 専用取っ手
スカーレット

200V

ページコード	商品コード	価格
1-0135-0901	2778112	¥2,880



ノンスティック外面
外面もフッ素樹脂加工だから、汚れがさっと落ち、お手入れ簡単

NEW 新しくなった「コーティング」
IHユーザーを満足させる
ティファール最高峰の耐久性

強じんできびりにくいチタンをアルミ本体に焼き付けた「チタン・ベース」を採用。こびりつきにくくが長持ちします。また、底面はアルミ本体にステンレスを組み合わせた2層構造。変形に強く、平らな底面を保つので、熱を全体にすばやく広げ、食材をムラなく加熱します。

熱変形に強い
2層構造の厚い底面インジニオ・ネオ
IHルビーエクセレンスセット シリーズ⑩ IHルビーエクセレンス
セット9

200V

ページコード	商品コード	価格
1-0135-1001	3425722	¥25,000

セット内容
フライパン 22/26cm、ソースパン 16/20cm
パタフライガラスふた 16/20cm
シールリッド 16/20cm
専用取っ手(フィグブラウン) 1本

⑪ IHルビーエクセレンス
セット6

200V

ページコード	商品コード	価格
1-0135-1101	3425822	¥20,000

セット内容
フライパン 22/26cm、ソースパン 18cm
パタフライガラスふた 18cm
シールリッド 18cm
専用取っ手(フィグブラウン) 1本

インジニオ・ネオ
IHステンレスエクセレンスセット シリーズ⑫ IHステンレスエクセレンス
セット9

200V

ページコード	商品コード	価格
1-0135-1201	3425912	¥30,000

セット内容
フライパン 26cm、ソースパン 24cm
ソースパン 16/20cm
パタフライガラスふた 16/20cm
シールリッド 16/20cm
専用取っ手(プレミアム) 1本

⑬ IHステンレスエクセレンス
セット6

200V

ページコード	商品コード	価格
1-0135-1301	3426012	¥26,000

セット内容
フライパン 22/26cm、ソースパン 18cm
パタフライガラスふた 18cm
シールリッド 18cm
専用取っ手(プレミアム) 1本



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

※フライパンカバーはP134をご参照ください。

T-fal サンライズ・プレミア シリーズ

ティファール

フランス



IH調理器には使えません。

チタン粒子を配合したハードベースと、厚くなったフィニッシュ層の「5層チタン・プレミアコーティング」を採用し、耐久性をアップしました。熱やキズに強いエナメル（ホーロー）加工で、美しい光沢を長く保ちます。



①ティファール サンライズプレミア フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	1-0136-0101	205	46	2.4	0.5	1317200	¥3,900
24cm	1-0136-0102	245	46	2.6	0.6	1317300	¥4,300
26cm	1-0136-0103	265	46	2.6	0.7	1317400	¥4,800
28cm	1-0136-0104	286	46	2.6	0.9	1317500	¥5,200

②ティファール サンライズプレミア ウォックパン

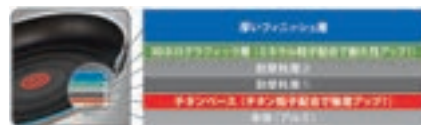
内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	1-0136-0201	295	75	2.9	1.0	1317600	¥5,800

料理をもっとおいしくする「お知らせマーク」



●マークの模様が変わったら、予熱完了・適温の合図。ティファールだけの特許技術で、食材を入れるベストなタイミングが目で見えます。

ガス火で最高ランク！ 5層「チタン・プレミア」コーティング



●チタン粒子を配合したハードベースと、厚くなったフィニッシュ層により耐久性をアップ。

インジニオ・ネオ グランブルー・プレミアム シリーズ



IH調理器には使えません。



③ソースパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	1-0136-0301	214	92	2.4	0.49	2776912	¥4,000



⑤エッグロースター

外径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
206	1-0136-0501	50	2.8	0.33	2778411	¥3,900



④フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
22cm	1-0136-0401	237	47	2.4	0.42	2776512	¥3,400
26cm	1-0136-0402	277	58	2.6	0.66	2776712	¥4,000
28cm	1-0136-0403	297	58	2.6	0.73	2776720	¥4,200



⑥専用取っ手 グロッシー・ブラック

ページコード	商品コード	価格
1-0136-0601	2774942	¥2,880

185×45×47



⑦グランブループレミアム セット10

ページコード	商品コード	価格
1-0136-0701	2776212	¥25,000

セット内容 フライパン 22/28cm、ウォックパン 28cm
ソースパン 18/20cm
バターフライガラスぶた 18/20cm
シールリッド 18/20cm
専用取っ手(グロッシー・ブラック) 1本



⑧グランブループレミアム セット9

ページコード	商品コード	価格
1-0136-0801	2776312	¥20,000

セット内容 フライパン 26cm、ウォックパン 26cm
ソースパン 16/20cm
バターフライガラスぶた 16/20cm
シールリッド 16/20cm
専用取っ手(グロッシー・ブラック) 1本



⑨グランブループレミアム セット6

ページコード	商品コード	価格
1-0136-0901	2776412	¥16,000

セット内容 フライパン 22/26cm、ソースパン 18cm
バターフライガラスぶた 18cm
シールリッド 18cm
専用取っ手(グロッシー・ブラック) 1本

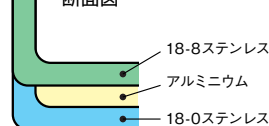
※フライパンカバーはP134をご参照ください。



ファンクション4 シリーズ

- 蓋をしたまま水切りや湯切りができる、4つの機能がついた特徴のあるシリーズです。
- 密閉機能:食材から出た旨みを含んだ水分や栄養を逃しません。
- 湯切り機能:大きな目の穴が並んだ側面を注ぎ口に合わせると、茹でた麺類などの湯切りが簡単に。
- 注ぎ口機能:蓋を開けずに、スープなどを移すことができます。
- 水切り機能:細かな穴が並んだ側面を注ぎ口に合わせると、水洗いした食材の水分だけを簡単に流せます。

断面図



⑩WMF ファンクション4 ストックポット

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0136-1001	5.5	220	177	5.0	188	2.14	1072930	¥38,000
24cm	1-0136-1002	9.1	257	201	5.0	228	2.90	1072940	¥42,000



⑪WMF ファンクション4 ハイキャセロール

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0136-1101	2.1	178	101	5.0	148	1.33	1072900	¥28,000
20cm	1-0136-1102	4.0	220	127	5.0	188	1.95	1072910	¥32,000
24cm	1-0136-1103	5.9	263	132	5.0	228	2.56	1072920	¥35,000



⑫WMF ファンクション4 ローキャセロール

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0136-1201	1.6	178	77	5.0	148	1.25	1072870	¥27,000
20cm	1-0136-1202	2.7	219	87	5.0	188	1.80	1072880	¥30,000
24cm	1-0136-1203	4.4	262	97	5.0	228	2.44	1072890	¥35,000



⑬WMF ファンクション4 ソースパン

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0136-1301	1.6	178	77	5.0	148	1.27	1072950	¥25,000

京セラ IH セラブリッド シリーズ

熱伝導の良さと遠赤外線効果で省エネ調理

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(貼底)
内面/セラミック塗膜加工
外面/耐熱塗装
ハンドル/アルミニウム合金、フェノール樹脂①京セラ IHセラブリッド
フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0137-0101	212	52	3.7	160	0.6	1860810	¥3,500
26cm	1-0137-0102	274	56	3.7	215	0.9	1860910	¥4,300
28cm	1-0137-0103	292	57	3.7	235	1.0	1861010	¥4,800

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(貼底)
内面セラミック塗膜加工 外面耐熱塗装
ハンドル/アルミニウム合金、フェノール樹脂③京セラ IHセラブリッド
ソースパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	1-0137-0301	236	62	3.7	158	0.7	1861210	¥4,200
24cm	1-0137-0302	254	68	3.7	165	0.8	1861310	¥4,500

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(貼底)
内面セラミック塗膜加工 外面耐熱塗装
ハンドル/アルミニウム合金、フェノール樹脂

※注ぎ口付

②いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	1-0137-0201	292	69	3.7	181	0.9	1861110	¥4,800

④玉子焼

内寸	ページコード	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
130×174	1-0137-0401	135.5×180	32	3.0	125×164	0.5	1860710	¥3,800

京セラ IH セラフォート シリーズ

新素材<セラフォート>

「京セラのセラミック技術」と「ダイキン工業のフッ素材料技術」
を融合させた新素材<セラフォート>
快適調理と美味しい仕上がりを実現します。材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(貼底)
内面/フッ素樹脂塗膜加工
外面/セラミック塗膜加工
ハンドル/アルミニウム合金、フェノール樹脂、66ナイロン、
ポリウレタン樹脂コーティング

⑤フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0137-0501	212	52	3.7	160	0.6	1597710	¥4,300
26cm	1-0137-0502	274	56	3.7	215	0.9	1597810	¥5,200
28cm	1-0137-0503	292	57	3.7	235	1.0	1597910	¥5,800

⑥いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	1-0137-0601	292	69	3.7	181	0.9	1598010	¥5,800

⑦玉子焼

内寸	ページコード	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
130×174	1-0137-0701	135.5×180	32	3.0	125×164	0.5	1597610	¥4,500

IHメイン シリーズ

耐久性・耐腐食性に優れた金属ヘラも使用可能

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(貼底)
内面/ウェルフロンコート
外面/焼付塗装
ハンドル/フェノール樹脂

⑧フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0137-0801	213	49	3.0	165	0.5	5219600	¥4,000
26cm	1-0137-0802	275	58	3.0	210	0.7	5219700	¥4,500
28cm	1-0137-0803	295	58	3.0	230	0.8	5219800	¥4,500

⑨ディープフライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	1-0137-0901	255	64	3.0	180	0.6	5219900	¥5,000

⑩いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	1-0137-1001	295	78	3.0	200	0.8	5220000	¥5,500

⑪玉子焼

内寸	ページコード	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
15×18cm	1-0137-1101	165×198	39	3.0	130×165	0.5	5220100	¥4,200

200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、
鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

※フライパンカバーはP134をご参照ください。

匠技シリーズ



テフロン® プラチナ プロ
高密度4層構造で
抜群の耐久性を実現

アルミ鋳物はここが違う。

- 熱効率を考えた理想的な形状を実現
- 熱によるフクレや変形がおきにくい。
- 熱を均一に伝え、フッ素樹脂加工をやさしくサポート
- ハンドル:天然木



①フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
22cm	1-0138-0101	230	48	4.0	0.7	3689900	¥4,000
24cm	1-0138-0102	250	60	4.0	0.8	3678500	¥4,500
26cm	1-0138-0103	270	60	4.0	0.9	3678600	¥5,000
28cm	1-0138-0104	290	65	4.0	1.0	3678700	¥5,800
30cm	1-0138-0105	310	65	4.0	1.0	3678800	¥6,300
32cm	1-0138-0106	330	65	4.0	1.1	3678900	¥6,800



②いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	1-0138-0201	290	78	4.0	1.0	3679000	¥5,300
30cm	1-0138-0202	310	85	4.0	1.1	3679100	¥5,800



③目玉焼き

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
17cm	1-0138-0301	180	32	4.0	0.5	3690100	¥3,500



④玉子焼き

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
中 1-0138-0401	135×190	150×200	32	4.0	0.6	3679200	¥3,800
15cm 1-0138-0402	155×155	165×165	30	4.0	0.6	3690000	¥4,000
18cm 1-0138-0403	185×185	195×195	32	4.0	0.8	3679300	¥4,500
21cm 1-0138-0404	215×215	225×225	38	4.0	1.0	3679400	¥5,000

リョーガシシリーズ

- 厚底のため、蓄熱性に優れ、側面にかけて均一に熱を伝えます。



テフロン® プラチナ プラス

材質:本体/アルミニウム合金(内面テフロンプラチナプラス加工、外面ダイヤモンド粒子配合フッ素樹脂加工)
ハンドル/フェノール樹脂



⑤フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
16cm	1-0138-0501	170	35	4.2	0.4	0233500	¥3,200
20cm	1-0138-0502	210	43	3.7	0.6	0233510	¥3,500
24cm	1-0138-0503	250	52	3.1	0.7	0233520	¥4,300
26cm	1-0138-0504	270	56	3.1	0.7	0233530	¥4,500
28cm	1-0138-0505	290	61	3.1	0.8	0233540	¥5,000



⑥いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0138-0601	250	72	3.1	0.8	0233560	¥4,500
28cm	1-0138-0602	290	73	3.1	0.8	0233570	¥5,000
30cm	1-0138-0603	310	80	3.1	1.0	0233580	¥5,500



⑦ディープフライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
22cm	1-0138-0701	230	68	3.1	0.6	0233550	¥4,300



⑧玉子焼

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
小 1-0138-0801	165×92	177×102	33	4.0	0.4	0233590	¥3,500
中 1-0138-0802	191×138	201×149	37	4.0	0.6	0233600	¥4,300

バルゴリーフ シリーズ



プラチナストーン加工

材質:本体/アルミグラビティキャスト ハンドル/フェノール樹脂+アルミダイキャスト
内面加工:テフロン プラチナ
外面加工:ミガキ仕上



⑨フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	1-0138-0901	210	50	3.0	0.4	8149020	¥2,300
26cm	1-0138-0902	270	65	3.0	0.6	8149320	¥2,500
28cm	1-0138-0903	290	70	3.0	0.7	8149420	¥3,000
30cm	1-0138-0904	310	75	3.0	0.8	8150300	¥3,300



⑩いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	1-0138-1001	310	85	3.0	0.7	8150020	¥3,500



⑪玉子焼 中

内寸	ページコード	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18×13cm	1-0138-1101	186×138	36	3.5	0.5	8148820	¥2,500

※フライパンカバーはP134をご参照ください。



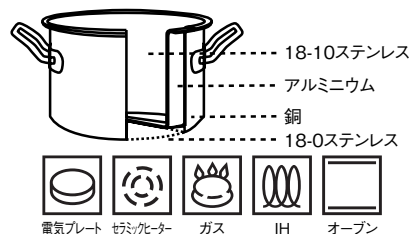
レズレー社 鍋・フライパンシリーズ Premium Line プレミアムライン

1888年創業、ドイツ・RÖSLE(レズレー)社こだわりの鍋シリーズ。
熱伝導の良い全面3層構造で、料理を最高の状態に仕上げます。
人間工学に基づいた本体・蓋・ハンドル設計で使い勝手が抜群です。



熱伝導の良い銅を用いたプレミアムラインの鍋・フライパンシリーズ。
銅・アルミ・ステンレスの全面3層構造で熱伝導が大変良く、
内側は高品質の18-10ステンレス製のため耐久性にも優れています。
銅の美しい色合いと鋳物のハンドルで、クラシカルな外観が魅力です。
鋳物のハンドルは握りやすいだけでなく滑りにくく、またオープンにも対応できます。
蓋は耐熱シリコンが付いており、密閉性が高く、音も静かです。

※ハンドル: 鋳鉄 蓋: 淵に耐熱シリコン(260℃)



①レズレー プレミアムライン ストックポット

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	91903	1-0139-0101	7.0	255	165	3.0	214	2.5	8680400 ¥35,000

※目盛付



③レズレー プレミアムライン サービングパン

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	91912	1-0139-0301	2.5	255	67	3.0	178	1.3	8679900 ¥21,000
28cm	91913	1-0139-0302	3.6	295	73	3.0	218	1.8	8680000 ¥25,000



④レズレー プレミアムライン フライパン

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	91909	1-0139-0401	1.5	215	61	3.0	154	1.2	8679600 ¥19,000
24cm	91910	1-0139-0402	2.3	255	64	3.0	200	1.5	8679700 ¥21,000
28cm	91911	1-0139-0403	3.4	295	68	3.0	234	1.9	8679800 ¥25,000



②レズレー プレミアムライン ハイキャセロール

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	91900	1-0139-0201	1.8	175	100	3.0	137	1.6	8680100 ¥23,000
20cm	91901	1-0139-0202	3.3	215	115	3.0	178	2.2	8680200 ¥26,000
24cm	91902	1-0139-0203	5.4	255	135	3.0	220	2.7	8680300 ¥32,000

※目盛付



⑤レズレー プレミアムライン ソーセージ

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	91904	1-0139-0501	1.5	175	85	3.0	134	1.2	8679100 ¥18,000



⑥レズレー プレミアムライン ソーセージ

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	91906	1-0139-0601	1.8	175	61	3.0	115	1.6	8679300 ¥18,000

Antique アンティックシリーズ

本体・蓋／銅製(内面ニッケルメッキ)
鍋底に鉄を密着加工



⑦銅IHアンティック深型鍋 IH-103

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
22cm	1-0139-0701	5.8	230	150	1.5	195	2.0	155	3111100	¥20,000



⑧銅IHアンティック両手鍋 IH-102

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
20cm	1-0139-0801	3.4	210	105	1.5	185	1.8	110	3111000	¥18,000



⑨銅IHアンティック浅型鍋 IH-104

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
24cm	1-0139-0901	3.4	249	80	1.5	225	2.3	85	3111200	¥20,000



⑩銅IHアンティック片手鍋 IH-101

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
18cm	1-0139-1001	2.4	190	89	1.5	160	1.5	94	3110900	¥16,000



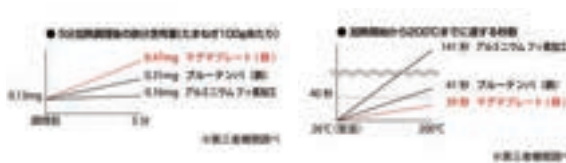
200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。



マグマプレート匠シリーズ

材質:マグマプレート(鉄)

内側と外側の両面に細かな凹凸を付けた事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。



①フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0140-0101	202	55	1.6	146	0.7	5474000	¥3,500
24cm	1-0140-0102	243	55	1.6	180	1.0	5474100	¥4,000
26cm	1-0140-0103	262	60	1.6	200	1.2	5474200	¥4,200



②炒め鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	1-0140-0201	243	80	1.2	160	0.9	5474300	¥3,800
28cm	1-0140-0202	283	80	1.2	130	1.0	5474400	¥4,000



③玉子焼き

ページコード	内寸	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
中 1-0140-0301	160×140	35	1.6	124×146	0.6	5474600	¥3,200
小 1-0140-0302	130×85	30	1.6	74×120	0.4	5474500	¥2,700



④グリルパン 丸型

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0140-0401	163	30	1.6	120	0.4	5474700	¥2,300
18cm	1-0140-0402	183	40	1.6	130	0.5	5474800	¥2,500



⑤天ぷら鍋 24cm

内径	ページコード	ℓ	深さ	底径	kg	商品コード	価格
240	1-0140-0501	3.3	110	165	0.9	5474900	¥3,500



⑥パエリアパン 22cm

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
225	1-0140-0601	33	1.2	150	0.5	5475000	¥2,300

クック&サーブ COCOpan



材質:本体/鉄(冷間圧延磨き鋼板) 本体の表面仕上げ/特殊熱処理(窒化鉄)

ココパンは、出来たて熱々をそのまま食べられる「鉄のお皿」。「クック&サーブ」をコンセプトに、フライパンをそのままお皿として使う、新しい「食スタイル」の提案です。特殊熱処理(※窒化)により、鉄フライパンの「3つの負」(1.空焼きが必要、2.サビつく、3.焦げ付き)を解消しました。日本国内でひとつひとつ手作りされた、一生使えるフライパンです。



⑦ココパン ベーシック

外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0140-0701	32	1.6	110	0.3	0907300	¥4,900
18cm	1-0140-0702	35	1.6	115	0.3	0907400	¥5,000
20cm	1-0140-0703	38	1.6	125	0.5	0907500	¥5,100
22cm	1-0140-0704	42	1.6	135	0.5	0907600	¥5,700
24cm	1-0140-0705	45	1.6	155	0.6	0907700	¥6,000
26cm	1-0140-0706	50	1.6	175	0.7	0907800	¥6,400
28cm	1-0140-0707	55	2.0	185	1.0	0907900	¥6,900



⑧ココパン 炒め

外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0140-0801	55	1.6	110	0.5	0908000	¥5,300
22cm	1-0140-0802	60	1.6	130	0.6	0908100	¥5,900
24cm	1-0140-0803	65	1.6	140	0.7	0908200	¥6,300
26cm	1-0140-0804	70	1.6	145	0.8	0908300	¥6,600
28cm	1-0140-0805	75	1.6	160	0.9	0908400	¥7,100



⑨ココパン グリル

ページコード	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
S 1-0140-0901	107×147	25	1.6	100×120	0.3	0908500	¥4,000
M 1-0140-0902	134×184	30	1.6	127×165	0.5	0908600	¥4,300
L 1-0140-0903	184×184	30	2.0	175×165	0.7	0908700	¥5,300



⑩ココパン モーニング

外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	1-0140-1001	23	1.6	145	0.5	0908800	¥5,300
23cm	1-0140-1002	23	2.0	165	0.5	0908900	¥5,900
26cm	1-0140-1003	26	2.0	195	1.0	0909000	¥6,400



⑪ココパン プレミアム

外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	1-0140-1101	38	3.2	190	1.2	0909100	¥7,500
26cm	1-0140-1102	42	3.2	210	1.5	0909200	¥8,100
28cm	1-0140-1103	45	3.2	225	1.8	0909300	¥10,400



⑫ココパン 鉄鍋

外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0140-1201	68	3.0	125	1.0	0909400	¥8,800
24cm	1-0140-1202	80	3.0	145	1.8	0909500	¥10,600



バングリッパー

ページコード	全長	商品コード	価格
⑬L型 1-0140-1301	190	0137000	¥1,400
⑭平型 1-0140-1401	210	0137100	¥1,400

材質:鉄・クロムメッキ



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

柳宗理デザインシリーズ

使いやすくあきのこないシンプルなデザイン。素材は丈夫で清潔な18-8ステンレスを基本にして用途に応じパンチング材、エキスパンドメタル、ブルーテンパー材、使いやすく耐久性があるものとなっています。

ステンレス・アルミ3層

●鍋の内側には耐食性に優れた18-8ステンレス鋼を、芯材に熱伝導性に優れた純アルミニウムを、外側にはIH加熱に適した18-Nbステンレスを用いた3層構造。クッキングヒーター用調理器具のSGマークを取得しておりますのでガスから200Vの電磁調理器まで幅広い熱源でご使用いただけます。

(底板厚2.6mm)



①IH両手鍋 (つや消し)



内径	ページコード	満水ℓ	外寸	深さ	底径	kg	商品コード	価格
22cm	1-0141-0101	3.8	347×237	100	200	1.6	2305400	¥15,000



②IH片手鍋 (つや消し)



内径	ページコード	満水ℓ	外寸	深さ	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0141-0201	2.0	351×218	80	140	1.1	2305200	¥10,000
22cm	1-0141-0202	2.5	423×260	70	170	1.3	2305300	¥14,000



③IH両手鍋 深型 (つや消し)



内径	ページコード	満水ℓ	外寸	深さ	底径	kg	商品コード	価格
22cm	1-0141-0301	6	347×237	155	200	1.5	2305410	¥16,500

18-8 ステンレスシリーズ (底板厚1.0mm)



④両手鍋 深型 (つや消し)



内径	ページコード	満水ℓ	外寸	深さ	kg	商品コード	価格
22cm	1-0141-0401	6.0	347×237	155	1.5	2303800	¥8,000



⑤両手鍋 浅型 (つや消し)



内径	ページコード	満水ℓ	外寸	深さ	kg	商品コード	価格
22cm	1-0141-0501	3.8	347×237	100	1.3	2303900	¥7,000



⑥片手鍋 (つや消し)



内径	ページコード	満水ℓ	外寸	深さ	kg	商品コード	価格
18cm	1-0141-0601	2.0	351×218	80	0.8	2304600	¥6,500
22cm	1-0141-0602	2.5	423×260	70	1.0	2304800	¥8,000

●18cmはP469-②、③の19cmパンチングストレーナーと組み合わせて使用できるようにサイズを設定してあります。



⑦片手鍋 (ミラー仕上)



内径	ページコード	満水ℓ	外寸	深さ	kg	商品コード	価格
22cm	1-0141-0701	2.5	423×260	70	1.0	2304700	¥7,000

●18cmはP469-②、③の19cmパンチングストレーナーと組み合わせて使用できるようにサイズを設定してあります。



⑧ミルクパン (つや消し)



内径	ページコード	満水ℓ	外寸	深さ	kg	商品コード	価格
16cm 蓋なし	1-0141-0801	1.2	290×180	75	0.4	2304200	¥4,800
16cm 蓋付	1-0141-0802	1.2	290×180	75	0.6	2304400	¥6,000

●P469-②、③の16cmパンチングストレーナーと組み合わせて使用できるようにサイズを設定してあります。



⑨パスタパン (つや消し)



内径	ページコード	満水ℓ	外寸	深さ	kg	商品コード	価格
22cm	1-0141-0901	6.0	347×237	155	2.0	2303700	¥14,000



⑩コランダール



ページコード	商品コード	価格
22cm	1-0141-1001	2304000 ¥6,000

外寸:347×237×H180
●コランダールはエキスパンドメタルを使用しています。エキスパンドメタル(ラス網)とは、金属板を特殊な機械によって千鳥状に切れ目を入れたと同時に押し広げ、変形あるいは亀甲状の網目状に加工した製品です。エキスパンドメタルは1枚の板から作られるので、網目がほつれたり、ほどけたりしません。また他の網に比べて、軽くしかも丈夫です。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

柳宗理デザインシリーズ

南部鉄器シリーズ

●南部鉄器と鉄板とのちがいは厚みです。鉄板ですと熱が逃げやすく、局部的に加熱してしまうので、焦げやすくなります。南部鉄器は、熱をたくさん保てますから、ふんわりとした熱が全体に早く行き渡り、おいしい料理ができます。また鉄鍋で調理すると、不足しがちな鉄分補給にも役立ちます。



鉄蓋



ステンレス蓋

①南部鉄鍋 深型

内径	ページコード	満水ℓ	外寸	深さ	底径	kg	商品コード	価格
22cm 鉄蓋・ハンドル付	1-0142-0101	3.5	330×250	98	210	4.7	2318700	¥15,000
22cm ステンレス蓋付	1-0142-0102	3.5	330×250	98	210	3.7	2318800	¥12,000
22cm 蓋無	1-0142-0103	3.5	330×250	98	210	3.5	2318900	¥10,000



鉄蓋



蓋無

③南部 オイルパン

内径	ページコード	満水ℓ	外寸	深さ	底径	kg	商品コード	価格
22cm 鉄蓋・ハンドル付	1-0142-0301	0.9	330×250	22	210	3.5	2319000	¥10,000
22cm ステンレス蓋付	1-0142-0302	0.9	330×250	22	210	2.5	2319100	¥7,000
22cm 蓋無	1-0142-0303	0.9	330×250	22	210	2.2	2319200	¥5,000



①～④のハンドルは鉄蓋のつまみが熱くなりますので、蓋を持ち上げる時に使うハンドルのことです。



鉄蓋



ステンレス蓋

②南部鉄鍋 浅型

内径	ページコード	満水ℓ	外寸	深さ	底径	kg	商品コード	価格
22cm 鉄蓋・ハンドル付	1-0142-0201	2.0	330×250	48	210	3.9	2318400	¥11,500
22cm ステンレス蓋付	1-0142-0202	2.0	330×250	48	210	2.9	2318500	¥8,500
22cm 蓋無	1-0142-0203	2.0	330×250	48	210	2.7	2318600	¥6,500



ステンレス蓋



蓋無

④南部 グリルパン

内径	ページコード	満水ℓ	外寸	深さ	底径	kg	商品コード	価格
22cm 鉄蓋・ハンドル付	1-0142-0401	0.8	330×250	20	210	3.6	2319300	¥11,000
22cm ステンレス蓋付	1-0142-0402	0.8	330×250	20	210	2.6	2319400	¥8,000
22cm 蓋無	1-0142-0403	0.8	330×250	20	210	2.4	2319500	¥6,000



⑤南部 ミニパン

内径	ページコード	満水ℓ	外寸	深さ	底径	kg	商品コード	価格
16cm ステンレス蓋付	1-0142-0501	0.4	247×178	40	130	0.8	2319800	¥4,700
16cm 蓋無	1-0142-0502	0.4	247×178	40	130	1.0	2319900	¥3,500
18cm ステンレス蓋付	1-0142-0503	0.8	308×216	50	150	1.5	5475500	¥6,000
18cm 蓋無	1-0142-0504	0.8	308×216	50	150	1.4	5475400	¥5,000



スピーネシリーズ

材質:本体/18-0 ステンレス
取手/フェノール樹脂

スチームシール効果で熱と蒸気を逃がしません。
特殊ステンレス単層鍋



⑥特深両手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
25cm	1-0142-0601	9.8	299	185	1.2	250	1.7	2265000	¥10,000



⑦深型両手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0142-0701	3.3	237	94	1.2	200	1.4	2264700	¥6,000
22cm	1-0142-0702	4.6	260	106	1.2	220	1.6	2264800	¥7,000
24cm	1-0142-0703	6.8	277	136	1.2	240	1.9	2264900	¥8,000



⑧浅型両手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
23cm	1-0142-0801	3.4	281	73	1.2	230	2.6	2265100	¥7,000



⑨片手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0142-0901	2.0	198	82	1.2	160	1.0	2264500	¥5,000
18cm	1-0142-0902	2.1	216	78	1.2	180	1.1	2264600	¥5,500



⑩2段蒸し器

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
23cm	1-0142-1001	3.4	281	73	1.2	230	2.6	2265200	¥12,000



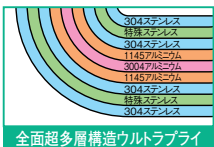
●浅型両手鍋と蒸し器のセットです。
●蒸し器は3合炊きです。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

Vita Craft® Ultra

ビタクラフトウルトラ



ビタクラフトからの提案
それは、無水・無油・低温・低圧調理による
“キッチン革命”です。

- ベーパーシール効果
- 汚れがたまりにくいフチ
- 取り外しができるノブ
- 弱火で早くできるので経済的

●プッシュボタン式ハンドル

ビタクラフトウルトラの片手ナベ・フライパン(№9410フライパン 27.0cm除く)には簡単に脱着できるプッシュボタン式のハンドルが採用されています。これにより洗いにくかった把手付近が洗いやすくなったと同時に、把手をはずしてオープンに入れた調理(ダブルオープンクッキング)も可能です。



01 I・H・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般



①両手鍋

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
9302	1-0143-0101	170	1.9	200	85	2.5	145 1.3	8402800	¥37,000
9303	1-0143-0102	190	3.0	220	100	2.5	165 1.5	8402900	¥40,000
9503	1-0143-0103	210	3.2	240	85	2.5	185 1.7	8403000	¥43,000
9504	1-0143-0104	255	4.0	285	80	2.5	230 2.1	8403100	¥48,000



④片手鍋

ページコード	内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
9201	1-0143-0401	170	1.0	200	55	2.5	145 1.1	8403600	¥30,000



②深型 両手鍋

ページコード	内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
9204	1-0143-0201	210	4.0	240	115	2.5	185 1.9	8403300	¥47,000



③浅型 両手鍋

ページコード	内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
9522	1-0143-0301	255	3	285	55	3.0	230 2.0	8403500	¥46,000



⑤フライパン

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
9310	1-0143-0501	210	245	55	2.5	185 1.4	8404200	¥40,000
9411	1-0143-0502	240	270	55	2.5	220 1.6	8404300	¥45,000
9410	1-0143-0503	240	270	55	2.5	220 1.7	8404400	¥46,000



※9410は向い手付になります。



⑥18-0 フィットパン 鍋4点セット

ページコード	商品コード	価格
T41	1-0143-0601	5040000

¥15,000

ソースパン×4 兼用蓋×1 ハンドル×1
●入れ子式に4つの鍋を収納できます。
●蓋1枚で4サイズに対応
●ハンドル着脱式

ソースパン内容

サイズ	内径×深さ	容量ℓ	底径
14cm	140×73	1.1	120
16cm	160×78	1.6	140
18cm	180×83	2.1	160
20cm	200×88	2.8	180



⑦エクセレントシェフ ワンタッチクッカー 4点セット

	ページコード	商品コード	価格
EXC-104	1-0143-0701	8233720	¥8,200

ソースパン×4 専用蓋×1 ワンタッチハンドル×2
タッパーフタ 14・16・18・20cm用各1
●ワンタッチ着脱式のハンドルで収納スペースをとりません。
●13Crステンレスですので、電磁調理器にもご使用できます。

ソースパン内容

サイズ	内径×深さ	容量ℓ	底径
14cm	140×75	1.0	130
16cm	160×80	1.6	140
18cm	180×85	2.0	150
20cm	200×90	2.5	170



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

ビタクラフト ヘキサプライ

Vita Craft®
HEXA-PLY-METAL

- 全面6層構造
- 無水・油調理など健康調理ができます。



①両手鍋

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
6122	1-0144-0101	190	3.0	220	100	2.5	165 1.3	0913400 ¥31,000
6126	1-0144-0102	255	4.0	285	80	2.5	230 1.8	0913500 ¥35,000
6127	1-0144-0103	255	5.5	285	110	2.5	230 2.0	0913600 ¥37,000
6129	1-0144-0104	255	7.5	285	140	2.5	230 2.3	0913700 ¥39,000



②深型 両手鍋

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
6125	1-0144-0201	210	4.0	245	115	2.5	185 1.7	0913800 ¥33,000
6128	1-0144-0202	210	5.5	245	150	2.5	185 1.8	0913900 ¥37,000



③片手鍋

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
6113	1-0144-0301	140	1.2	170	80	2.5	115 0.8	0914000 ¥20,000
6114	1-0144-0302	170	1.9	200	85	2.5	145 1.1	0914100 ¥26,000
6115	1-0144-0303	210	2.9	245	80	2.5	185 1.3	0914200 ¥30,000
6116	1-0144-0304	190	3.0	220	100	2.5	165 1.3	0914300 ¥30,000

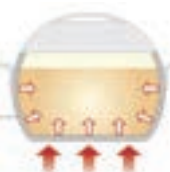


④フライパン

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
6112	1-0144-0401	170	1.0	200	55	2.5	145 0.9	0914400 ¥20,000
6131	1-0144-0402	210	2.1	245	55	2.5	185 1.2	0914500 ¥29,000
6132	1-0144-0403	240	2.6	270	55	2.5	220 1.6	0914600 ¥34,000

apple
Vita Craft®
ビタクラフト アップル

全面5層構造と熱伝導のイメージ



本体からフタや取っ手まですべて一体感のある丸いキュートなリンゴの形。これからはできたてアツアツのお料理を堂々とそのまま食卓へどうぞ。

揚げもの

丸くやや深めの形状は油が外に飛びにくく、コンロまわりを汚しません。オイルフォンデュなど卓上での揚げ物にもぴったり。また保温性がよいため食材を入れても油の温度が下がりにくく、少しの油でカラッとおいしく揚げられます。

ヘルシー調理

素材そのものの水分や少量の水だけで調理できるため本来の味が活き、調味料はひかえめでOK。加熱時間も短いためビタミン・ミネラルなどの栄養素が壊れにくくとてもヘルシー。煮くずれのないきれいな仕上がりも自慢です。

蒸しもの

鍋に食材と少量の水を入れてフタをし、弱火から中火で加熱するだけで、ヘルシー&シンプルな蒸し料理のできあがり! 別売りのスチームスタンドを併せて使うと本格的な蒸し料理もカンタンお手軽に作れます。

卓上で使いやすい浅型。
鍋料理以外にもおでんや
ポトフをそのまま食卓で



⑥片手鍋

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
2751 1.9	1-0144-0601	160	188	90	2.5	105 0.8	1530100	¥15,000

⑤両手鍋

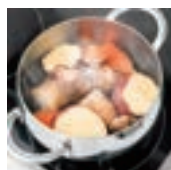
ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
2752 1.9	1-0144-0501	160	188	90	2.5	105 0.9	1530200	¥16,000
2753 2.7	1-0144-0502	180	210	106	2.5	113 1.1	1530300	¥18,000
2754 3.6	1-0144-0503	200	231	115	2.5	128 1.4	1530400	¥20,000
2755 6.6	1-0144-0504	240	274	138	2.5	175 1.8	1530500	¥24,000



⑦キャセロール

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
2756 2.7	1-0144-0701	240	260	67	2.5	168 1.4	1530600	¥18,000

蒸し料理のほかに
裏返して落し蓋にも。



⑧スチームスタンド

ページコード	商品コード	価格
3323 15cm	1-0144-0801 φ150×H20	1566800 ¥1,300
3324 19.5cm	1-0144-0802 φ195×H25	1566900 ¥1,600
3325 22cm	1-0144-0803 φ220×H25	1567000 ¥2,000

スチームスタンド対応商品

スチームスタンド	対応商品
3323 15cm	・2751 片手鍋1.9L ・2752 両手鍋1.9L ・2753 両手鍋2.7L
3324 19.5cm	・2754 両手鍋3.6L
3325 22cm	・2755 両手鍋6.6L ・2756 キャセロール24cm

⑨シリコングリップ

ページコード	商品コード	価格
クリアブルー 9721	1-0144-0901	1567100 ¥1,200
チェリーピンク 9722	1-0144-0902	1567200 ¥1,200
オレンジ 9723	1-0144-0903	1567300 ¥1,200

外寸:80×43×H23
重量:56g
耐熱温度:280℃



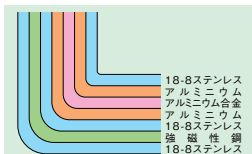
200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

サバティニーシリーズ

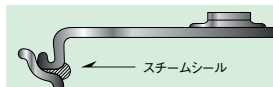
熱効率、耐久性抜群の7層構造

すぐれた耐久性・熱伝導性・保温性の3層クラッド構造

表面・内面はすべて酸・アルカリの腐食に強くキズがつきにくいステンレスで、ステンレスとステンレスの間に熱伝導の高い軟鋼をサンドイッチしたため、理想の熱効率とスピード調理を可能にしました。



- 強火のご使用は、さけてください。
- 通常使う火加減は、ほとんど弱火か中火で調理ができ燃料費が節約できます。



本体と蓋の密着部分に料理から出た水分がつき密閉状態を作ります。これが圧力料理のできるスチームシール効果です。ビタミンやミネラルの損失を少なくし、栄養価の高い料理ができます。

① 両手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0145-0101	1.8	213	85	2.0	169	1.6	5771300	¥23,100
19cm	1-0145-0102	2.4	220	100	2.0	183	1.8	5771400	¥25,800
26cm	1-0145-0103	5.4	296	115	2.4	248	2.8	5771500	¥39,600

② 卓上鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
19cm	1-0145-0201	1.3	222	60	2.4	180	1.6	5771900	¥24,500
26cm	1-0145-0202	2.6	296	60	2.4	248	2.4	5772000	¥33,000

③ 片手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0145-0301	1.2	186	75	2.0	151	1.1	5771600	¥17,900
18cm	1-0145-0302	1.8	212	85	2.0	169	1.5	5771700	¥21,800
19cm	1-0145-0303	2.4	222	100	2.0	183	1.7	5771800	¥24,500

④ フライパン 蓋付

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
19cm	1-0145-0401	222	60	2.4	183	1.5	5772400	¥22,400	
26cm	1-0145-0402	296	60	2.4	248	2.4	5772500	¥31,600	

※19cmは向い取手無しです。

⑤ 両手鍋 ドームカバー付

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
26cm	1-0145-0501	5.4	296	190	2.4	248	3.4	5772100	¥43,500

⑥ 18-8 スチームパン

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
19cm	1-0145-0601	2	218	90	2.0	165	0.6	5772200	¥7,700

※両手、片手鍋18cm、19cm・卓上鍋19cmに使用できます。

⑦ 18-8 スプレサーバー

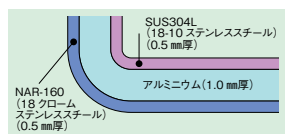
内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0145-0701	1.8	209	80	2.0	169	0.5	5772300	¥5,100

※両手、片手鍋18cm、19cm・卓上鍋19cmに使用でき、下鍋の蒸気熱を利用して2段で調理、湯煎ができる便利な鍋です。

プロシードⅢシリーズ

ステンレス・アルミクラッド

料理時間がスピードアップ。熱伝導・熱保温が非常に良い材質（多層構造）を使用しておりますので、料理時間が短縮できます。



⑧ 深型両手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0145-0801	3.5	210	120	2.0	160	1.5	4232600	¥18,300
22cm	1-0145-0802	4.5	230	125	2.0	180	1.6	4232610	¥20,100
24cm	1-0145-0803	6.3	250	135	2.0	200	2.0	4232620	¥22,200

⑨ 卓上両手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	1-0145-0901	3.6	250	80	2.0	200	1.6	4232630	¥18,900

⑩ 深型片手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0145-1001	1.8	170	90	2.0	120	1.0	4232640	¥12,900
18cm	1-0145-1002	2.8	190	110	2.0	140	1.3	4232650	¥15,300
20cm	1-0145-1003	3.5	210	120	2.0	160	1.9	4232660	¥18,600
22cm	1-0145-1004	4.5	230	125	2.0	180	1.9	4232670	¥21,000
24cm	1-0145-1005	6.3	250	135	2.0	200	2.1	4232680	¥23,400

⑪ 浅型片手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0145-1101	1.3	170	70	2.0	120	0.9	4232690	¥11,850
18cm	1-0145-1102	1.9	190	75	2.0	140	1.1	4232700	¥14,100
20cm	1-0145-1103	2.2	210	80	2.0	160	1.3	4232710	¥16,400
22cm	1-0145-1104	2.6	230	80	2.0	180	1.5	4232720	¥17,700
24cm	1-0145-1105	3.6	250	80	2.0	200	1.7	4232730	¥19,800

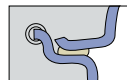


200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

18-10 エクストラシリーズ(三層鋼)

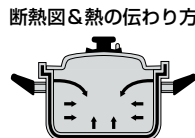


熱伝導にすぐれた軟鉄とニッケル層を、保温力と耐久性にすぐれた最高級18-10ステンレス鋼でサンドした3層鋼です。熱が均等にじっくり伝わり、あたためやすく、しかも18-10ステンレスはさびにくくキズもつきにくいので、簡単なお手入れでいつでも美しくお使いいただけます。



完璧なウォーターシールで
おいしさと栄養を
やさしく包みます。

蓋受け部分が特殊設計(ウォーターシール構造)になっています。そのため、調理中は内部が密封され、料理材料の味と栄養がそのまま保たれます。



断熱図&熱の伝わり方

蒸気抜きがワンタッチ
簡単操作で理想の温度
をキープ。おいしさの質
がぐんと上がりました。



① 深型両手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	I-0146-0101	3.2	232	100	0.8	165	1.1	4232400	¥7,200
22cm	I-0146-0102	4.6	252	115	0.8	180	1.3	4232410	¥8,600
24cm	I-0146-0103	6.0	272	133	0.8	205	1.6	4232420	¥10,200
26cm	I-0146-0104	6.5	292	133	0.8	220	1.8	4232430	¥12,000
28cm	I-0146-0105	8.8	312	154	0.8	240	2.0	4232440	¥13,100

② 卓上両手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	I-0146-0201	3.7	272	75	0.8	205	1.3	4232450	¥8,400



③ 片手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	I-0146-0301	1.5	192	80	0.8	125	0.9	4232470	¥5,100
18cm	I-0146-0302	2.4	212	91	0.8	140	1.0	4232480	¥6,000

※電磁調理器によってはご使用できない場合がございます。

④ 蓋付フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24 _{cm}	1-0146-0401	275	80	1.5	205	1.8	4232500	¥10,000



⑤ ミルクパン

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
14cm	I-0146-0501	1.3	142	95	0.8	115	0.4	4232490	¥3,100

※電磁調理器によってはご使用できない場合がございます。

18-8 極(きわみ)シリーズ

IH 200V/100V 対応

この商品は色々な電熱器具でご使用できます。



熱の伝わりが良い鉄をはさむことでムラなく熱を伝えます

熱効率の良い三層鋼

200V ハイパワー熱源にも対応

電磁調理器 IH 対応

ハンドルへの熱の伝わりも少なく汚れも溜りにくい

ワイヤーハンドル使用

ワイヤー金具を採用

ハンドルの本体への取付け金具にワイヤーを使用することにより、熱の溜まりが少ないので汚れも溜まりにくく衛生的にお使いいただけます。

熱効率のよい3層鋼

熱の伝わりがよく、保温性に優れた3層鋼を本体に使用しています。18-8ステンレスで特殊軟鋼(鉄)をはさむことにより、IHも効率よく使用できます。



⑥ 片手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
14cm	A-2271	1.2	162	62	0.8	134	0.570	1248900	¥4,400
16cm	A-2272	1.8	181	72	0.8	142	0.710	1248910	¥4,900
18cm	A-2273	2.5	207	81	0.8	155	0.832	1248920	¥5,400

⑦ 両手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	A-2274	3.0	228	80	0.8	170	1.058	1248930	¥6,400



⑧ 深型両手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	A-2275	4.5	240	100	0.8	190	1.232	1248940	¥7,700



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

ELEC
MASTER
PRO

エレクトリックマスタープロシリーズ

材質:アルミクラッド三層鋼
●熱伝導に優れ熱効率が良いので
スピーディーにおいしく調理できます。

①両手深鍋



ベージコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0147-0101	3.6	216	118	155	1.3	5293000 ¥13,000
24cm	1-0147-0102	7.0	255	166	195	2.0	5293100 ¥17,000
27cm	1-0147-0103	10.5	290	179	235	2.6	5293200 ¥20,000



②片手鍋



ベージコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0147-0201	1.7	170	90	120	1.0	5293400 ¥9,500
18cm	1-0147-0202	2.6	191	110	143	1.2	5293500 ¥10,500



③パスタポット



ベージコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0147-0301	6.7	230	214	163	2.4	5293700 ¥18,000



④天ぷら鍋



ベージコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
21cm	1-0147-0401	2.3	223	80	135	0.9	5293800 ¥8,000



⑥和鍋



内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
33 _{mm}	1-0147-0601	11	353	150	230	2.3	5294200	¥22,000



⑤雪平鍋



ベージコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0147-0501	1.1	177	64	122	0.6	5293900 ¥6,500
18cm	1-0147-0502	1.6	195	76	125	0.7	5294000 ¥7,500

両口仕様



⑦和鍋用ガラス蓋



内径	ベージコード	商品コード	価格
33cm	1-0147-0701	5294300	¥2,800



⑧



⑨

セイロ (蓋付)



大量・大型の蒸し物に便利

ベージコード	内径	深さ	kg	商品コード	価格
⑧24cm	1-0147-0801	(8合炊き)	238 127 1.5	5294400	¥13,000
⑨33cm	1-0147-0901	(2升炊き)	315 150 2.3	5294500	¥17,000

材質:18-8ステンレス

※⑧両手深鍋24cm、⑨和鍋33cmと合わせてご使用ください。

18-8 ナチュラルベーシックシリーズ

●熱伝導の良いアルミニウムをステンレスで挟み込んだ底三層構造
●内面ミラー仕上げ
●⑩～⑫は目盛付

⑩深型両手鍋



内径	ベージコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	g	商品コード	価格
18cm	NBP-18W	1-0147-1001	2.5	198	95	0.5	150 975	1539120	¥4,000
20cm	NBP-20	1-0147-1002	3.4	218	105	0.5	165 1,100	1539130	¥4,500

底板厚:3.0mm

材質:本体/18-8ステンレス(0.5mm)

底部/アルミニウム(2.0mm)・18-0ステンレス(0.5mm)

蓋/強化ガラス ハンドル・ツマミ/フェノール樹脂



⑪深型片手鍋



内径	ベージコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	g	商品コード	価格
16cm	NBP-16	1-0147-1101	1.7	178	84	0.5	128 800	1539100	¥3,500
18cm	NBP-18S	1-0147-1102	2.5	198	95	0.5	150 945	1539110	¥4,000

底板厚:3.0mm

材質:本体/18-8ステンレス(0.5mm)

底部/アルミニウム(2.0mm)・18-0ステンレス(0.5mm)

蓋/強化ガラス ハンドル・ツマミ/フェノール樹脂



⑫ミニ片手鍋



内径	ベージコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	g	商品コード	価格
14cm	NBP-14	1-0147-1201	1.1	155	72	0.5	122 715	1537990	¥3,000

底板厚:4.0mm 両口仕様

材質:本体/18-8ステンレス(0.5mm)

底部/アルミニウム(3.0mm)・18-0ステンレス(0.5mm)

蓋/強化ガラス ハンドル・ツマミ/フェノール樹脂



⑬パスタポット



内径	ベージコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	NB-30	1-0147-1301	4.9	224	148	0.6	163 2.0	1539140	¥9,000

底板厚:3.6mm

材質:本体/18-8ステンレス(0.6mm)

底部/アルミニウム(2.5mm)・18-0ステンレス(0.5mm)

蓋/強化ガラス ハンドル・ツマミ/フェノール樹脂

中かご/18-8ステンレス(0.6mm)



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。



エレクトリックマスターライトシリーズ

①両手深鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0148-0101	3.4	230	110	1.5	185	1.4	2881700	¥8,000
24cm	1-0148-0102	5.8	268	130	1.5	225	1.9	2881800	¥10,500

材質:YUS180(20-0)

②両手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0148-0201	2.8	230	92	1.5	185	1.2	2882100	¥7,500

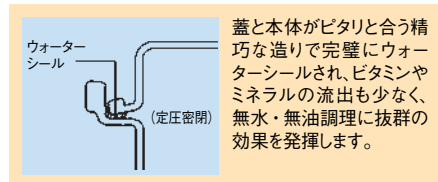
材質:YUS180(20-0)

③片手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0148-0301	1.7	178	93	1.5	140	0.80	2882200	¥5,500
18cm	1-0148-0302	2.3	202	95	1.5	165	0.98	2882300	¥6,500

材質:YUS180(20-0)

ウォーターシール調理ができます。①～④



④パスタポット

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0148-0401	6.7	229	206	1.5	185	2.5	2882400	¥12,000

材質:YUS180(20-0)



⑤エレクトリックマスターライト用 ガラス蓋

	ページコード	外径	商品コード	価格
16cm用	1-0148-0501	170	2882330	¥1,000
18cm用	1-0148-0502	190	2882340	¥1,200
20cm用	1-0148-0503	220	2882350	¥1,300
24cm用	1-0148-0504	260	2882360	¥1,600

※①～④にご使用いただけます。(⑦は使用不可)

⑥スチームプレート

	ページコード	高さ	商品コード	価格
20cm用	1-0148-0601	15	2888300	¥1,500
24cm用	1-0148-0602	15	2888400	¥2,800

材質:18-8

※エレクトリックマスターライト20cm・24cm用

⑦雪平鍋

ページコード	内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
16cm	1-0148-0701	155	1.0	173	65	1.0	120	0.4	2882310	¥4,000
18cm	1-0148-0702	175	1.5	194	75	1.0	120	0.5	2882320	¥4,500

材質:YUS180(20-0)

両口仕様

※外径は注ぎ口を含むサイズです。

MA 18-0 シリーズ(単層鋼)



⑧MA 18-0 深型 ソースポット

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0148-0801	2.1	192	93	0.7	150	0.8	0169200	¥6,000
16cm	1-0148-0802	3.0	212	103	0.7	175	0.9	0169300	¥6,800
23cm	1-0148-0803	4.7	242	126	0.8	195	1.2	0169400	¥8,000
26cm	1-0148-0804	6.8	273	140	0.8	225	1.5	0169500	¥10,300



⑨MA 18-0 浅型 ソースポット

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0148-0901	1.7	192	66	0.7	150	0.7	0169600	¥5,500
20cm	1-0148-0902	2.4	212	80	0.7	175	0.8	0169700	¥6,100
23cm	1-0148-0903	3.2	242	86	0.8	195	1.1	0169800	¥7,200
26cm	1-0148-0904	4.5	273	98	0.8	225	1.3	0169900	¥9,000



⑩MA 18-0 深型 ソースパン

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0148-1001	1.0	160	73	0.7	120	0.5	0170000	¥4,300
16cm	1-0148-1002	1.5	170	82	0.7	130	0.6	0170100	¥4,500
18cm	1-0148-1003	2.1	192	93	0.7	150	0.8	0170200	¥6,000
20cm	1-0148-1004	3.0	212	103	0.7	175	1.0	0170300	¥6,800
23cm	1-0148-1005	4.7	242	126	0.8	195	1.2	0170400	¥8,000
26cm	1-0148-1006	6.8	273	140	0.8	225	1.6	0170500	¥10,300

※20、23、26cmは向い手付です。



⑪MA 18-0 浅型 ソースパン

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0148-1101	1.0	170	66	0.7	130	0.6	0170600	¥4,300
18cm	1-0148-1102	1.7	192	66	0.7	150	0.7	0170700	¥5,500
20cm	1-0148-1103	2.4	212	80	0.7	175	0.8	0170800	¥6,100
23cm	1-0148-1104	3.2	242	86	0.8	195	1.1	0170900	¥7,100
26cm	1-0148-1105	4.5	273	98	0.8	225	1.4	0171000	¥9,000



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。



業務用圧力鍋と言えばワンダーシェフ

全て200V電磁調理器対応、勿論あらゆる熱源に適合

- 手間のかかるメニューでもスピードクッキング
- 蒸気を逃がさず一気に調理 だからヘルシーで栄養満点
- スジ肉は勿論、魚の骨も柔らか カルシウム補給ができ、健康的



底三層構造

熱が鍋全体に、均等に伝わる底三層構造で、焦げ付きにくくなっています。



200V電磁調理器対応

ガスレンジは勿論、200V IH調理器やラジエントヒーター、ハロゲンヒーターでもお使いいただけるオールマイティな圧力鍋です。

ワンダーシェフ圧力鍋 仕様

商品サイズ (白米最大炊量)	容 量	
	水の容量 (最高水位線)	水の容量 (豆類線)
30ℓ(2升5合)	20ℓ	10ℓ
20ℓ(1升5合)	13.2ℓ	6.6ℓ
16ℓ(2升5合)	10.5ℓ	5ℓ
15ℓ(1升5合)	10ℓ	5ℓ
10ℓ(1升)	6.6ℓ	3.3ℓ
8ℓ(1升)	5.3ℓ	2.6ℓ
5.5ℓ(6合)	3.6ℓ	1.8ℓ
5ℓ(6合)	3.2ℓ	1.6ℓ
3.7ℓ(5合)	2.5ℓ	1.2ℓ
3ℓ(3合)	2ℓ	1ℓ

①ワンダーシェフ
プロビッグ圧力鍋 30ℓ 610447

容量	ページコード	内径	外径	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
30ℓ	1-0149-0101	347	470×380	330	270	8.6	420	2004501	¥144,000

付属品:掃除ピン

②ワンダーシェフ
プロビッグ圧力鍋 16ℓ 610423

容量	ページコード	内径	外径	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
16ℓ	1-0149-0201	347	470×380	176	270	7.2	265	2004601	¥84,000

付属品:掃除ピン

③ワンダーシェフ
プロビッグ圧力鍋 20ℓ 610430

容量	ページコード	内径	外径	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
20ℓ	1-0149-0301	280	425×310	322	230	6.4	407	2004402	¥87,000

付属品:掃除ピン

④ワンダーシェフ
プロビッグ圧力鍋 15ℓ 610416

容量	ページコード	内径	外径	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
15ℓ	1-0149-0401	280	425×310	242	230	5.9	322	2004302	¥72,000

付属品:掃除ピン

⑤ワンダーシェフ 圧力鍋用
ステンレス蒸しす 26.5cm
(15・20ℓ用) 710130

ページコード	商品コード	価格
1-0149-0501	2024801	¥4,500

φ265×H50
材質:ステンレス鋼
●ステンレス製でお手入れも簡単

⑥ワンダーシェフ ミドルサイズ
圧力鍋 10ℓ 610232

容量	ページコード	内径	外径	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
10ℓ	1-0149-0601	230	258×360	240	190	2.9	290	2003802	¥39,000

付属品:蒸しす・掃除ピン

※全面三層構造

⑦ワンダーシェフ ミドルサイズ
圧力鍋 8ℓ 610225

容量	ページコード	内径	外径	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
8ℓ	1-0149-0701	230	258×360	190	190	2.8	245	2003902	¥33,000

付属品:蒸しす・掃除ピン

※全面三層構造

⑧ワンダーシェフ
Pro2 圧力鍋 6.0ℓ (ZPSA60)

容量	ページコード	内径	外径	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
6ℓ	1-0149-0801	220	470×250	160	170	2.6	230	2006520	¥15,000

付属品:掃除ピン・蒸しす・取扱説明書

⑨ワンダーシェフ
圧力鍋 3ℓ 630131

容量	ページコード	内径	外径	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
3ℓ	1-0149-0901	180	390×210	135	140	2.5	210	2006650	¥20,000

付属品:クッキングガイド・蒸しす・掃除ピン

Check!

正しく使えば安全

圧力鍋は使用方法を間違わなければ煮込み料理が短時間ででき、光熱費のコスト削減、時間の節約にもつながります。

ポイント1 使用前にチェック

機能弁・安全弁・ノズルの汚れ、目づまりがないかの確認を行ってください。

ポイント2 規定量のチェック

材料と水の分量は約2/3を目安にしてください。
豆類(大豆・黒豆・小豆)は沸騰すると噴き出す危険性がございいますので約1/3の分量にてご使用ください。

製品により、容量線・豆類線がついたタイプもございます。

ポイント3 蓋パッキンのチェック

蓋にパッキンをしっかり合わせ、本体に蓋をセットしたのを確認し、加熱してください。

ポイント4 食材・調味料のチェック

多量の油、カレー・シチューのルーなどの粘りの強いものは、ノズルや安全弁を詰まらせる原因になりますので、圧力を加えず調理してください。

ポイント5 加熱後チェック

蓋を開ける際は蒸気が抜けた事を確認し、行ってください。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

ワンダーシェフ資料集は
P2550をご参照ください。



①フィスラー 18-10 プレミアムプラス圧力鍋 ㊦

容量	ページコード	内径	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
2.5ℓ	1-0150-0101	180	120	155	2.0	160	5004720	¥52,000
3.5ℓ	1-0150-0102	220	110	195	2.5	154	5004820	¥55,000
4.5ℓ	1-0150-0103	220	137	195	2.6	181	5004920	¥58,000
6ℓ	1-0150-0104	220	184	195	2.8	228	5005030	¥63,000
10ℓ	1-0150-0105	260	213	233	4.4	259	5005220	¥77,000

●超高压・高压・低压の3段階＋スチーム機能付

- わかりやすい圧力表示 3色の圧力表示で、調理のタイミングがよりわかりやすい。
- 蓋用取手とメインバルブの着脱も簡単で、お手入れがラクラク
- 持ちやすい取手 濡れたり脂ですべりやすくなった手でもしっかり握れるスムース加工で安心構造です。
- くっつきにくい鍋底 フィスラー独自の凹凸面をした鍋底「ノボグリル」なので材料がくっつきにくく焦げつきにくい。為お手入れも簡単です。



②フィスラー 18-10 コンフォートプラス圧力鍋 ㊦

容量	ページコード	内径	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
2.5ℓ	1-0150-0201	180	120	155	2.0	160	5005330	¥48,000
4.5ℓ	1-0150-0202	220	137	195	2.6	181	5005520	¥50,000
6ℓ	1-0150-0203	220	184	195	2.8	228	5005630	¥55,000

●高压・低压の2段階＋スチーム機能付



③シャープ 水なし自動調理鍋 ヘルシオ ホットクック ㊦

ページコード	商品コード	価格
KN-HW24F-R	1-0150-0301	¥78,000

外寸:395×305×H249
内鍋内径:236 内鍋深さ:150
重量:6.1kg 容量:2.4ℓ
電源:単相100V/50-60Hz共用 消費電力:800W
材質:ポリカーボネート 設定温度:35～90℃
付属品:蒸しトレイ、メニュー集、取扱説明書
●水なし・自動・予約調理→無水&自動調理だから、ほったらかしでも、手間をかけたような味、便利な予約調理で、帰宅後すぐにごはんが食べられます。
●「ホットクック部」のユーザー投稿レシピを「COCORO KITCHEN」レシピサービスからダウンロードして、自動調理が可能
●ジッパー付き食品保存袋を使った簡単「低温調理」ができます。
●汚れがこびりつきにくく、お手入れが簡単な「フッ素コート内鍋」を採用
●スマートライフアプリ「COCORO HOME」に対応し、ホットクックにスーパーの「特売情報」をお知らせします。



④シャープ 水なし自動調理鍋 ヘルシオ ホットクック ㊦

ページコード	商品コード	価格
KN-HT16F-R	1-0150-0401	¥58,000

外寸:364×283×H232
内鍋内径:194 内鍋深さ:135
重量:5.2kg 容量:1.6ℓ
電源:単相100V/50-60Hz共用 消費電力:600W
材質:ポリカーボネート 設定温度:35～90℃
付属品:蒸しトレイ、メニュー集、取扱説明書
●水なし・自動・予約調理→無水&自動調理だから、ほったらかしでも、手間をかけたような味、便利な予約調理で、帰宅後すぐにごはんが食べられます。
●「ホットクック部」のユーザー投稿レシピを「COCORO KITCHEN」レシピサービスからダウンロードして、自動調理が可能
●ジッパー付き食品保存袋を使った簡単「低温調理」ができます。
●汚れがこびりつきにくく、お手入れが簡単な「フッ素コート内鍋」を採用
●スマートライフアプリ「COCORO HOME」に対応し、ホットクックにスーパーの「特売情報」をお知らせします。



⑤フンダーシェフ 魔法のクイック料理5.5ℓ (ZQDA55) ㊦

容量	ページコード	内径	外寸	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
5.5ℓ	1-0150-0501	220	350×250	150	190	2.8	220	3633930	¥14,500

付属品:掃除ピン・蒸しす・レシピブック・取扱説明書
●140kPaと80kPaの圧力2段階切り替え



⑥フンダーシェフ 魔法のクイック料理3ℓ (ZQSA30) ㊦

容量	ページコード	内径	外寸	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
3ℓ	1-0150-0601	180	380×210	130	150	2.1	200	3633830	¥13,200

付属品:掃除ピン・蒸しす・レシピブック・取扱説明書
●140kPaと80kPaの圧力2段階切り替え



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。



① 業務用 アルミ 圧力鍋

91

ページコード	内径	容量	外寸	深さ	kg	高さ	商品コード	価格
SHP-16	1-0151-0101	310	16ℓ	500×307	200	5.0	298	3024120 ¥137,000
SHP-22	1-0151-0102	370	22ℓ	562×375	230	8.0	342	3024200 ¥153,000

- 熱伝導性に優れた厚肉のアルミニウム製鍋で、底部は特に厚くしてあります。
- 蓋の開閉はスライド式(ロック機構付)ですので、どんなでも安全確実に操作できます。
- 圧力の調節は、調圧ウエイトで自動的に行ないます。
- 鍋の表面にはアルマイト処理が施してありますので、耐蝕性に優れています。

機種名	水入量(ℓ)	実用容量(ℓ)	常用圧力(kg/cm ²)
SHP-16	16	11.2	0.7
SHP-22	22	15.4	0.7

(常用圧力0.7kg/cm²の時、鍋内調理温度は約110℃です。)

機種名	直炊飯量	内鍋使用の炊飯量
PC-28A	約5合	約3合
PC-45A	約8合	約5合
PC-60A	約1升	約6合

④ ヘイワ アルミ 片手 圧力鍋

71 11

ページコード	内径	容量	外寸	深さ	kg	高さ	商品コード	価格
PC-28A	1-0151-0401	175	2.8ℓ	210×415	100	2.8	190	8316100 ¥21,000
PC-45A	1-0151-0402	200	4.5ℓ	237×441	120	3.0	213	8316200 ¥23,000
PC-60A	1-0151-0403	230	6.0ℓ	267×471	130	3.5	224	8316300 ¥29,000

付属品: 内鍋、軽いオモリ、重いオモリ、蒸し板、クッキングブック

ヘイワ資料集は
P2550をご参照ください。

電気圧力鍋

電気式だからカンタン
広がる調理メニュー⑦ パナソニック
電気圧力鍋

92

ページコード	商品コード	価格
SR-MP300-K	1-0151-0701	8332230 ¥43,000

- 外寸:292×278×H270
重量:3.6kg 容量:2.0ℓ
電圧:100V 消費電力:700W
●圧力調理で時短&手軽な本格調理
●素材本来の栄養とうまみをいかす「無水調理」&「ヘルシースープ」コース
●キッチンに馴染むコンパクトサイズ

⑧ ワンダーシェフ
業務用電気圧力鍋 8ℓ OEDF80

91

容量	ページコード	内径	外寸	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
8ℓ	1-0151-0801	240	370×340	180	200	6.1	360	1248370	¥38,000

付属品: 掃除ピン・取扱説明書

⑨ ワンダーシェフ マイコン電気圧力鍋
3ℓ (OEDC30 R1) 310279

91

容量	ページコード	内径	外寸	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
3ℓ	1-0151-0901	180	310×275	115	130	3.3	280	1247180	¥14,000

付属品: 計量カップ・掃除ピン・取扱説明書



ヘイワ アルミ 両手 圧力鍋

71 11

ページコード	内径	容量	外寸	深さ	kg	高さ	商品コード	価格
②PCD-10W	1-0151-0201	270	10ℓ	303×458	180	5.5	281	8316400 ¥39,000
③PCD-20W	1-0151-0301	355	20ℓ	408×545	220	11.1	355	8316500 ¥130,000

付属品: 軽いオモリ
別売: 重いオモリ

作動圧力
重いオモリ使用時: 1.3kg/cm²
軽いオモリ使用時: 0.5kg/cm²
(白米を炊く時に使用します。)

両手PCD-10W

機種名	直炊飯量
PCD-10W	約1升5合
PCD-20W	約2升

作動圧力
重いオモリ使用時: 2.0kg/cm²
軽いオモリ使用時: 1.5kg/cm²
(白米を炊く時に使用します。)

両手PCD-20W

ヘイワ資料集は
P2550をご参照ください。



D&S プレッシャークッカー圧力鍋

71 200V

容量	ページコード	内径	外寸	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
⑤ 3ℓ	1-0151-0501	230	230×410	80	160	2.2	160	1027800	¥10,000
⑥ 4.5ℓ	1-0151-0601	230	230×410	130	160	2.4	210	1027900	¥12,000

- 50品目収録のレシピブック付
- 2段階圧力調整で多様な食材に対応
- 最大調理量を表示した目盛付



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

真空保温調理器

シャトルシェフ®

「シャトルシェフ」は、火からおろして料理をつくる「保温調理」というまったく新しいしくみの調理器です。調理鍋に材料を入れ、短時間煮立てたら保温容器に入れるだけ。あとは保温容器が、調理鍋ごと料理を高温に保ち、とろ火にかけたようにじっくり煮込みます。

シャトルシェフに待望の大容量タイプが揃いました。



① サーマス 真空保温調理器 シャトルシェフ

ページコード	容量	外寸	重量	商品コード	価格
KPS-6001	1-0152-0101	6.0ℓ	365×320×H245	4.9kg	8783910 ¥30,000
KPS-8001	1-0152-0102	8.0ℓ	365×320×H285	5.4kg	8784010 ¥35,000

調理鍋(最大内径):245 調理鍋:底面3層構造

- お鍋につきまわりの必要がなく空いた時間を有効に活用できます。
- 出来上がった料理はそのまま保温ができるので、温め直すことなくすぐ盛りつけできます。
- 加熱せずに保温するので、時間がたっても煮詰まりません。
- もつすじ肉など、時間と手間のかかる料理と保温に最適です。



②



③

② サーマス 真空保温調理器 シャトルシェフ CS (クリアステンレス)

ページコード	容量	外寸	重量	商品コード	価格
KBG-3000	1-0152-0201	3.0ℓ	310×265×H190	2.7kg	1177110 ¥20,000
KBG-4500	1-0152-0202	4.5ℓ	310×265×H240	3.1kg	1177210 ¥25,000

③ サーマス 真空保温調理器 シャトルシェフ CBW (クリアブラウン)

ページコード	商品コード	価格
KBG-3000	1-0152-0301	1157751 ¥20,000
KBG-4500	1-0152-0302	1157761 ¥25,000



(調理鍋断面図)

材質:
調理鍋蓋/強化ガラス
保温容器本体/ステンレス鋼
保温容器蓋/ポリプロピレン
●保温容器蓋はセシジ式 保温容器から離れず、置き場所に困りません。
●調理鍋蓋を保温容器蓋内側に置くことができ、置き場所に困りません。



④ サーマス 真空保温調理器 シャトルシェフ

ページコード	商品コード	価格
RPF-3000	1-0152-0401	5780310 ¥20,000

外寸:255×255×H180

調理鍋容量:3.0ℓ

重量:2.6kg

- 持ち運びに便利なハンドル付
- 小さな食卓としても使えます。
- ハンドルを倒して保温容器フタをロックするセーフティ機構付です。

内鍋と外鍋の組合せによる
余熱調理鍋



⑤ ニューグッドベンリー余熱調理鍋

ページコード	内径	容量	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0152-0501	内鍋 180 2.5ℓ 外鍋 200 3.7ℓ	210	102	0.8	155	2.0	3758300	¥10,400
22cm	1-0152-0502	内鍋 220 4.0ℓ 外鍋 240 6.0ℓ	250	110	0.8	185	2.6	3758310	¥13,000

材質:内鍋/NAR-160特殊ステンレス 外鍋/三層銅
●内鍋と外鍋の組み合わせで余熱調理鍋です。沸騰・加熱時間が短縮できます。
●内鍋も外鍋も直火可能



サーモス 高性能保温汁容器
シャトルスープ GBF-25

ページコード	商品コード	価格
⑥NAG ナゴミ	1-0152-0601	3180100 ¥20,000
⑦KAE カエデ	1-0152-0701	3180000 ¥20,000

外寸:φ240×325×H190
保温性能(1時間値):85度以上
実容量(蓋下容量):約3.4ℓ
蓋下容量の7分目容量:約2.4ℓ 重量:約1.5kg
材質:本体/18-8ステンレス フタ/ポリプロピレン
●魔法瓶と同じ高真空断熱構造による抜群の保温力
●2時間で75℃以上の温度をキープ
●老健施設やユニツケアなどの食事サービスに最適です。



⑧ EBM 18-8 湯煎鍋

内鍋	容量	外鍋	全高	板厚	kg	セット	価格	内鍋のみ	価格
21cm	7ℓ	270	305	0.9	3.8(1.0)	1-0152-0801 0055600	¥38,000	1-0152-0806 0056100	¥12,000
24cm	10ℓ	300	335	0.9	5.0(1.3)	1-0152-0802 0055700	¥44,000	1-0152-0807 0056200	¥15,000
27cm	15ℓ	330	365	0.9	6.2(1.9)	1-0152-0803 0055800	¥50,000	1-0152-0808 0056300	¥17,000
30cm	20ℓ	360	395	0.9	7.8(2.6)	1-0152-0804 0055900	¥61,000	1-0152-0809 0056400	¥19,000
33cm	26ℓ	390	425	0.9	8.9(3.0)	1-0152-0805 0056000	¥73,000	1-0152-0810 0056500	¥23,000

- カレー、シチュー、みそ汁、スープなどの風味をそそぐ保温する湯煎鍋です。
- 焦がさず、煮詰まらずに保温ができます。
- ※kgの()内の数値は内鍋のみの重量です。

⑨ アルミ 湯煎鍋

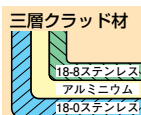
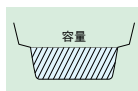
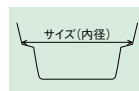
内鍋	容量	外鍋	全高	板厚	kg	セット	価格	内鍋のみ	価格
21cm	6.8ℓ	270	325	2.0	3.8	1-0152-0901 0057100	¥26,300	1-0152-0907 0057110	¥6,830
24cm	10.0ℓ	300	360	2.0	4.7	1-0152-0902 0057200	¥32,100	1-0152-0908 0057210	¥8,300
27cm	14.0ℓ	330	385	2.0	5.7	1-0152-0903 0057300	¥37,600	1-0152-0909 0057310	¥9,710
30cm	20.0ℓ	360	415	2.0	7.1	1-0152-0904 0057400	¥42,600	1-0152-0910 0057410	¥11,030
33cm	27.0ℓ	390	460	2.0	9.0	1-0152-0905 0057500	¥78,200	1-0152-0911 0057510	¥20,210
36cm	35.0ℓ	420	475	2.0	11.0	1-0152-0906 0057600	¥98,000	1-0152-0912 0057610	¥25,360



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

ステンレス製 料理鍋 (段付鍋)

耐久性抜群で長く使えるステンレス鍋

ステンレスの耐久性・耐食性、
アルミの軽さ・熱伝導の良さを
兼ね備えたプロ用ステンレス鍋耐久性に優れたモリブデン鋼を採用
底は厚底でIH調理器の高いカロリーも
ガスコンロの強い火力も受け止めます。料理鍋は段下(九分目)
の容量になります。

② EBM モリブデンII 料理鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
27cm	1-0153-0201	5.8	285	125	2.0	190	1.6	8695100	¥15,700
30cm	1-0153-0202	7.6	313	135	2.0	205	1.9	8695200	¥18,000
33cm	1-0153-0203	10.0	345	150	2.0	235	2.5	8695300	¥20,000
36cm	1-0153-0204	12.7	375	160	2.0	245	3.1	8695400	¥23,500
39cm	1-0153-0205	15.5	405	170	2.0	275	3.5	8695500	¥28,000
42cm	1-0153-0206	20.0	430	180	2.0	305	4.1	8695600	¥33,500
45cm	1-0153-0207	25.0	460	195	2.5	315	5.7	8695700	¥39,000

底厚:27~42cm/2mm 45cm/2.5mm
材質:SUS444(モリブデン鋼)

① EBM ビストロ 三層クラッド 料理鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
27cm	1-0153-0101	5.8	290	125	2.0	185	1.4	4147100	¥19,000
30cm	1-0153-0102	7.6	315	135	2.0	205	1.8	4147200	¥21,000
33cm	1-0153-0103	10.0	345	150	2.0	225	2.1	4147300	¥24,000
36cm	1-0153-0104	12.7	378	160	2.0	245	2.5	4147400	¥27,000
39cm	1-0153-0105	15.5	405	170	2.0	265	2.7	4147500	¥37,000
42cm	1-0153-0106	20.0	440	180	2.0	300	3.7	4147600	¥38,000
45cm	1-0153-0107	25.0	470	195	2.0	305	4.1	4147700	¥43,000

●18-8ステンレスと18-0ステンレスでアルミニウムをサンドした三層クラッド

ノンスティック加工の為、
コゲつきにくく使いやすい。
こびりつきやすい調理に最適熱を平均に伝える極厚底のボディは
電磁調理器に最適
もちろん全ての熱源に対応します。

④ キングデンジ 料理鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	1-0153-0401	3.9	254	110	1.5	160	1.0	0260200	¥12,100
27cm	1-0153-0402	5.6	282	120	1.5	180	1.3	0260300	¥14,500
30cm	1-0153-0403	7.2	313	135	2.0	200	2.0	4824900	¥19,400
33cm	1-0153-0404	9.9	343	150	2.0	230	2.4	4825000	¥21,500
36cm	1-0153-0405	11.7	375	165	2.0	255	2.8	4825100	¥25,200
39cm	1-0153-0406	14.4	414	175	2.0	280	3.4	4825200	¥30,100
42cm	1-0153-0407	17.1	435	185	2.0	295	3.7	4825300	¥36,400
45cm	1-0153-0408	20.7	465	200	2.0	315	4.7	4825400	¥42,400

※24、27cmのみ容量目盛無

※蓋はP156-③です。

従来比約40%の軽量化を実現
さらに耐久性を兼ね備特に過度の過熱による底の変形(底が膨張して鍋が廻ってしまうような
場合もあり危険です。)を防ぐために、底の中心部を押し上げる特別な底
押し加工を新潟県工業技術研究所様と東京電力様で共同開発(現在
特許申請中)したスペシャルバージョンです。

円環底押し加工

⑥ 19-0 電磁対応 段付鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
27cm	1-0153-0601	5.8	282	125	1.0	233	1.2	8497240	¥8,500
30cm	1-0153-0602	7.6	312	135	1.0	261	1.5	8497250	¥10,000
33cm	1-0153-0603	10.0	342	150	1.0	280	1.7	8497260	¥11,800
36cm	1-0153-0604	12.7	373	160	1.0	310	2.2	8497270	¥13,200
39cm	1-0153-0605	15.5	403	170	1.0	337	2.4	8497280	¥15,500
42cm	1-0153-0606	20.0	433	180	1.0	365	3.0	8497290	¥19,500
45cm	1-0153-0607	25.0	463	195	1.0	391	3.2	8497310	¥22,000

●電気・ガス・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます。

⑦ クローバー 18-8 料理鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0153-0701	2.6	250	115	0.9	0.8	4912200	¥5,040
27cm	1-0153-0702	4.0	278	123	0.9	0.9	4912300	¥5,670
30cm	1-0153-0703	5.5	312	130	0.9	1.1	4912400	¥6,460
33cm	1-0153-0704	7.8	342	148	0.9	1.3	4912500	¥7,620
36cm	1-0153-0705	9.2	373	162	0.9	1.7	4912600	¥8,520
39cm	1-0153-0706	13.0	406	172	0.9	1.9	4912700	¥9,680
42cm	1-0153-0707	16.0	435	183	1.0	2.4	4912800	¥12,650
45cm	1-0153-0708	19.0	465	195	1.0	2.7	4912900	¥14,200
48cm	1-0153-0709	23.0	497	208	1.0	3.1	4913000	¥16,500
51cm	1-0153-0710	28.0	525	215	1.0	3.4	4913100	¥18,600

⑧ SW 18-8 両手 料理鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	1-0153-0801	4.9	310	140	1.0	1.3	0139600	¥10,500
33cm	1-0153-0802	7.0	340	150	1.0	1.5	0139700	¥12,400
36cm	1-0153-0803	8.2	370	160	1.0	1.8	0139800	¥14,100
39cm	1-0153-0804	11.0	400	170	1.0	2.2	0139900	¥16,300
42cm	1-0153-0805	14.0	430	180	1.2	3.0	0140000	¥20,500
45cm	1-0153-0806	17.0	460	190	1.2	3.2	0140100	¥23,700
48cm	1-0153-0807	20.0	490	210	1.2	3.4	0140200	¥24,900
51cm	1-0153-0808	25.0	520	220	1.2	3.7	0140300	¥29,400

200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、
鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

アルミ製 料理鍋（段付鍋）

大量調理には熱伝導率の良いアルミ鍋がおすすめ

打ち出し加工で強度の低さをカバー
熱効率もUP



①EBM アルミ 打出 段付鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0154-0101	3.8	250	110	1.5	0.6	6174210	¥6,100
27cm	1-0154-0102	5.8	285	125	1.5	0.7	6174310	¥6,600
30cm	1-0154-0103	7.6	315	135	1.5	0.9	6174410	¥7,600
33cm	1-0154-0104	10.0	343	150	1.5	1.0	6174510	¥8,400
36cm	1-0154-0105	12.7	375	160	1.7	1.4	6174610	¥10,400
39cm	1-0154-0106	15.5	405	170	1.7	1.6	6174710	¥12,300
42cm	1-0154-0107	20.0	436	180	2.0	2.2	6174810	¥14,900
45cm	1-0154-0108	25.0	467	195	2.2	2.5	6174910	¥17,400
48cm	1-0154-0109	31.0	500	210	2.2	3.1	6175010	¥22,700
51cm	1-0154-0110	35.5	530	225	2.2	3.3	6175110	¥27,400
54cm	1-0154-0111	43.0	557	235	2.7	4.5	6175210	¥37,000
60cm	1-0154-0112	60.0	620	265	3.0	5.9	6175310	¥46,000

熱ムラが少なく歪みや変形の少ない
極厚アルミ鍋



④ニューキング アルミ 極厚 料理鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0154-0401	3.9	255	110	3.0	0.7	3017200	¥8,100
27cm	1-0154-0402	5.6	285	120	3.0	1.0	3017300	¥8,600
30cm	1-0154-0403	8.0	317	135	3.2	1.3	3017400	¥9,900
33cm	1-0154-0404	11.0	347	150	3.2	1.6	3017500	¥10,800
36cm	1-0154-0405	13.0	380	165	3.2	2.0	3017600	¥13,800
39cm	1-0154-0406	16.0	411	175	3.3	2.3	3017700	¥15,500
42cm	1-0154-0407	19.0	440	185	3.3	2.9	3017800	¥19,200
45cm	1-0154-0408	23.0	468	200	3.5	3.5	3017900	¥22,900
48cm	1-0154-0409	28.0	500	220	4.0	4.2	3018000	¥28,600
51cm	1-0154-0410	38.0	530	230	4.0	6.8	3018100	¥35,600
54cm	1-0154-0411	44.0	562	255	4.0	6.0	3018200	¥48,000
60cm	1-0154-0412	60.0	626	280	4.0	7.9	3018300	¥60,000

※蓋はP156-①です。



⑦アルミイモノ段付鍋

サイズ	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	1-0154-0701	4.7	300	103	2.0	0.6	4200800	¥6,700
33cm	1-0154-0702	6.1	327	112	2.4	0.8	4200810	¥7,800
36cm	1-0154-0703	8.0	360	122	2.4	1.0	4200820	¥9,200
39cm	1-0154-0704	10.5	394	105	2.5	1.3	4200830	¥10,000
42cm	1-0154-0705	14.0	428	153	2.6	1.5	4200840	¥12,000
45cm	1-0154-0706	18.1	458	155	2.6	1.7	4200850	¥14,000
48cm	1-0154-0707	22.2	487	177	2.6	2.0	4200860	¥18,000
51cm	1-0154-0708	24.0	505	192	3.2	2.4	4200870	¥21,000
54cm	1-0154-0709	31.0	537	202	3.2	2.8	4200880	¥29,000
60cm	1-0154-0710	42.0	598	227	3.2	4.5	4200890	¥42,000

※蓋をご使用の際は1サイズ下のサイズをご使用ください。

使いやすさを追求したキングブランド

②キング アルミ 打出 料理鍋（目盛付）

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0154-0201	3.9	252	110	2.0	0.6	0137200	¥6,200
27cm	1-0154-0202	5.6	283	120	2.0	0.8	0137300	¥6,600
30cm	1-0154-0203	8.0	312	135	2.0	1.0	0137400	¥7,600
33cm	1-0154-0204	11.0	343	150	2.3	1.3	0137500	¥8,400
36cm	1-0154-0205	13.0	374	165	2.3	1.5	0137600	¥10,400
39cm	1-0154-0206	16.0	405	175	2.5	2.0	0137700	¥12,300
42cm	1-0154-0207	19.0	434	185	2.5	2.3	0137800	¥14,900
45cm	1-0154-0208	23.0	465	200	2.7	2.8	0137900	¥17,600
48cm	1-0154-0209	28.0	499	220	2.7	3.3	0138000	¥22,700
51cm	1-0154-0210	38.0	528	230	2.7	3.8	0138100	¥27,400
54cm	1-0154-0211	44.0	560	255	3.0	4.9	0138200	¥37,100
60cm	1-0154-0212	60.0	620	280	3.0	6.2	0138300	¥46,400

※蓋はP156-①です。



⑤アルミ エレテック 料理鍋 エコクリーン

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
30cm	1-0154-0501	7.2	305	158	3.0	205	1.3	1766300	¥27,000
33cm	1-0154-0502	9.4	335	170	3.0	240	1.7	1766400	¥30,000
36cm	1-0154-0503	13.0	365	180	3.0	250	1.9	1766500	¥37,000
39cm	1-0154-0504	16.0	395	188	3.0	270	2.6	1766600	¥43,000
42cm	1-0154-0505	17.7	425	215	3.0	305	3.1	1766700	¥49,000
45cm	1-0154-0506	20.8	455	215	3.0	320	3.9	1766800	¥60,000



⑥アルミ エレテック 料理鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
30cm	1-0154-0601	7.2	305	158	3.0	205	1.3	3504200	¥28,500
33cm	1-0154-0602	9.4	335	170	3.0	240	1.7	3504300	¥31,800
36cm	1-0154-0603	13.0	365	180	3.0	250	1.9	3504400	¥40,000
39cm	1-0154-0604	16.0	395	188	3.0	270	2.6	3504500	¥46,500
42cm	1-0154-0605	17.7	425	215	3.0	305	3.1	3504600	¥53,000
45cm	1-0154-0606	20.8	455	215	3.0	320	3.9	5771200	¥64,500

底板厚:5.0mm



⑨18-8 料理鍋用 揚げザル（手付）

サイズ	ページコード	内径	外径	深さ	商品コード	価格
33cm用	1-0154-0901	290	310	124	5703600	¥9,100
36cm用	1-0154-0902	320	340	140	5703700	¥10,700
39cm用	1-0154-0903	345	370	150	5703800	¥12,700
42cm用	1-0154-0904	380	400	160	5703900	¥15,500
45cm用	1-0154-0905	410	430	160	5704000	¥18,200



⑩竹 縛り煮ザル

ページコード	商品コード	価格
1-0154-1001	5705300	¥2,000

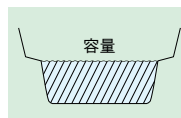
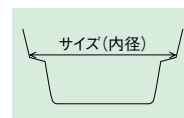
内寸:φ260×H110



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

銅製 料理鍋 (段付銅)

最高の熱伝導率を誇る高級銅鍋シリーズ

料理鍋は段下(九分目)
の容量になります。

Check!

熱伝導率が抜群の銅ですが、ほかにも
抗菌作用があったり、銅イオン効果で
山菜や野菜を色良く茹でるなどの長所
があります。
お手入れについては、P2546資料集を
ご参照ください。

①EBM 銅 段付銅 錫引きあり

外径	ページコード	ℓ	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	1-0155-0101	5.5	275	138	1.5	2.0	0020500	¥26,500
33cm	1-0155-0102	7.0	305	148	1.5	2.5	0020600	¥28,000
36cm	1-0155-0103	8.9	330	150	1.5	2.8	4000000	¥34,000
39cm	1-0155-0104	11.5	360	170	1.5	3.2	4000100	¥42,000
42cm	1-0155-0105	14.6	390	180	1.5	3.7	4000200	¥48,000
45cm	1-0155-0106	17.5	420	185	1.5	4.1	4000300	¥56,000
48cm	1-0155-0107	22.0	450	195	1.5	4.6	4000400	¥78,000
54cm	1-0155-0108	31.0	510	220	2.0	8.0	4000500	¥103,000
60cm	1-0155-0109	42.0	570	240	2.0	10.1	4000600	¥130,000

②EBM 銅 段付銅 錫引きなし

外径	ページコード	ℓ	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	1-0155-0201	5.5	275	138	1.5	2.0	0020510	¥26,500
33cm	1-0155-0202	7.0	305	148	1.5	2.5	0020610	¥28,000
36cm	1-0155-0203	8.9	330	150	1.5	2.8	4000010	¥34,000
39cm	1-0155-0204	11.5	360	170	1.5	3.2	4000110	¥42,000
42cm	1-0155-0205	14.6	390	180	1.5	3.7	4000210	¥48,000
45cm	1-0155-0206	17.5	420	185	1.5	4.1	4000310	¥56,000
48cm	1-0155-0207	22.0	450	195	1.5	4.6	4000410	¥78,000
54cm	1-0155-0208	31.0	510	220	2.0	8.0	4000510	¥103,000
60cm	1-0155-0209	42.0	570	240	2.0	10.1	4000610	¥130,000

●銅イオンの効果により、野菜などの色彩がきれいに出来ます。



③SW 銅 両手 料理鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	1-0155-0301	4.9	310	135	1.2	1.9	0141200	¥53,800
33cm	1-0155-0302	7.0	340	155	1.2	2.1	0141300	¥60,800
36cm	1-0155-0303	8.2	370	160	1.2	2.5	0141400	¥68,400
39cm	1-0155-0304	11.0	400	180	1.2	3.0	0141500	¥90,700
42cm	1-0155-0305	14.0	430	190	1.2	3.5	0141600	¥97,600
45cm	1-0155-0306	17.0	460	190	1.2	4.0	0141700	¥112,700
48cm	1-0155-0307	20.0	490	210	1.2	4.2	0141800	¥126,300
51cm	1-0155-0308	25.0	520	220	1.2	4.8	0141900	¥135,900

※特注で錫引きなしもできます。

(注)在庫がなくなり次第、楕円模様無に切り替わりますのでご了承をお願いします。

④SW 銅 吊付 料理鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	1-0155-0401	4.9	310	135	1.2	2.2	0142000	¥57,100
33cm	1-0155-0402	7.0	340	155	1.2	2.5	0142100	¥64,100
36cm	1-0155-0403	8.2	370	160	1.2	2.9	0142200	¥72,400
39cm	1-0155-0404	11.0	400	180	1.2	3.3	0142300	¥94,500
42cm	1-0155-0405	14.0	430	190	1.2	3.7	0142400	¥102,200
45cm	1-0155-0406	17.0	460	190	1.2	4.0	0142500	¥117,300
48cm	1-0155-0407	20.0	490	210	1.2	4.3	0142600	¥131,100
51cm	1-0155-0408	25.0	520	220	1.2	4.8	0142700	¥142,200

※特注で錫引きなしもできます。

(注)在庫がなくなり次第、楕円模様無に切り替わりますのでご了承をお願いします。

⑤銅 山菜鍋 (錫引きなし)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	1-0155-0501	3.8	280	120	0.8	1.0	0142800	¥11,500
30cm	1-0155-0502	5.0	310	130	0.9	1.2	0142900	¥12,500
33cm	1-0155-0503	6.6	340	140	0.9	1.5	0143000	¥15,500
36cm	1-0155-0504	8.4	374	150	1.0	1.8	0143100	¥18,500

●銅イオンの効果により、野菜などの色彩がきれいに出来ます。



⑥SW 18-8 吊付 料理鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	1-0155-0601	4.9	310	135	1.0	1.5	0140400	¥13,500
33cm	1-0155-0602	7.0	340	155	1.0	1.7	0140500	¥15,300
36cm	1-0155-0603	8.2	370	160	1.0	2.1	0140600	¥17,800
39cm	1-0155-0604	11.0	400	180	1.0	2.2	0140700	¥19,800
42cm	1-0155-0605	14.0	430	190	1.2	3.0	0140800	¥24,500
45cm	1-0155-0606	17.0	460	190	1.2	3.4	0140900	¥27,900
48cm	1-0155-0607	20.0	490	210	1.2	3.6	0141000	¥29,600
51cm	1-0155-0608	25.0	520	220	1.2	3.8	0141100	¥34,100

⑦アルミ ツル付鍋

サイズ	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
33cm	1-0155-0701	6.1	327	112	2.0	1.1	4201120	¥9,500
36cm	1-0155-0702	8.0	360	122	2.0	1.3	4201130	¥11,000
39cm	1-0155-0703	10.5	394	148	2.0	1.9	4200900	¥12,000
42cm	1-0155-0704	14.0	428	170	2.0	2.2	4201000	¥14,500
48cm	1-0155-0705	22.2	487	177	2.0	2.3	6862900	¥20,600

※蓋をご使用の際は1サイズ下のサイズをご使用ください。

※手通りの為、重さなどに誤差が生じる場合がございます。

⑧アルマイト ツル付段付鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	1-0155-0801	3.6	280	110	0.8	0.3	2893100	¥3,500
30cm	1-0155-0802	5.4	310	125	1.0	0.5	2893200	¥4,900
33cm	1-0155-0803	6.7	340	134	1.2	0.6	2893300	¥6,000
36cm	1-0155-0804	8.0	370	160	1.2	0.7	2893400	¥7,200



①キング アルミ 料理鍋蓋

サイズ	ページコード	商品コード	価格
24cm	1-0156-0101	0143600	¥3,100
27cm	1-0156-0102	0143700	¥3,400
30cm	1-0156-0103	0143800	¥3,600
33cm	1-0156-0104	0143900	¥4,000
36cm	1-0156-0105	0144000	¥4,400
39cm	1-0156-0106	0144100	¥6,200
42cm	1-0156-0107	0144200	¥7,800
45cm	1-0156-0108	0144300	¥8,700
48cm	1-0156-0109	0144400	¥10,500
51cm	1-0156-0110	0144500	¥13,700
54cm	1-0156-0111	0144600	¥14,700
60cm	1-0156-0112	0144700	¥16,800

※P154-②④用です。

②キング アルマイト 料理鍋蓋

サイズ	ページコード	商品コード	価格
24cm	1-0156-0201	7265200	¥4,600
27cm	1-0156-0202	7265300	¥4,800
30cm	1-0156-0203	7265400	¥5,100
33cm	1-0156-0204	7265500	¥5,500
36cm	1-0156-0205	7265600	¥6,200
39cm	1-0156-0206	7265700	¥7,100
42cm	1-0156-0207	7265800	¥9,000
45cm	1-0156-0208	7265900	¥10,200
48cm	1-0156-0209	7266000	¥12,500
51cm	1-0156-0210	7266100	¥16,500

※P154-③用です。

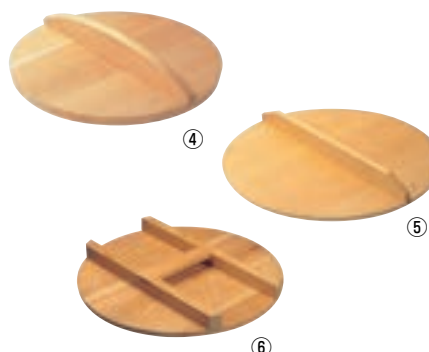
③キングデンジ 料理鍋蓋

サイズ	ページコード	商品コード	価格
24cm	1-0156-0301	0166000	¥3,000
27cm	1-0156-0302	0166100	¥3,450
30cm	1-0156-0303	0166200	¥4,100
33cm	1-0156-0304	0166300	¥5,000
36cm	1-0156-0305	0166400	¥6,050
39cm	1-0156-0306	0166500	¥7,900
42cm	1-0156-0307	0166600	¥10,250
45cm	1-0156-0308	0166700	¥11,850

●空気穴付き

●ツマミ異種

※P153-④兼用です。



④EBM さわら 木蓋

サイズ	ページコード	厚さ	商品コード	価格
15cm	1-0156-0401	10	0144800	¥850
18cm	1-0156-0402	10	0144900	¥1,000
21cm	1-0156-0403	10	0145000	¥1,300
24cm	1-0156-0404	10	0145100	¥1,550
27cm	1-0156-0405	10	0145200	¥2,000
30cm	1-0156-0406	15	0145300	¥2,300
33cm	1-0156-0407	15	0145400	¥2,600
36cm	1-0156-0408	15	0145500	¥3,100
39cm	1-0156-0409	15	0145600	¥3,400
42cm	1-0156-0410	15	0145700	¥4,500
45cm	1-0156-0411	15	0145800	¥5,100
48cm	1-0156-0412	15	0145900	¥5,800
51cm	1-0156-0413	15	0146000	¥7,400
54cm	1-0156-0414	15	0146100	¥8,500
57cm	1-0156-0415	15	0146200	¥9,200
60cm	1-0156-0416	15	0146300	¥9,600

⑤EBM スプルス 木蓋

サイズ	ページコード	厚さ	商品コード	価格
15cm	1-0156-0501	8	0146400	¥440
18cm	1-0156-0502	8	0146500	¥680
21cm	1-0156-0503	10	0146600	¥850
24cm	1-0156-0504	10	0146700	¥1,000
27cm	1-0156-0505	10	0146800	¥1,400
30cm	1-0156-0506	10	0146900	¥1,700
33cm	1-0156-0507	12	0147000	¥1,900
36cm	1-0156-0508	12	0147100	¥2,350
39cm	1-0156-0509	12	0147200	¥2,900
42cm	1-0156-0510	14	0147300	¥4,100
45cm	1-0156-0511	14	0147400	¥5,200
48cm	1-0156-0512	14	0147500	¥5,900
51cm	1-0156-0513	14	0147600	¥6,700
54cm	1-0156-0514	16	0147700	¥8,300
57cm	1-0156-0515	16	0147800	¥10,000
60cm	1-0156-0516	16	0147900	¥12,000

⑥EBM さわら H型 木蓋

サイズ	ページコード	厚さ	商品コード	価格
36cm	1-0156-0601	15	3019000	¥4,200
39cm	1-0156-0602	15	3019100	¥4,700
42cm	1-0156-0603	15	3019200	¥6,300
45cm	1-0156-0604	15	3019300	¥7,000
48cm	1-0156-0605	15	3019400	¥7,700
51cm	1-0156-0606	15	3019500	¥9,000
54cm	1-0156-0607	15	3019600	¥10,500
57cm	1-0156-0608	15	3019700	¥12,000
60cm	1-0156-0609	15	3019800	¥13,000

⑦EBM さわら 穴明 木蓋

サイズ	ページコード	厚さ	商品コード	価格
15cm	1-0156-0701	10	6218000	¥1,750
18cm	1-0156-0702	10	6218100	¥2,000
21cm	1-0156-0703	10	6218200	¥2,500
24cm	1-0156-0704	10	6218300	¥3,200
27cm	1-0156-0705	10	6218400	¥3,500
30cm	1-0156-0706	15	6218500	¥4,000
33cm	1-0156-0707	15	6218600	¥4,800
36cm	1-0156-0708	15	6218700	¥5,700
39cm	1-0156-0709	15	6218800	¥6,300
42cm	1-0156-0710	15	6218900	¥7,800
45cm	1-0156-0711	15	6219000	¥8,900

⑧さわら 落し蓋(押し蓋) 切

サイズ	ページコード	厚さ	商品コード	価格
16cm	1-0156-0801	10	5704500	¥820
18cm	1-0156-0802	10	5704600	¥900
21cm	1-0156-0803	10	5704700	¥1,050
24cm	1-0156-0804	10	5704800	¥1,250
27cm	1-0156-0805	10	5704900	¥1,550
30cm	1-0156-0806	10	5705000	¥1,650



⑨EBM 18-8 木蓋立

ページコード	商品コード	価格
1-0156-0901	3019900	¥11,800

外寸:540×240×H140

●8枚掛



⑩業務用 フリーサイズ 落し蓋

ページコード	適合サイズ	商品コード	価格
大 1-0156-1001	260~360(自在)	0149200	¥2,900
小 1-0156-1002	140~230(自在)	0149300	¥900

材質:18-0ステンレス



⑪フリーサイズ万能蒸し器 むしーな

ページコード	商品コード	価格
FM-01	1-0156-1101 3179800	¥1,200

材質:ステンレス鋼

適合サイズ:140~230(自在)

●専用台をはずせば、フリーサイズの落とし蓋として使えます。

⑫セフティー フリーサイズ落し蓋

ページコード	商品コード	価格
FOS-01	1-0156-1201 8806300	¥800

材質:18-8ステンレス

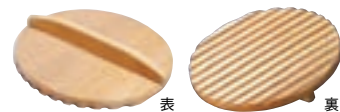
適合サイズ:140~230(自在)



⑬ポリカーボネイト 落し蓋

サイズ	ページコード	適合サイズ	商品コード	価格
18cm	1-0156-1301	18cm~21cm用	3018400	¥1,000
20cm	1-0156-1302	20cm~24cm用	3018500	¥1,200
24cm	1-0156-1303	24cm~31cm用	3018600	¥1,400

耐熱温度:120℃



⑭アク取り落し蓋

サイズ	ページコード	商品コード	価格
16cm	1-0156-1401	1098500	¥820
18cm	1-0156-1402	1098600	¥900
20cm	1-0156-1403	1098700	¥1,000

材質:天然杉

●煮汁がまわりやすい

●表面をなでる様にとアクがよく取れます。

特許・意匠登録出願済み(特許2001-026579)

⑮ぶたのおとしぶた ホワイト

ページコード	サイズ	商品コード	価格
K-091	13.5cm	1-0156-1501 135 0299600	¥850
K-092	17.5cm	1-0156-1502 175 0299500	¥1,000
K-900	21.5cm	1-0156-1503 215 0299610	¥1,143

材質:シリコンゴム 耐熱温度:-10℃~230℃

●耐熱・耐水・耐久性に優れたやわらかなシリコン素材なので食材の形にうまくなじみ、熱を効率的に循環させます。

⑯ぶたのおとしぶた ピンク

ページコード	商品コード	価格
K-092P	1-0156-1601 0340830	¥1,000

サイズ:175

EBM 実用鍋

材質・板厚が違います！

18-0ステンレス鋼モリブデン入り・チタン添加

※商品損傷のおそれがあるため空炊きはしないでください。

(変色や歪みを発生することがあります。)

〈特 長〉

1. 熱源を選ばません
2. さびにくく保温性が高い
3. サイズバリエーションが豊富

01
IH・ガス兼用鍋02
ガス専用鍋03
フライパン04
鍋全般① EBM モリブデン
実用鍋(両手)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0157-0101	2.6	213	105	145	0.9	7033810	¥5,500
20cm	1-0157-0102	3.3	230	110	155	1.3	7033800	¥6,100
22cm	1-0157-0103	4.2	253	115	175	1.4	7033900	¥6,600
24cm	1-0157-0104	5.3	273	120	195	1.6	7034000	¥7,400
27cm	1-0157-0105	7.2	303	130	225	2.0	7034100	¥8,400
30cm	1-0157-0106	9.3	333	135	255	2.2	7034200	¥10,400
33cm	1-0157-0107	11.9	363	140	285	2.7	7034300	¥12,500
36cm	1-0157-0108	15.5	393	155	315	3.1	7034400	¥14,200
39cm	1-0157-0109	21.0	420	185	350	3.7	7041500	¥22,000

板厚:1.0mm

② EBM モリブデン
実用鍋(片手)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0157-0201	1.8	190	95	135	0.8	7041600	¥4,600
18cm	1-0157-0202	2.6	213	105	145	1.0	7034500	¥5,000
20cm	1-0157-0203	3.3	230	110	155	1.2	7034600	¥5,600

板厚:1.0mm



③ 三層鋼 クラッド 実用鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0157-0301	5.4	255	122	210	2.3	1.9	2283100	¥25,650
27cm	1-0157-0302	7.4	285	132	240	2.3	2.4	2283200	¥29,200
30cm	1-0157-0303	10.0	317	147	265	2.3	2.8	2283300	¥36,000
33cm	1-0157-0304	12.8	347	152	295	2.3	3.3	2283400	¥41,700
36cm	1-0157-0305	17.0	380	172	320	2.3	3.9	2283500	¥48,500

●外層ステンレスによる耐久性と中層アルミにより熱伝導が良く均一。焦げつきにくく、調理のしやすさは秀逸



④ 21-0 大漁鍋

	ページコード	内径 ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	1-0157-0401	260	4.5	280	105	0.5 1.1	5704100	¥4,300
30cm	1-0157-0402	290	6.0	315	115	0.5 1.3	5704200	¥4,700
33cm	1-0157-0403	320	8.6	346	125	0.5 1.5	5704300	¥5,400
36cm	1-0157-0404	350	11.0	378	144	0.6 1.7	5704400	¥6,300



⑤ コルチナ 超厚底 ソースポット

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
18cm	1-0157-0501	3.7	183	152	深型	2.0	170	1.3	0168600	¥8,600
20cm	1-0157-0502	3.6	205	120		2.0	190	1.6	0168700	¥9,000
22cm	1-0157-0503	4.8	225	135		2.0	210	1.8	0168800	¥10,500

材質:YUS180

19Cr-0.4Cu-0.4Nb-ULC-LN

モリブデン鋼を含有させずに耐蝕性を向上させた材質です。



⑥ コルチナ 超厚底 ソースパン

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0157-0601	1.7	164	92	2.0	150	1.0	0168900	¥7,200
18cm	1-0157-0602	2.7	183	110	2.0	170	1.2	0169000	¥8,000
20cm	1-0157-0603	3.6	205	120	2.0	190	1.5	0169100	¥9,000

材質:YUS180

19Cr-0.4Cu-0.4Nb-ULC-LN

モリブデン鋼を含有させずに耐蝕性を向上させた材質です。



⑦ デュオ IH 両手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20 _{cm} DUO-20W	1-0157-0701	3.0	213	95	1.7	175	1.2	3919900	¥6,000
22 _{cm} DUO-22W	1-0157-0702	4.7	231	123	1.7	200	1.4	3920000	¥7,000

表面加工:内面/フッ素樹脂塗膜加工

材質:本体/2層クラッド材(底厚1.7mm)

本体内側/アルミニウム合金

本体外側/ステンレス鋼(クロム18%)

蓋/物理強化ガラス

リング・ツマミ/ステンレス鋼



⑧ デュオ IH 片手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm DUO-16S	1-0157-0801	1.8	171	88	1.7	140	0.8	3919700	¥4,500
18cm DUO-18S	1-0157-0802	2.3	192	88	1.7	160	0.9	3919800	¥5,000

表面加工:内面/フッ素樹脂塗膜加工

材質:本体/2層クラッド材(底厚1.7mm)

本体内側/アルミニウム合金

本体外側/ステンレス鋼(クロム18%)

蓋/物理強化ガラス

リング・ツマミ/ステンレス鋼



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

アルミ実用鍋

軽くて使い易い 茹でものや煮込み料理の定番品



① しゅう酸 アルマイト 実用鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
16cm	1-0158-0101	1.3	180	74	0.7	0.3	5065501	¥2,700
18cm	1-0158-0102	1.9	200	87	0.7	0.3	5065601	¥2,900
20cm	1-0158-0103	2.6	225	92	0.7	0.4	5065701	¥3,300
22cm	1-0158-0104	3.5	246	100	0.7	0.5	5065801	¥3,700
24cm	1-0158-0105	4.4	268	112	0.7	0.5	5065901	¥4,000
26cm	1-0158-0106	5.6	288	124	0.7	0.6	5066001	¥4,500
28cm	1-0158-0107	7.1	314	130	0.8	0.8	5066101	¥5,400
30cm	1-0158-0108	8.9	334	144	0.9	0.9	5066201	¥7,000
33cm	1-0158-0109	12.0	363	160	0.9	1.1	5066301	¥8,000
36cm	1-0158-0110	16.4	395	170	1.2	1.5	5066401	¥12,000
40cm	1-0158-0111	21.5	435	190	1.2	1.8	5066501	¥17,000



② アルマイト 実用鍋 (寸胴鍋)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
42cm	1-0158-0201	29.0	459	261	1.5	2.1	5066900	¥20,000



③ アルマイト 浅型鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0158-0301	3.0	264	80	0.7	0.5	8124600	¥2,700
26cm	1-0158-0302	3.8	285	88	0.7	0.5	8124700	¥3,000



④ ロイヤル アルマイト両手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1-0158-0401	2.1	185	90	2.0	0.7	3426740	¥3,600
20cm	1-0158-0402	3.0	205	100	2.0	0.9	3426750	¥4,100
22cm	1-0158-0403	4.0	225	110	2.0	1.0	3426760	¥4,800
24cm	1-0158-0404	4.9	245	120	2.0	1.2	3426770	¥5,300



⑥ 味覚 アルマイト片手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
16cm	1-0158-0601	1.3	172	80	0.9	0.3	1446300	¥1,500
18cm	1-0158-0602	1.8	195	85	0.9	0.3	1446400	¥1,700



⑤ ロイヤル アルマイト片手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
14cm	1-0158-0501	1.6	150	90	2.0	0.5	3426700	¥2,500
16cm	1-0158-0502	1.8	165	80	2.0	0.5	3426710	¥2,900
18cm	1-0158-0503	2.1	185	90	2.0	0.7	3426720	¥3,300
20cm	1-0158-0504	3.0	205	100	2.0	0.8	3426730	¥3,800

※14cmのみ注ぎ口付き

お手持ちの鍋が
おでん鍋に



⑦ ステンレス
フリーサイズ
おでん仕切り

ページコード	商品コード	価格
1-0158-0701	0494500	¥900

材質:18-0ステンレス
本体の高さ:70mm
鍋の内寸がφ200mm~300mmまで対応

シルバーメリータスシリーズ

材質:本体/アルミニウム合金(アルマイト加工)
ハンドル・ツマミ/フェノール樹脂



⑧ 両手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1-0158-0801	2.1	194	90	1.0	0.4	3358110	¥2,600
20cm	1-0158-0802	2.9	214	100	1.0	0.4	3358210	¥2,900
22cm	1-0158-0803	3.9	234	110	1.0	0.6	3358310	¥3,500
24cm	1-0158-0804	5.1	254	120	1.0	0.6	3358410	¥3,800



⑨ 兼用鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0158-0901	7.1	256	144	1.0	0.8	3358610	¥5,300



⑩ 片手兼用鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	1-0158-1001	3.7	214	117	1.0	0.6	3358510	¥4,800



⑪ 片手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
16cm	1-0158-1101	1.5	174	80	1.0	0.3	3357810	¥2,000
18cm	1-0158-1102	2.1	194	90	1.0	0.4	3357910	¥2,500
20cm	1-0158-1103	2.9	214	100	1.0	0.5	3358010	¥2,800



⑫ ラーメン鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
17cm	1-0158-1201	1.4	187	63	1.0	0.3	3357710	¥2,000



⑬ ミルクパン (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
14cm	1-0158-1301	1.1	152	75	1.0	0.3	3357610	¥1,800

EBM 業務用 電磁対応雪平鍋

こびりつきやすい調理に最適

外径は注ぎ口を含むサイズです。



①EBM モリブデンII 雪平鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0159-0101	0.8	158	65	2.0	105	0.7	8692600	¥7,600
18cm	1-0159-0102	1.3	188	70	2.0	135	0.9	8692700	¥8,800
21cm	1-0159-0103	2.0	220	75	2.0	155	1.1	8692800	¥10,500
24cm	1-0159-0104	3.0	250	85	2.0	180	1.3	8692900	¥13,400
27cm	1-0159-0105	4.0	280	95	2.0	195	1.6	8693000	¥15,200
30cm	1-0159-0106	5.0	313	100	3.0	215	2.7	8693100	¥18,100

底板厚:3.0mm 片口仕様

●耐熱性に優れたSUS440。熱を平均に伝える極厚底で電磁調理の誘導加熱の効率性は抜群です。



②EBM モリブデンII プラス 雪平鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0159-0201	0.8	158	65	2.0	105	0.7	8692610	¥11,000
18cm	1-0159-0202	1.3	188	70	2.0	135	0.9	8692710	¥12,000
21cm	1-0159-0203	2.0	220	75	2.0	155	1.1	8692810	¥14,000
24cm	1-0159-0204	3.0	250	85	2.0	180	1.3	8692910	¥18,000
27cm	1-0159-0205	4.0	280	95	2.0	195	1.6	8693010	¥21,000
30cm	1-0159-0206	5.0	313	100	3.0	215	2.7	8693110	¥25,000

底板厚:3.0mm 片口仕様

●内面は汚れが付きにくいノンステック加工



③EBM プロシェフ 2PLY プラス IH 雪平鍋(目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	1-0159-0301	3.8	261	90	3.0	183	1.0	8813350	¥7,250

材質:アルミ+SUS430

両口仕様

●内面ノンステックエクリプス加工(業務用3層コート)



④EBM プロスタンダード 2PLY 雪平鍋(目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0159-0401	0.8	167	60	2.0	115	0.3	3922500	¥3,200
18cm	1-0159-0402	1.5	195	70	2.0	135	0.4	3922600	¥3,500
21cm	1-0159-0403	2.2	228	75	2.0	160	0.6	3922700	¥4,000
24cm	1-0159-0404	3.5	266	90	2.0	180	0.7	3922800	¥5,100

材質:アルミ+SUS430

両口仕様



⑤EBM プロスタンダード 2PLY 雪平鍋 ノンステック(目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0159-0501	0.8	167	60	2.0	115	0.3	3922510	¥3,900
18cm	1-0159-0502	1.5	195	70	2.0	135	0.4	3922610	¥4,800
21cm	1-0159-0503	2.2	228	75	2.0	160	0.6	3922710	¥6,200
24cm	1-0159-0504	3.5	266	90	2.0	180	0.7	3922810	¥7,400

材質:アルミ+SUS430

両口仕様

●内面ノンステックエクリプス加工(業務用3層コート)



⑥エレクトマスタースロ 雪平鍋

ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格	
16cm	1-0159-0601	1.1	177	64	122	0.6	5293900	¥6,500
18cm	1-0159-0602	1.6	195	76	125	0.7	5294000	¥7,500

材質:アルミクラッド三層鍋

両口仕様



⑦ニューキングデンジ 雪平鍋(目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
15cm	1-0159-0701	0.8	156	65	1.2	115	0.5	65	4330200	¥9,800
18cm	1-0159-0702	1.5	186	70	1.2	140	0.6	75	4330300	¥10,400
21cm	1-0159-0703	2.2	217	75	1.5	165	1.0	85	4330400	¥12,800
24cm	1-0159-0704	3.5	250	85	1.5	190	1.3	95	4330500	¥14,100
27cm	1-0159-0705	5.2	278	95	2.0	210	2.2	115	4330600	¥17,400
30cm	1-0159-0706	7.5	307	100	2.0	240	3.0	125	4330700	¥20,700

材質:SUS445M2(モリブデン銅2%含有)

両口仕様

てこの原理で操作性を追求した独特なデザインと二股に分けることで熱を防ぎます。さらに熱を伝えるにステンレスキャストハンドルを使用



⑧キングデンジ 雪平鍋(目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0159-0801	0.8	169	65	1.2	115	0.7	4824300	¥9,400
18cm	1-0159-0802	1.5	202	75	1.2	140	0.8	4824400	¥9,500
21cm	1-0159-0803	2.2	231	85	1.5	165	1.3	4824500	¥11,300
24cm	1-0159-0804	3.5	262	95	1.5	185	1.7	4824600	¥13,700
27cm	1-0159-0805	5.2	297	115	2.0	220	2.6	4824700	¥16,400
30cm	1-0159-0806	7.5	329	125	2.0	240	3.2	4824800	¥19,100

材質:SUS445M2(モリブデン銅2%含有)

両口仕様

●電磁調理の誘導加熱の効率性を素材から追求し、保温性の高い厚板ステンレスを採用



⑨エレクトマスタースライト 雪平鍋

ページコード	内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0159-0901	1.2	170	70	0.8	120	0.4	7246300	¥3,200
18cm	1-0159-0902	1.75	194	75	1.0	120	0.5	7246400	¥3,500

材質:YUS180(20-0)

両口仕様



⑩三層鋼 クラッド プラ柄雪平鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1-0159-1001	1.5	183	70	130	2.3	0.8	2283600	¥8,400
21cm	1-0159-1002	2.3	212	80	145	2.3	1.0	2283700	¥10,200
24cm	1-0159-1003	3.8	242	95	170	2.3	1.2	2283800	¥12,400
27cm	1-0159-1004	5.2	273	100	195	2.3	1.5	2283900	¥15,450
30cm	1-0159-1005	6.3	302	110	210	2.3	1.6	2284000	¥18,900

両口仕様

●軽量かつ焦げ付きにくい。

●外層ステンレスによる耐久性と中層アルミにより熱伝導が良く、均一。焦げ付きにくく、調理のしやすさは秀逸



⑪匠味 IHゆきひら鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0159-1101	1.2	171	65	1.5	125	0.40	0233610	¥4,000
18cm	1-0159-1102	1.7	192	71	1.5	145	0.48	0233620	¥4,500
20cm	1-0159-1103	2.0	210	74	1.7	160	0.58	0233630	¥5,000

材質:2層クラッド材(内面フッ素樹脂加工)

両口仕様



⑫プロ仕様 三層鋼 行平鍋(目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	板厚	kg	商品コード	価格
YK-251 16cm	1-0159-1201	1.2	170	70	0.8	120	0.4	7246300	¥3,200
YK-252 18cm	1-0159-1202	1.7	196	80	0.8	129	0.5	7246400	¥3,500
YK-253 20cm	1-0159-1203	2.2	215	84	0.8	145	0.6	7246500	¥3,900
YK-254 22cm	1-0159-1204	2.9	235	90	0.8	150	0.7	7246600	¥4,400
YK-255 24cm	1-0159-1205	3.6	258	95	0.8	173	0.8	7246700	¥4,900

両口仕様

●熱伝導の良い軟鉄を保温性と耐熱性に優れた18-10ステンレスでサンドイッチした素材です。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

外径は注ぎ口を含むサイズです。



①20-0 ロイヤル 雪平鍋



	ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
XYD-165	1-0160-0101	155	170	175	65	110	0.4	3010800	¥6,900
XYD-180	1-0160-0102	175	185	195	75	120	0.5	3010900	¥7,700
XYD-200	1-0160-0103	200	211	225	80	130	0.6	5769100	¥9,300
XYD-210	1-0160-0104	210	225	235	85	135	0.6	7325000	¥9,800
XYD-240	1-0160-0105	240	255	265	95	155	0.8	5769200	¥11,800
XYD-270	1-0160-0106	270	285	295	110	175	1.3	5769300	¥14,000
XYD-300	1-0160-0107	300	310	320	120	195	1.6	6247300	¥16,500

両口仕様



②アルミ エレテック
雪平鍋 エコクリーン



	ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	1-0160-0201	2.4	2.33	82	1.7	170	0.9	1766900	¥15,200
24cm	1-0160-0202	3.4	2.58	95	1.9	190	1.1	1767000	¥17,400
27cm	1-0160-0203	5.0	2.97	103	2.8	205	1.3	1767100	¥21,500

両口仕様



③アルミ エレテック 雪平鍋



	ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	1-0160-0301	2.4	2.33	82	1.7	170	0.9	4386000	¥17,000
24cm	1-0160-0302	3.4	2.58	95	1.9	190	1.1	4386100	¥19,800
27cm	1-0160-0303	5.0	2.97	103	2.8	205	1.3	4386200	¥23,800

両口仕様

●優れた耐久性を持ち、熱伝導がよく、鍋全体に平均して熱が回ります。



④K 三層鋼 雪平鍋



	ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0160-0401	0.9	1.62	55	2.0	110	0.5	3025200	¥8,400
18cm	1-0160-0402	1.5	1.92	65	2.0	140	0.7	3025300	¥10,400
21cm	1-0160-0403	2.3	2.25	70	2.0	160	0.9	3025400	¥12,500
24cm	1-0160-0404	3.8	2.58	85	2.0	190	1.3	3025500	¥15,200
27cm	1-0160-0405	5.2	2.88	100	2.0	210	1.5	3025600	¥18,000
30cm	1-0160-0406	6.3	3.18	110	2.0	230	1.7	3025700	¥22,000

両口仕様

●抜群の熱効率を持ち、しかも、保温性、耐酸性に優れた「ステンレス+アルミ+ステンレス」サンドイッチ構造の複合新素材を採用
●鍋全体がムラなく加熱されお料理を美味しく仕上ります。



⑤デンジ21 雪平鍋 ミラー仕上



	ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0160-0501	1.1	1.75	70	0.8	90	0.3	4464300	¥4,320
18cm	1-0160-0502	1.6	2.02	75	0.8	115	0.4	4464310	¥4,560
20cm	1-0160-0503	2.1	2.18	80	1.0	135	0.5	4464320	¥5,280
21cm	1-0160-0504	2.6	2.30	85	1.0	145	0.6	4464330	¥5,520
24cm	1-0160-0505	3.6	2.68	90	1.0	170	0.8	4464340	¥6,000

材質:21-0

両口仕様



⑥21-0 シルクウェア 電磁雪平鍋



	ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0160-0601	1.1	1.75	70	0.8	90	0.3	4464200	¥6,720
18cm	1-0160-0602	1.6	2.02	75	0.8	115	0.4	4464210	¥7,440
20cm	1-0160-0603	2.1	2.18	80	1.0	135	0.5	4464220	¥8,160
21cm	1-0160-0604	2.6	2.30	85	1.0	145	0.6	4464230	¥8,880
24cm	1-0160-0605	3.6	2.68	90	1.0	170	0.8	4464240	¥9,840

両口仕様



⑦三層鋼 フッ素樹脂加工 雪平鍋



	ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	1-0160-0701	3.8	2.58	85	2.0	190	1.3	5781400	¥16,300

両口仕様



⑧デンジ カラス口 雪平鍋 V200



	ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0160-0801	2.2	2.32	84	0.8	145	1.0	1658700	¥3,500

底板厚1.2mm 片口仕様

材質:RSX-1(SUS430+モリブデン含有)



⑩アルマイト IH雪平鍋 (目盛付)



内径	ページコード	外 径	深 さ	板 厚	底 径	g	商品コード	価格
18 _{cm} ALYP-18	1-0160-1001	1.6	200	70	2.2	154 420	1246740	¥1,800
20 _{cm} ALYP-20	1-0160-1002	2.0	223	74	2.2	154 500	1246750	¥2,000
22 _{cm} ALYP-22	1-0160-1003	2.6	245	78	2.2	172 540	1246760	¥2,200
24 _{cm} ALYP-24	1-0160-1004	3.2	260	78	2.2	183 640	1246770	¥2,500

材質:本体/アルミニウム合金(アルマイト加工)
はり底/ステンレス鋼 ハンドル/天然木

両口仕様

⑪エレク 行平鍋



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm F-7051	1-0160-1101	1.7	210	130	2.5	134	0.57	1094600 ¥2,000
20cm F-7052	1-0160-1102	1.7	230	135	2.5	140	0.63	1094610 ¥2,300
22cm F-7053	1-0160-1103	2.9	250	145	2.5	144	0.70	1094620 ¥2,600
24cm F-7054	1-0160-1104	3.7	270	160	2.5	165	0.82	1094630 ¥2,900

材質:本体/アルミニウム合金(フッ素樹脂塗装)
底/ステンレス鋼 ハンドル/自然木

両口仕様



⑫MA 18-0 カラス口パン (目盛付)



	ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0160-1201	1.3	1.95	70	1.2	120	0.6	8770600	¥8,000
18cm	1-0160-1202	1.6	2.17	70	1.2	135	0.6	8739500	¥8,500
20cm	1-0160-1203	2.3	2.40	80	1.2	145	0.8	3173900	¥10,000
22cm	1-0160-1204	2.8	2.63	80	1.2	160	0.9	3174000	¥11,000

底板厚1.2mm 両口仕様

⑬18-8 カラス口パン 専用蓋

	ページコード	商品コード	価格
16cm用	1-0160-1301	8770700	¥2,200
18cm用	1-0160-1302	8739600	¥2,300
20cm用	1-0160-1303	3174100	¥3,000
22cm用	1-0160-1304	3174200	¥3,600

板厚0.8mm



⑭クラッド 両手雪平鍋



	ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
27cm	1-0160-1401	5.2	2.87	95	2.0	200	1.4	8514100	¥16,100
30cm	1-0160-1402	6.3	3.15	114	2.0	215	1.8	8514200	¥19,750
33cm	1-0160-1403	8.7	3.43	120	2.0	230	2.1	8514300	¥22,800
36cm	1-0160-1404	10.5	3.74	130	2.0	260	2.5	8514400	¥24,700

両口仕様



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

外径は注ぎ口を含むサイズです。

01
IH・ガス兼用鍋02
ガス専用鍋03
フライパン04
鍋全般① MA 18-0 共柄 デンジ
両カラスロパン (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0161-0101	1.3	212	70	1.2	120	0.5	1658800	¥9,500
18cm	1-0161-0102	1.6	233	70	1.2	135	0.6	1658900	¥10,000
20cm	1-0161-0103	2.3	263	80	1.2	145	0.7	1659000	¥11,500
22cm	1-0161-0104	2.8	283	80	1.2	160	0.8	1659100	¥12,600

底板厚1.2mm
両口仕様② MA 18-0 共柄
デンジ 片手鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0161-0201	1.3	187	70	1.2	120	0.5	3646300	¥8,000
18cm	1-0161-0202	1.6	208	70	1.2	135	0.6	3646400	¥8,200
20cm	1-0161-0203	2.3	232	80	1.2	145	0.7	3646500	¥9,500
22cm	1-0161-0204	2.8	252	80	1.2	160	0.8	3646600	¥10,500

底板厚1.2mm
片口仕様③ MA 18-0 共柄
デンジ 両手鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0161-0301	1.3	70	1.2	120	0.5	3645900	¥7,600
18cm	1-0161-0302	1.6	70	1.2	135	0.6	3646000	¥8,000
20cm	1-0161-0303	2.3	80	1.2	145	0.7	3646100	¥9,000
22cm	1-0161-0304	2.8	80	1.2	160	0.8	3646200	¥10,500

底板厚1.2mm



④ 18-8 デンジ鍋専用蓋

ページコード	商品コード	価格
16cm用	1-0161-0401	3646700
18cm用	1-0161-0402	3646800
20cm用	1-0161-0403	3646900
22cm用	1-0161-0404	3647000

板厚0.8mm

※①～③専用です。

ネジ式ハンドルで簡単に固定・解除ができ、コンパクトに収納

⑤ エレテック
スタッキング ゆきひら鍋

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	1-0161-0501	2.5	80	2.0	150	0.8	2268600	¥18,000
24cm	1-0161-0502	3.3	90	2.0	180	1.0	2268700	¥21,000
27cm	1-0161-0503	5.0	105	2.5	190	1.1	2268800	¥25,000

⑥ アルミ スタッキング
ゆきひら鍋

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
21cm	1-0161-0601	2.5	80	2.0	0.5	2268300	¥4,500
24cm	1-0161-0602	3.3	90	2.0	0.6	2268400	¥5,800
27cm	1-0161-0603	5.0	105	2.5	0.7	2268500	¥8,300



- 並べて置いても他の火で柄が焼ける心配がありません。
- 鍋同士がぶつかりにくく、調理も効率アップ



⑦ 18-8 計量 雪平鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0161-0701	1.0	174	65	0.7	0.4	0181000	¥4,000
18cm	1-0161-0702	1.5	203	70	0.7	0.4	0181100	¥4,400
21cm	1-0161-0703	2.5	234	86	0.7	0.5	0181200	¥5,400

目盛付・両口仕様



⑧ 18-10 エクストラ ミルクパン

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
14cm	1-0161-0801	1.3	142	95	0.8	115	0.4	4232490	¥3,100

※電磁調理器によってはご使用できない場合もございます。



⑨ MA 18-8 蓋付 ミルクパン

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
13cm	1-0161-0901	0.7	148	70	0.7	0.3	0174700	¥3,800

⑩ MA 18-8 レモンタイプ ミルクパン

ページコード	内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
1-0161-1001	130	1.0	170	65	1.0	0.4	0174900	¥4,000

⑪ MA 18-8 カラスロ コーヒーパン
(目盛付)

ページコード	内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
1-0161-1101	130	1.0	180	70	1.0	0.4	0175100	¥5,500

●目盛:100ml～900mlまで100ml単位

⑫ 18-8 ミルクパン (目盛付)
ワイヤーハンドル

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
12cm	1-0161-1201	0.9	130	83	0.8	0.3	8142800	¥2,600
13.8cm	1-0161-1202	1.3	145	90	0.8	0.4	8142100	¥3,000

●目盛:0.9ℓ / 200ml～800mlまで100ml単位
1.3ℓ / 200ml～1,000mlまで100ml単位

⑬ ミニシリーズ ミルクパン

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
12cm	1-0161-1301	0.6	124	65	1.8	0.22	2007100	¥950

材質:本体/アルミニウム合金(内面フッ素加工)
ハンドル/フェノール樹脂
エンドキャップ/66ナイロン



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

職人の技が冴える
伝統の逸品(日本製)

EBM
あすめ



① EBM アルミ打出 雪平鍋(研磨仕上)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0162-0101	0.8	170	60	1.7	0.2	7711100	¥2,700
18cm	1-0162-0102	1.4	200	70	1.7	0.3	7711200	¥3,000
21cm	1-0162-0103	2.2	235	80	2.0	0.5	7711300	¥4,100
24cm	1-0162-0104	3.2	265	90	2.4	0.7	7711400	¥5,300
27cm	1-0162-0105	5.1	300	110	2.7	1.0	7711500	¥8,600
30cm	1-0162-0106	7.0	330	120	2.7	1.3	7711600	¥10,000

両口仕様
●強度を上げるために一打一打を丁寧に施した極目打出鍋
●見た目にも美しいミラー研磨の純国産品です。

交換用木柄

15、18cm用	1-0162-0107	7711210	¥300
21cm用	1-0162-0108	7711310	¥330
24～30cm用	1-0162-0109	7711410	¥400



極厚

④ ナカオ アルミ打出 ヤットコ雪平鍋(目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0162-0401	1.0	171	65	3.0	0.3	4865400	¥4,700
16.5cm	1-0162-0402	1.3	187	70	3.0	0.4	4865500	¥5,200
18cm	1-0162-0403	1.8	202	75	3.0	0.4	4865600	¥5,500
19.5cm	1-0162-0404	2.0	220	80	3.0	0.5	4865700	¥5,800
21cm	1-0162-0405	2.7	238	87	3.0	0.6	4865800	¥6,200
22.5cm	1-0162-0406	3.2	250	92	3.0	0.7	4865900	¥6,500
24cm	1-0162-0407	4.0	272	100	3.0	0.8	4866000	¥7,100

両口仕様



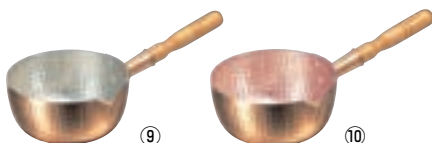
⑦ アルミ スミフロン 雪平鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0162-0701	1.0	166	65	1.5	0.2	4201300	¥5,250
18cm	1-0162-0702	1.5	200	70	1.8	0.4	4201400	¥5,500

両口仕様

●スミフロン材とは、特殊技術によりアルミ表面に微細なつば状の穴を形成させフッ素樹脂を喰い込ませた素材です。

熱伝導率が良いので火加減の難しい調理に適しています。



⑨ 銅 片口雪平鍋 (内面錫引)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0162-0901	0.9	164	70	1.2	0.5	0180600	¥6,300
18cm	1-0162-0902	1.4	195	85	1.2	0.8	0180700	¥7,500
21cm	1-0162-0903	2.2	228	95	1.2	1.2	0180800	¥9,900
24cm	1-0162-0904	3.0	264	105	1.5	1.5	0180900	¥15,000
27cm	1-0162-0905	5.8	298	118	1.5	2.2	5672900	¥21,000
30cm	1-0162-0906	7.2	320	128	1.5	2.3	5672910	¥24,000

⑩ 銅 打出 片口雪平鍋 (内面錫引無)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0162-1001	0.9	164	70	1.2	0.5	1274920	¥6,600
18cm	1-0162-1002	1.4	195	85	1.2	0.8	1274930	¥7,800
21cm	1-0162-1003	2.2	228	95	1.2	1.2	1274940	¥10,500
24cm	1-0162-1004	3.0	264	105	1.5	1.5	1274950	¥15,300
27cm	1-0162-1005	5.8	298	118	1.5	2.2	1274960	¥21,000
30cm	1-0162-1006	7.2	320	128	1.5	2.3	1274970	¥24,000

② ナカオ アルミ 打出 雪平鍋(目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0162-0201	0.8	167	60	1.7	0.2	0177200	¥3,600
16.5cm	1-0162-0202	1.2	180	65	1.7	0.3	0177300	¥3,700
18cm	1-0162-0203	1.5	195	70	1.7	0.3	0177400	¥3,800
19.5cm	1-0162-0204	2.0	216	75	1.8	0.5	0177500	¥4,100
21cm	1-0162-0205	2.2	228	80	2.0	0.5	0177600	¥4,300
22.5cm	1-0162-0206	2.9	252	85	2.0	0.6	0177700	¥4,700
24cm	1-0162-0207	3.5	266	90	2.3	0.6	0177800	¥5,300
25.5cm	1-0162-0208	4.8	280	100	2.5	0.9	0177900	¥6,200
27cm	1-0162-0209	5.2	295	110	2.7	1.0	0178000	¥7,800
30cm	1-0162-0210	7.5	326	120	2.7	1.3	0178100	¥8,700

両口仕様

交換用木柄

15～18cm用	1-0162-0211	0178200	¥420
19.5～22.5cm用	1-0162-0212	0178300	¥450
24～30cm用	1-0162-0213	0178400	¥550



⑤ アルミ 打出ペリカン 雪平鍋(目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0162-0501	0.8	179	60	1.7	0.3	0180100	¥3,800
16.5cm	1-0162-0502	1.2	193	65	1.7	0.3	0180200	¥4,000
18cm	1-0162-0503	1.5	208	70	1.7	0.4	0180300	¥4,300
19.5cm	1-0162-0504	2.0	228	75	1.8	0.4	0180400	¥4,600
21cm	1-0162-0505	2.2	244	80	2.0	0.4	0180500	¥4,900
22.5cm	1-0162-0506	2.9	262	85	2.0	0.6	4874600	¥5,500
24cm	1-0162-0507	3.5	281	90	2.3	0.7	4874700	¥5,900

両口仕様



③ K アルミ 打出 雪平鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0162-0301	0.9	162	60	1.5	0.2	0178500	¥2,500
16.5cm	1-0162-0302	1.1	177	65	1.7	0.3	0178600	¥2,800
18cm	1-0162-0303	1.5	193	70	1.7	0.3	0178700	¥2,900
19.5cm	1-0162-0304	1.9	206	75	1.8	0.4	0178800	¥3,300
21cm	1-0162-0305	2.3	224	80	1.8	0.5	0178900	¥3,400
22.5cm	1-0162-0306	2.8	245	90	2.0	0.6	0179000	¥3,700
24cm	1-0162-0307	3.8	256	95	2.3	0.7	0179100	¥4,800
25.5cm	1-0162-0308	4.0	270	100	2.3	0.8	0179200	¥5,300
27cm	1-0162-0309	5.2	288	105	2.5	1.0	0179300	¥6,800
28.5cm	1-0162-0310	5.8	303	110	2.5	1.1	0179400	¥7,600
30cm	1-0162-0311	6.3	316	115	2.5	1.2	0179500	¥8,000

両口仕様

交換用木柄

15、16.5cm用	1-0162-0312	0179600	¥160
18、19.5cm用	1-0162-0313	0179700	¥180
21～25.5cm用	1-0162-0314	0179800	¥200
27～30cm用	1-0162-0315	0180000	¥250



⑥ アルミ 底平浅型打出 雪平鍋(目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0162-0601	1.0	160	60	3.0	0.4	3040200	¥5,600
18cm	1-0162-0602	1.2	202	60	3.0	0.5	3026400	¥5,900
21cm	1-0162-0603	2.1	239	70	3.0	0.6	3026500	¥6,300
24cm	1-0162-0604	3.2	268	80	3.0	0.8	3026600	¥7,600
27cm	1-0162-0605	4.8	305	90	3.0	1.0	3026700	¥8,300
30cm	1-0162-0606	6.5	337	100	3.0	1.2	3026800	¥9,200

両口仕様

⑧ ナカオ アルミ 打出片手 ポウズ鍋

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0162-0801	1.1	75	2.0	0.3	0181810	¥6,300
18cm	1-0162-0802	1.8	85	2.0	0.4	0181910	¥7,000
21cm	1-0162-0803	2.9	100	2.0	0.4	0182110	¥7,400
24cm	1-0162-0804	4.1	110	2.0	0.7	0182210	¥7,900

⑪ 銅 打出 片口坊主鍋 (内面錫引有)

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0162-1101	1.07	85	1.2	0.5	1274980	¥9,400
18cm	1-0162-1102	1.95	95	1.2	0.8	1274990	¥12,200
21cm	1-0162-1103	2.91	115	1.2	1.0	1277900	¥14,900
24cm	1-0162-1104	4.05	130	1.5	1.5	1277910	¥20,000
27cm	1-0162-1105	5.75	145	1.5	1.7	1277920	¥26,100
30cm	1-0162-1106	8.20	150	1.5	2.0	1277930	¥30,300

⑫ 銅 片手 ポーズ鍋 (錫引無)

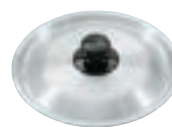
内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0162-1201	1.07	85	1.2	0.5	3026900	¥8,500
18cm	1-0162-1202	1.95	95	1.2	0.8	3027000	¥11,300
21cm	1-0162-1203	2.91	115	1.2	1.0	3027100	¥13,500
24cm	1-0162-1204	4.05	130	1.5	1.5	3027200	¥18,300
27cm	1-0162-1205	5.75	145	1.5	1.7	3027300	¥23,800
30cm	1-0162-1206	8.20	150	1.5	2.0	3027400	¥28,000

⑬ アルミ 両手雪平鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	1-0162-1301	5.2	288	105	2.5	1.0	3756800	¥7,100
30cm	1-0162-1302	6.3	319	115	2.5	1.2	3756900	¥8,700
33cm	1-0162-1303	6.9	344	123	2.5	1.6	3757000	¥9,500
36cm	1-0162-1304	9.4	375	135	2.5	1.8	3757100	¥11,400

両口仕様

●雪平鍋を両手にする事で収納が省スペースとなり、大きいサイズでも持ちやすく洗いが簡単、直接鍋から注ぐことができます。

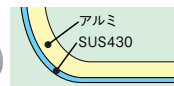


⑭ アルミ 雪平鍋蓋

	ページコード	商品コード	価格
15cm用	1-0162-1401	4205100	¥1,800
18cm用	1-0162-1402	4205200	¥2,000
21cm用	1-0162-1403	4205300	¥2,300
24cm用	1-0162-1404	4205400	¥2,600

熱を平均に伝える極厚底のボディは電磁調理器に最適
もちろん全ての熱源に対応します。

洗いやすくお手入れも簡単な
ノンスティック加工



①EBM モリブデンジII ヤットコ鍋



内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0163-0101	0.8	65	2.0	105	0.5	8693200	¥9,300
18cm	1-0163-0102	1.3	70	2.0	135	0.6	8693300	¥11,200
21cm	1-0163-0103	2.0	75	2.0	155	0.7	8693400	¥13,400
24cm	1-0163-0104	3.0	85	2.0	180	0.9	8693500	¥15,800
27cm	1-0163-0105	4.0	95	2.0	195	1.3	8693600	¥18,100
30cm	1-0163-0106	5.0	100	3.0	215	2.1	8693700	¥22,200

底板厚3mm

②EBM モリブデンジII プラス ヤットコ鍋



内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0163-0201	0.8	65	2.0	105	0.5	8693210	¥12,000
18cm	1-0163-0202	1.3	70	2.0	135	0.6	8693310	¥15,000
21cm	1-0163-0203	2.0	75	2.0	160	0.7	8693410	¥17,000
24cm	1-0163-0204	3.0	85	2.0	180	0.9	8693510	¥21,000
27cm	1-0163-0205	4.0	95	2.0	195	1.3	8693610	¥24,000
30cm	1-0163-0206	5.0	100	3.0	215	2.1	8693710	¥29,000

底板厚3mm

③EBM プロシェフ 2PLY IH ヤットコ鍋(目盛付)



内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0163-0301	0.9	165	60	3.0	127	0.4	8896800	¥3,200
18cm	1-0163-0302	1.5	195	70	3.0	142	0.5	8896900	¥3,950

材質:アルミ+SUS430

●熱伝導率の高いアルミと電磁調理器にも反応するSUS430を使った二層鍋を使用

保温性の高い厚板ステンレス



④キングデンジ ヤットコ鍋(目盛付)



内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0163-0401	0.9	65	2.0	110	0.6	4825500	¥6,400
18cm	1-0163-0402	1.8	75	2.0	135	0.8	4825600	¥7,200
21cm	1-0163-0403	3.7	87	2.0	165	1.3	4825700	¥9,800
24cm	1-0163-0404	4.0	100	2.0	190	1.6	4825800	¥11,500
27cm	1-0163-0405	5.6	118	2.0	215	1.7	4825900	¥13,500

材質:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)

⑤20-0 ロイヤル ヤットコ鍋



ページコード	内径	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
XZD-160	1-0163-0501	155	1.0	65	1.5	110	0.3	6474300	¥5,800
XZD-180	1-0163-0502	175	1.2	70	1.5	120	0.4	6474400	¥6,500
XZD-200	1-0163-0503	200	2.0	80	1.5	130	0.5	6474500	¥8,200
XZD-210	1-0163-0504	210	2.5	85	1.5	130	0.5	7325100	¥9,000
XZD-240	1-0163-0505	240	4.5	100	1.5	145	0.6	6474600	¥11,000
XZD-270	1-0163-0506	270	6.4	110	1.5	150	1.3	6474700	¥14,000

材質:ステンレス

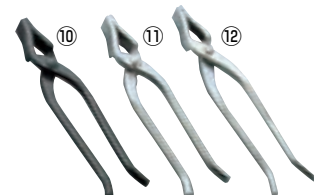
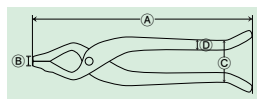
プロのニーズに応える中尾アルミブランド



⑦アルミ エレテック ヤットコ鍋 エコクリーン



内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	1-0163-0701	2.6	89	3.0	170	0.9	1768100	¥15,200
24cm	1-0163-0702	4.0	100	3.0	190	1.1	1768200	¥17,400
27cm	1-0163-0703	5.6	110	3.0	205	1.3	1768300	¥23,500



EBM 鉄 ヤットコ 鉄

	ページコード	A	B	C	D	商品コード	価格
⑩黒	1-0163-1001	210	8	35	9	0136700	¥2,500
⑪太型	1-0163-1101	210	8	35	9	0136900	¥2,500
⑫細型	1-0163-1201	230	8	38	6	0136800	¥2,500

⑧アルミ 打出 ヤットコ鍋(目盛付)

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0163-0801	1.0	65	3.0	0.3	0135200	¥2,100
16.5cm	1-0163-0802	1.3	70	3.0	0.3	0135300	¥2,500
18cm	1-0163-0803	1.8	75	3.0	0.4	0135400	¥3,100
19.5cm	1-0163-0804	2.0	80	3.0	0.5	0135500	¥3,900
21cm	1-0163-0805	2.7	87	3.0	0.6	0135600	¥4,200
22.5cm	1-0163-0806	3.2	92	3.0	0.7	0135700	¥4,900
24cm	1-0163-0807	4.0	100	3.0	0.8	0135800	¥5,500
25.5cm	1-0163-0808	4.9	110	3.0	0.9	0135900	¥6,900
27cm	1-0163-0809	5.6	118	3.0	1.0	0136000	¥8,000
28.5cm	1-0163-0810	6.6	120	3.0	1.1	0136100	¥9,200
30cm	1-0163-0811	8.0	125	3.0	1.2	0136200	¥9,900



⑬バングリッパー L型

ページコード	商品コード	価格
1-0163-1301	0137000	¥1,400

全長:190
材質:鉄クロームメッキ



⑭バングリッパー 平型

ページコード	商品コード	価格
1-0163-1401	0137100	¥1,400

全長:210
材質:鉄クロームメッキ



⑮ピアツァ 18-10 ホットプレートホルダー

ページコード	商品コード	価格
021100	1-0163-1501	8373200

¥5,900

全長:185



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

銅 玉子焼

昔も今も変わらない伝統の「銅 玉子焼」

Check!

なぜ玉子焼器に銅が使われるの？

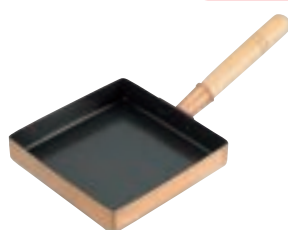
銅は熱伝導率が高く、熱を均一に伝えられる為、玉子焼器には最適です。
食材に熱をゆっくりと伝え、ふっくらとした仕上がりになります。



①EBM 銅 玉子焼 関東型

ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
15cm	1-0164-0101	150×150	30	1.2	0.6	0497600	¥3,900
18cm	1-0164-0102	180×180	33	1.2	0.8	0497700	¥4,900
21cm	1-0164-0103	210×210	36	1.5	1.2	0497800	¥7,400
24cm	1-0164-0104	240×240	39	1.5	1.5	0497900	¥8,900
27cm	1-0164-0105	270×270	42	1.5	2.0	0498000	¥12,200
30cm	1-0164-0106	300×300	45	1.5	2.4	0498100	¥15,000

※内側は錫引き加工をしています。



②EBM 銅 玉子焼 関東型 (フッ素樹脂加工)

	ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0164-0201	150×150	30	1.2	0.6	5623700	¥8,600
18cm	1-0164-0202	180×180	33	1.2	0.8	5623800	¥11,000
21cm	1-0164-0203	210×210	36	1.5	1.2	5623900	¥14,500
24cm	1-0164-0204	240×240	39	1.5	1.5	5624000	¥18,300



③EBM さわら 玉子焼用木蓋

	ページコード	外寸	商品コード	価格
15 _{cm} 用	1-0164-0301	150×150	0500900	¥1,700
18 _{cm} 用	1-0164-0302	180×180	0501000	¥1,900
21 _{cm} 用	1-0164-0303	210×210	0501100	¥2,100
24 _{cm} 用	1-0164-0304	240×240	0501200	¥2,300
27 _{cm} 用	1-0164-0305	270×270	0501300	¥2,700
30 _{cm} 用	1-0164-0306	300×300	0501400	¥3,500



④EBM 銅 玉子焼 関西型

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
10.5cm	1-0164-0401	105×150	112×185	30	1.2	0.5	0498200	¥3,800
12 cm	1-0164-0402	120×165	127×200	30	1.2	0.6	0498300	¥4,200
13.5cm	1-0164-0403	135×180	142×210	30	1.2	0.7	0498400	¥4,500
15 cm	1-0164-0404	150×195	157×230	30	1.2	0.8	0498500	¥5,300
16.5cm	1-0164-0405	165×210	172×240	30	1.2	0.9	0498600	¥6,000
18 cm	1-0164-0406	180×225	187×260	30	1.2	0.9	0498700	¥6,900
19.5cm	1-0164-0407	195×240	202×275	30	1.2	1.0	0498800	¥7,500
21 cm	1-0164-0408	210×255	217×290	30	1.2	1.1	0498900	¥8,700
22.5cm	1-0164-0409	225×270	227×313	30	1.5	1.5	0499000	¥13,000
24 cm	1-0164-0410	240×285	242×325	30	1.5	1.7	0499100	¥14,600
27 cm	1-0164-0411	270×315	272×357	30	1.5	2.0	0499200	¥19,000
30 cm	1-0164-0412	300×345	301×385	30	1.5	2.3	0499300	¥22,000

※内側は錫引き加工をしています。



⑤EBM 銅 玉子焼 関西型 (フッ素樹脂加工)

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
10.5cm	1-0164-0501	105×150	112×185	30	1.2	0.5	5624100	¥8,300
12 cm	1-0164-0502	120×165	127×200	30	1.2	0.6	5624200	¥9,500
13.5cm	1-0164-0503	135×180	142×215	30	1.2	0.7	5624300	¥10,400
15 cm	1-0164-0504	150×195	157×230	30	1.2	0.8	5624400	¥11,800
16.5cm	1-0164-0505	165×210	172×245	30	1.2	0.9	5624500	¥13,400
18 cm	1-0164-0506	180×225	187×260	30	1.2	0.9	5624600	¥15,000

⑥EBM 銅 玉子焼 名古屋型

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15	1-0164-0601	150×195	193×198	30	1.7	0.9	0499400	¥6,300
16.5	1-0164-0602	165×210	208×214	30	1.7	1.0	0499500	¥7,600
18	1-0164-0603	180×225	225×227	40	1.7	1.4	0499600	¥9,400
19.5	1-0164-0604	195×240	240×243	40	1.7	1.5	0499700	¥10,900
21	1-0164-0605	210×255	250×257	40	1.7	1.6	0499800	¥12,400
22.5	1-0164-0606	225×270	270×272	40	1.7	1.7	0499900	¥13,600
24	1-0164-0607	240×285	280×288	40	1.7	1.9	0500000	¥15,000

※内側は錫引き加工をしています。

⑦EBM 銅 玉子焼 関東型 (薄焼用)

	ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-0164-0701	150×150	21	1.5	0.6	0500100	¥4,000
18cm	1-0164-0702	180×180	21	1.5	0.8	0500200	¥4,900
21cm	1-0164-0703	210×210	21	1.5	1.0	0500300	¥7,500
24cm	1-0164-0704	240×240	21	1.5	1.2	0500400	¥9,000

※内側は錫引き加工をしています。

交換用木柄 適合表

	1-0164-0803 0500610	1-0164-0804 0500620	1-0164-0805 0500630	1-0164-0806 0500640	1-0164-0807 0500650	1-0164-0808 0500660
関東型 15cm	●					
関東型 18cm		●				
関東型 21・24cm			●			
関東型 27・30cm				●		
関西型 10.5～13.5cm	●					
関西型 15～21cm		●				
関西型 22.5～24cm						●
関西型 27・30cm					●	
名古屋型 15・16.5cm		●				
名古屋型 18～24cm			●			
薄焼用 15cm	●					
薄焼用 18～24cm		●				

※木柄交換には専用クギ 1-0164-0809 0500670 ¥10 が必要です

⑧ロイヤル 銅クラッド 玉子焼

	ページコード	内寸	外寸	深さ	底寸	kg	商品コード	価格
XED-230	1-0164-0801	228×227	230×240	35	225×225	1.2	4222900	¥30,000
XED-260	1-0164-0802	258×262	260×275	35	255×255	1.5	4223000	¥37,000

板厚:1.5 材質:銅クラッド銅

●銅を使用しているため、ステンレスに比べ熱伝導率が高く、素早く調理できます。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

①ビタクラフト
エッグパン

ページコード	商品コード	価格
3360	1-0165-0101	2024700 ¥10,000

内寸:130×180×H35
外寸:150×198 底寸:120×150
板厚:2.7 重量:0.6kg
材質:ステンレス/アルミクラッド4層銅
内面マジックコート

②フジIHパン
DX 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
19.5cm	1-0165-0201	2881500 ¥5,800

内寸:130×180×H30
外寸:140×195 底寸:120×160
板厚:2.0 重量:0.5kg
材質:ステンレス/アルミクラッド三層銅
内面フッ素樹脂加工



③IH マリウスプレミアム 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
	1-0165-0301	5014310 ¥3,000

内寸:130×180×H31
外寸:136×184 底寸:130×160
板厚:2.7 重量:0.4kg
材質:アルミニウム合金
内面ストーンマーブルフッ素樹脂加工(4層)
外面焼付塗装
●内面はダイヤモンド粒子配合のマーブルコートで強い耐久性
(耐摩耗試験100万回クリア)
●内面デコボコ加工で焦げつき汚れが簡単に落とせます。

④IHスプレディ
角型フライパン L

ページコード	商品コード	価格
	1-0165-0401	0232980 ¥2,650

内寸:210×210×H29
底寸:190×205
板厚:3.0 重量:0.7kg
材質:本体/アルミニウム合金
ハンドル/フェノール樹脂
内面テフロンプラチナ加工



⑤IH ルミエール 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
	1-0165-0501	8036700 ¥5,500

内寸:190×140×H35
外寸:208×153
板厚:2.6 重量:0.6kg
材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス2層銅
ハンドル/フェノール樹脂
内面テフロンプラチナ加工
●スピング加工で軽量化



⑥クワトロ IH 玉子焼

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
小	1-0165-0601	150x95	167x114	34	2.6	130x85	0.5	8305400 ¥4,500
中	1-0165-0602	190x140	209x152	35	2.6	150x115	0.7	8305500 ¥5,000

材質:本体/ステンレス、アルミ4層クラッド材
ハンドル/フェノール樹脂、ステンレス鋼
内面フッ素樹脂塗膜加工
外面ミラー研磨仕上げ



⑦IH ダイヤモンドマーブル DX 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
	1-0165-0701	5051710 ¥2,500

内寸:130×180×H33
外寸:134×184 底寸:130×165
板厚:2.8 重量:0.4kg
材質:アルミニウム合金
内面ダイヤモンドマーブル4層コート
●耐久性抜群でキズがつきにくい(金属ヘラ使用可能)

⑧アルプレス
グリルシックスネスパン
玉子焼

ページコード	商品コード	価格
	1-0165-0801	6555000 ¥2,800

内寸:200×225×H35
外寸:204×233 底寸:195×203
板厚:3.7 重量:0.8kg
材質:アルミニウム合金
内面フッ素樹脂加工

⑨IH スプレディ
玉子焼 M

ページコード	商品コード	価格
	1-0165-0901	0232970 ¥2,150

内寸:130×175×H29
底寸:115×155
板厚:3.0 重量:0.5kg
材質:アルミニウム合金
内面テフロンプラチナ加工



⑩IH マイン 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
	1-0165-1001	5220100 ¥4,200

内寸:150×180×H39
外寸:165×198 底寸:130×165
板厚:3.0 重量:0.5kg
材質:本体/アルミニウム合金
底面/ステンレス鋼
ハンドル/フェノール樹脂
内面ウェルフロンコート
外面焼付塗装
●耐久性抜群でキズがつきにくい
(金属ヘラ使用可能)



⑪エレク 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
F-7060	1-0165-1101	1094680 ¥2,300

内寸:150×180×H34
外寸:155×185 底寸:145×155
板厚:2.4 重量:0.41kg 容量:0.8ℓ
材質:本体/アルミニウム合金(フッ素樹脂塗装)
底/ステンレス鋼 ハンドル/自然木

⑫エレク ジャンボ玉子焼

ページコード	商品コード	価格
F-7059	1-0165-1201	1094670 ¥2,600

内寸:200×220×H25
外寸:205×225 底寸:185×190
板厚:2.6 重量:0.61kg 容量:1.8ℓ
材質:本体/アルミニウム合金(フッ素樹脂塗装)
底/ステンレス鋼 ハンドル/自然木



⑬IH アルトワ 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
	1-0165-1301	5219500 ¥2,000

内寸:130×180×H73.3
外寸:136×184 底寸:130×170
板厚:2.7 重量:0.38kg
材質:本体/アルミニウム合金
底面/ステンレス鋼
ハンドル/フェノール樹脂
内面ダイヤモンドコート
外面焼付塗装
●耐久性抜群でキズがつきにくい
(金属ヘラ使用可能)



⑭窒化加工玉子焼

ページコード	商品コード	価格
	1-0165-1401	1022740 ¥4,000

内寸:140×160×H35
外寸:147×190 底寸:135×155
板厚:1.6 重量:0.64kg 容量:0.9ℓ
材質:鉄、天然木(ブナ材)、アルミダイキャスト
表面窒化処理加工
●鉄でもサビにくい新しいフライパン
●鉄は熱伝導の良さに蓄熱性が優れています。
●フライパンには適した素材、表面がカリッと仕上がり、旨み
をとじこめ美味しくできます。
●内面ファイバーライン(細かい凹凸)加工で食材を点で支
え、油なじみも早く、こびりつきにくいです。
●フッ素加工のフライパンとは違いフッ素の剥がれもないの
で、長く使い続けられます。
●握りやすいハンドル形状と木柄を使用



⑮南部鉄 木柄 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
	1-0165-1501	0502100 ¥5,000

内寸:148×180×H30
外寸:155×187
底寸:136×142
板厚:3.5 重量:1.2kg
材質:鉄鋳物

⑯鉄
なが〜い ミニ玉子焼

ページコード	商品コード	価格
	1-0165-1601	7278900 ¥2,000

内寸:200×94×H24
外寸:210(本体まで)×104
底寸:175×88
板厚:1.6 重量:0.45kg
材質:鉄
内面1.6mm透明シリコン塗装



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。



①匠技 玉子焼き



	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
中	1-0166-0101	135×190	150×200	32	4.0	0.6	3679200	¥3,800
15cm	1-0166-0102	155×155	165×165	30	4.0	0.6	3690000	¥4,000
18cm	1-0166-0103	185×185	195×195	32	4.0	0.8	3679300	¥4,500
21cm	1-0166-0104	215×215	225×225	38	4.0	1.0	3679400	¥5,000

材質:本体/アルミ鋳物 ハンドル/天然木
内面テフロン プラチナ プロ加工



②リョーガ 玉子焼き



	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
小	1-0166-0201	165× 92	177×102	33	4.0	0.4	0233590	¥3,500
中	1-0166-0202	191×138	201×149	37	4.0	0.6	0233600	¥4,300

材質:本体/アルミニウム合金 ハンドル/フェノール樹脂
内面テフロン プラチナ プラス加工
●厚底のため、蓄熱性に優れ、側面にかけて均一に熱を伝えます。



③ブラックストーン 玉子焼き

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
中	1-0166-0301	130×180	135×185	30	2.4	0.3	3678300	¥1,800
特大	1-0166-0302	210×230	215×235	30	2.4	0.5	3678400	¥2,200

材質:本体/アルミニウム ハンドル/フェノール樹脂
内面フッ素加工



④バルゴリーフ 玉子焼き 中

ページコード	商品コード	価格
1-0166-0401	8148820	¥2,500

内寸:180×130 外寸:186×138
板厚:3.5 重量:0.5kg 深さ:36
材質:本体/アルミグラビティキャスト
ハンドル/フェノール樹脂+アルミダイキャスト
内面テフロン プラチナ加工
外面ミガキ仕上



⑤ミニシリーズ 玉子焼き

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
1-0166-0501	9×13.5cm	95×155	30	1.8	0.16	2007300	¥950

材質:本体/アルミニウム合金
ハンドル/フェノール樹脂
エンドキャップ/66ナイロン
内面フッ素加工



⑥IHパティシエ・オムパン

ページコード	商品コード	価格	
KS-2754	1-0166-0601	6548000	¥2,500

外寸:φ220×395×H80(※取手含む)
オムレツ形凹部のサイズ:約100×190×H40
重量:0.6kg
材質:アルミニウム合金
内面フッ素樹脂塗膜加工



⑦とりぶるばん



ページコード	商品コード	価格	
KS-2759	1-0166-0701	6547900	¥3,800

外寸:210×393(取手含む)×H52
プレートサイズ:210×210
(丸:φ90 長角:192×90)
材質:アルミニウム合金
内面フッ素樹脂塗膜加工



⑧南部鉄 木柄 目玉焼

ページコード	商品コード	価格
1-0166-0801	0502400	¥5,500

最大幅:200 深さ:18
板厚:2.7 重量:1.1kg
1個の直径 φ95
材質:鉄鋳物



⑨匠技 目玉焼き 17cm

ページコード	商品コード	価格
1-0166-0901	3690100	¥3,500

外径:180 深さ:32
板厚:4.0 重量:0.5kg
材質:本体/アルミ鋳物
ハンドル/天然木
内面テフロン プラチナ プロ加工



⑩ブラックストーン 目玉焼16cm (蓋付)

ページコード	商品コード	価格
1-0166-1001	3677310	¥2,000

外径:165 深さ:42
重量:0.3kg



⑪ブラックストーン フライパン16cm

ページコード	商品コード	価格
1-0166-1101	3677300	¥1,300

外径:165 深さ:42
重量:0.2kg
板厚:2.4
材質:本体/アルミニウム
ハンドル/フェノール樹脂
内面フッ素加工



⑫ミニシリーズ フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
14cm	1-0166-1201	144	45	1.8	0.23	2007200	¥950
16cm	1-0166-1202	164	45	1.8	0.24	3002240	¥1,200

材質:本体/アルミニウム合金
ハンドル/フェノール樹脂
エンドキャップ/66ナイロン
内面フッ素加工



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

※フライパンカバーはP134をご参照ください。

①EBM プロスタンダード 2PLY
親子鍋 ノンスティック

ページコード	内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
1-0167-0101	165	25	2.0	120	0.4	3922910	¥2,900

材質:アルミ+SUS430

●内面ノンスティックエクリプス加工(業務用3層コート)

※蓋はP168-⑩、⑪、⑫中、⑬からお選びください。



②キングデンジ 親子鍋

ページコード	内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
大 1-0167-0201	180	30	1.5	145	0.5	4819100	¥8,100
中 1-0167-0202	165	30	1.5	130	0.4	4819200	¥7,300
小 1-0167-0203	150	30	1.5	115	0.4	4819300	¥6,800

材質:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)

※専用フタはP168-⑫になります。



③キングデンジ 横手 親子鍋

ページコード	内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
大 1-0167-0301	180	30	1.5	145	0.5	4834900	¥8,100
中 1-0167-0302	165	30	1.5	130	0.4	4835000	¥7,300
小 1-0167-0303	150	30	1.5	115	0.4	4835100	¥6,800

材質:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)

※専用フタはP168-⑫になります。

シルクウェア加工に
より料理が
ごびりつかず
お手入れ簡単!

④18-0 シルクウェア 親子鍋

ページコード	内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
深型大 1-0167-0401	180	30	0.8	115	0.3	8066500	¥3,440
深型中 1-0167-0402	165	30	0.8	105	0.2	8066900	¥3,000

※深型大の蓋はP168-⑫大になります。

※深型中の蓋はP168-⑩、⑪、⑫中、⑬からお選びください。

⑤18-10 ロイヤル 縦柄
親子鍋 HSDD-160

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
蓋付 1-0167-0501	165	170	30	1.0	100	0.4	3026000	¥5,000
蓋無 1-0167-0502	165	170	30	1.0	100	0.4	8204100	¥3,600

材質:クラデックス鋼(三層構造)

⑥18-10 ロイヤル 横柄
親子鍋 HSD-160

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
蓋付 1-0167-0601	165	170	30	1.0	100	0.4	3025900	¥5,000
蓋無 1-0167-0602	165	170	30	1.0	100	0.4	8204000	¥3,600

材質:クラデックス鋼(三層構造)



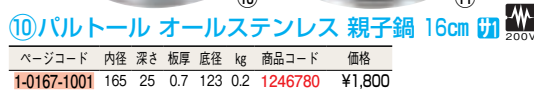
⑦三層鋼 ステンレス PC柄 親子鍋

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
⑦縦柄 1-0167-0701	165	170	30	1.0	130	0.3	8807500	¥2,150
⑧横柄 1-0167-0801	165	170	30	1.0	130	0.3	8807600	¥2,150

※専用フタは⑨になります。

⑨三層鋼 ステンレス
PC柄 親子鍋用蓋

ページコード	外径	商品コード	価格
1-0167-0901	164	8807610	¥780



⑩バルツール オールステンレス 親子鍋 16cm

ページコード	内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
1-0167-1001	165	25	0.7	123	0.2	1246780	¥1,800

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

材質:全面物理強化ガラス、ステンレス鋼、天然木

熱伝導が良いので卵がふんわり仕上がります。



⑫ステンレス 親子鍋 Don!!

ページコード	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
1-0167-1201	170	30	0.6	0.2	0224800	¥1,143



⑬銅 親子鍋 東型

ページコード	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
1-0167-1301	165	27	1.5	0.3	0176200	¥2,500

※内側には銅引き加工をしています。

※蓋はP168-⑫中になります。



⑭銅 親子鍋 西型

ページコード	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
1-0167-1401	165	27	1.5	0.3	0176300	¥2,500

※内側には銅引き加工をしています。

※蓋はP168-⑫中になります。

⑮イーザーエッグ
レンジで親子鍋 EZ-1474

ページコード	商品コード	価格
1-0167-1501	4791501	¥800

寸法:215×190×H130

材質:ポリプロピレン

(耐熱温度120℃耐冷温度-20℃)

※電子レンジ庫内高さ140以下には使用出来ません。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。



①アルミ 打出 浅型 親子鍋

	ページコード	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
大	1-0168-0101	180	20	1.5	0.2	0175200	¥2,100
中	1-0168-0102	165	20	1.5	0.2	0175300	¥1,900
小	1-0168-0103	145	20	1.5	0.1	0175400	¥1,700

交換用木柄 1-0168-0803 0176100 ¥360

※専用フタは⑩になります。



②アルミ 打出 深型 親子鍋

	ページコード	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
大	1-0168-0201	180	30	1.6	0.2	0172800	¥2,300
中	1-0168-0202	165	30	1.5	0.2	0175500	¥2,000
小	1-0168-0203	145	30	1.5	0.2	0175600	¥1,800

交換用木柄 1-0168-0803 0176100 ¥360

※専用フタは⑩になります。



③アルミ 打出 横手 親子鍋

	ページコード	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
大	1-0168-0301	180	30	1.6	0.2	0172900	¥2,300
中	1-0168-0302	165	30	1.5	0.2	0175700	¥2,000
小	1-0168-0303	145	30	1.5	0.2	0175800	¥1,800

交換用木柄 1-0168-0803 0176100 ¥360

※専用フタは⑩になります。



④アルミ 打出 シルク 浅型 親子鍋

	ページコード	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
大	1-0168-0401	180	20	1.5	0.2	1519600	¥3,000
中	1-0168-0402	165	20	1.5	0.2	1519700	¥2,600
小	1-0168-0403	145	20	1.5	0.1	1519800	¥2,400

●フッ素樹脂加工

交換用木柄 1-0168-0803 0176100 ¥360

※専用フタは⑩になります。



⑤アルミ 打出 シルク 深型 親子鍋

	ページコード	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
大	1-0168-0501	180	30	1.6	0.2	1519900	¥3,600
中	1-0168-0502	165	30	1.5	0.2	1520000	¥3,100
小	1-0168-0503	145	30	1.5	0.2	1520100	¥2,900

●フッ素樹脂加工

交換用木柄 1-0168-0803 0176100 ¥360

※専用フタは⑩になります。



⑥アルミ 打出 シルク 横手 親子鍋

	ページコード	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
大	1-0168-0601	180	30	1.6	0.2	1520200	¥3,600
中	1-0168-0602	165	30	1.5	0.2	1520300	¥3,100
小	1-0168-0603	145	30	1.5	0.2	1520400	¥2,900

●フッ素樹脂加工

交換用木柄 1-0168-0803 0176100 ¥360

※専用フタは⑩になります。



⑦アルミ スミフロン 親子鍋

	ページコード	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
	1-0168-0701	165	30	1.5	0.2	5781800	¥3,350

●スミフロン材とは特殊技術によりアルミ表面に微細なつば状の穴を形成させフッ素樹脂を吸い込ませた素材です。

※蓋は⑩、⑪、⑫中、⑬からお選びください。

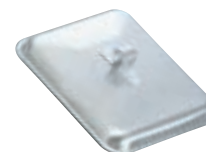


⑧アルミ 角型 親子鍋

	ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
大	1-0168-0801	165×145	30	2.0	0.2	0175900	¥3,300
小	1-0168-0802	143×114	27	2.0	0.2	0176000	¥2,900

交換用木柄 1-0168-0803 0176100 ¥360

※専用フタは⑨になります。



⑨アルミ 角型 親子鍋蓋

	ページコード	外径	商品コード	価格
大	1-0168-0901	165×130	0176400	¥1,700
小	1-0168-0902	145×110	0176500	¥1,600



⑩EBM ステンレス 親子鍋蓋 エントツ無

	ページコード	外径	商品コード	価格
	1-0168-1001	155	0176600	¥500



⑪ステンレス 親子鍋蓋 エントツ付

	ページコード	外径	商品コード	価格
	1-0168-1101	155	3026100	¥1,280



⑫アルミ 親子鍋蓋 エントツ無

	ページコード	外径	商品コード	価格
大	1-0168-1201	170	0176800	¥1,050
中	1-0168-1202	157	0176900	¥950
小	1-0168-1203	140	0177000	¥840

アルマイト仕上

⑬アルミ 親子鍋蓋 エントツ付

	ページコード	外径	商品コード	価格
	1-0168-1301	155	0177100	¥650

01
IH・ガス兼用鍋

錆に強く・きめが細かく
油なじみも良いブルーテンパー

EBM
おすすめ



①EBM 鉄ブルーテンパープレス
中華両手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	1-0169-0101	75	1.2	1.0	2724300	¥2,500
33cm	1-0169-0102	80	1.2	1.2	2724400	¥2,700
36cm	1-0169-0103	95	1.2	1.3	2724500	¥3,300
39cm	1-0169-0104	105	1.2	1.6	2724600	¥3,800
42cm	1-0169-0105	115	1.2	1.8	2724700	¥4,200
45cm	1-0169-0106	125	1.2	2.1	2724800	¥5,400

材質:鉄・ブルーテンパー材
表面加工:クリヤラッカー塗装
●耐久性に優れ、強火調理に最適です。
●炒め物がシャキッとジューシーに仕上がります。
●熱回りが非常に良く、素早く調理ができます。
●取手リベット止め



Check!

ブルーテンパー材とは

ブルーテンパー材はフライパンなどを作るために開発された材料で他の鉄板製品材料と比べ錆びにくく、加工性に優れています。

Check!

鉄鍋のご使用にあたり

鉄鍋の手入れや
最初の焼き入れ等

錆止に塗ってあるニスを取り除く為、鍋の空焼きをします。必ず換気をしてください。

鍋をタオルで持ちコンロの火力を強にして煙が出なくなるまでまんべんなく焼き、その後、色が黒からグレーに変わっていきます。全体がグレーになれば空焼き終了です。

鍋の油ならし
(購入後の使い始めのみ)

鍋に油を多めに入れ、くず野菜を鍋の中全体で炒めてください。
くず野菜を捨て、鍋をお湯で洗ってから使用してください。

保管方法

お湯で洗って表面の水分を完全に取り、油を塗ってなるべく湿気の少ない場所に保管してください。

03
フライパン04
鍋全般

②山田 鉄 打出 中華両手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	1-0169-0201	70	1.2	0.8	0201200	¥3,200
30cm	1-0169-0202	80	1.2	0.9	0201300	¥3,600
33cm	1-0169-0203	90	1.2	1.1	0201400	¥4,400
36cm	1-0169-0204	100	1.2	1.3	0201500	¥5,800
39cm	1-0169-0205	110	1.2	1.5	0201600	¥7,000
42cm	1-0169-0206	120	1.2	1.7	0201700	¥8,100
45cm	1-0169-0207	130	1.2	2.0	0201800	¥9,500
48cm	1-0169-0208	140	1.6	2.8	0201900	¥14,000
51cm	1-0169-0209	150	1.6	3.4	0202000	¥19,000
54cm	1-0169-0210	160	1.6	3.8	0202100	¥22,500
57cm	1-0169-0211	170	1.6	4.2	0202200	¥26,500
60cm	1-0169-0212	180	1.6	4.6	0202300	¥31,000

●取手リベット止め



③山田 鉄 打出 広東鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
36cm	1-0169-0301	100	1.2	1.3	0102600	¥6,700
39cm	1-0169-0302	110	1.2	1.5	0102700	¥7,900
42cm	1-0169-0303	120	1.2	1.7	0102800	¥9,000
45cm	1-0169-0304	130	1.2	1.9	0102900	¥10,500

●取手溶接



④山田 鉄 打出 四川鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
36cm	1-0169-0401	110	1.2	1.3	0103000	¥6,600
39cm	1-0169-0402	120	1.2	1.5	0103100	¥7,900
42cm	1-0169-0403	130	1.2	1.7	0103200	¥9,300
45cm	1-0169-0404	140	1.2	1.9	0103300	¥11,000

●取手リベット止め

Check!

〈山田鉄打出中華鍋の特長〉

数千回叩いて造るので、鉄の分子が細くなり、性質が変化するので、熱の伝わりが良く表面に細かい凹凸ができ、油の乗りがよく、焦げつきにくく、軽くて丈夫です。
※板厚、深さ、取手溶接などの特注承ります。



⑤本場鉄 打出 中華両手鍋

ページコード	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
1-0169-0501	635	200	2.0	6.0	6071300	¥15,500
1-0169-0502	660	210	2.0	6.6	6071400	¥15,750
1-0169-0503	760	240	2.0	8.6	6071600	¥36,600

●取手リベット止め



⑥K 鉄 中華両手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	1-0169-0601	75	1.4	1.2	5744700	¥3,000
30cm	1-0169-0602	80	1.4	1.2	5744800	¥3,100
33cm	1-0169-0603	90	1.4	1.5	5744900	¥3,500
36cm	1-0169-0604	100	1.4	1.8	5745000	¥3,900
39cm	1-0169-0605	110	1.4	2.1	5745100	¥4,500
42cm	1-0169-0606	110	1.4	2.2	5745200	¥5,500
50cm	1-0169-0607	135	1.4	3.1	5745300	¥9,300

●取手リベット止め



⑦IK鉄 中華鍋

ページコード	内径	外径	深さ	kg	商品コード	価格
1-0169-0701	290	4.0	300	95	0134100	¥18,000
1-0169-0702	359	6.9	367	112	0134200	¥35,000

これで手首の疲労や腰痛とはおさらば

とにかく軽い

- 超軽量と評される圧倒的な軽さ、抜群の耐熱性、しかも衛生的
- 優れた昇温速度を誇り、「素材のうま味を外に逃がさず早く調理」中華料理の基本を実現します。
- 表面に施したショット加工が鍋表面に凹凸を形成し油なじみを良くします。(熱しくなくても油のなじみは抜群です。)

EBM
おすすめ



①EBM 純チタン
超軽量 中華両手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	1-0170-0101	80	1.2	0.6	7279900	¥17,000
33cm	1-0170-0102	90	1.2	0.7	7280000	¥21,000
36cm	1-0170-0103	100	1.2	0.8	7280100	¥25,000
39cm	1-0170-0104	110	1.2	0.9	7280200	¥32,000
42cm	1-0170-0105	120	1.2	1.0	7280300	¥37,000
45cm	1-0170-0106	130	1.2	1.3	7280400	¥40,000

- ハンドル18-8酸洗仕上
- 取手リベット止め

金属の特性上、空炊きは変形の原因となります。



②チタン 打出 中華両手鍋
窒化加工なし

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
36cm	1-0170-0201	100	1.2	0.8	4114420	¥70,000
39cm	1-0170-0202	110	1.2	0.9	4115510	¥72,000
42cm	1-0170-0203	120	1.2	1.0	4115610	¥78,000
45cm	1-0170-0204	130	1.2	1.1	4115710	¥86,000

- 取手溶接



③クローバー 18-8 中華両手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
42cm	1-0170-0301	130	1.5	2.2	6544500	¥12,350
45cm	1-0170-0302	135	1.5	2.5	6544600	¥13,450
48cm	1-0170-0303	145	1.5	2.8	0203500	¥15,000
51cm	1-0170-0304	145	1.5	3.5	0203600	¥16,400
54cm	1-0170-0305	155	1.5	3.9	0203700	¥18,400
57cm	1-0170-0306	170	1.5	4.3	0203800	¥20,200
60cm	1-0170-0307	180	1.5	4.5	0203900	¥23,500

- 取手リベット止め



④MA ステンレス 中華両手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
36cm	1-0170-0401	89	1.0	1.0	0204300	¥5,800

- 取手溶接



⑤鉄 中華鍋受け台

ページコード	商品コード	価格
1-0170-0501	0199000	¥1,550

上φ240×下φ270×H55



竹 ササラ

ページコード	商品コード	価格
⑥12cm	1-0170-0601	φ20 5745600 ¥830
⑦18cm	1-0170-0701	φ35 5745500 ¥930
⑧24cm	1-0170-0801	φ35 0209100 ¥1,100

- 竹ササラは魚の腹わた取りにも使用できます



竹ササラ

ページコード	全長	商品コード	価格
⑨6寸	1-0170-0901	φ26 180 1312870	¥460
⑩8寸	1-0170-1001	φ35 240 1312880	¥690

材質:竹、ステンレス

- 中華鍋を洗うのに便利です。
- 小さいサイズは魚のあらをとるのに使用できます。



⑪竹ささら 特大

ページコード	商品コード	価格
1-0170-1101	6013920	¥1,300

φ42×全長270

- 竹皮だけでできているので折れにくく丈夫です。



⑫シュロタワシ

ページコード	商品コード	価格
1-0170-1201	5745700	¥2,200

φ30～φ55×全長125

中華鍋に最適!



⑬ワコー ストロング耐熱ブラシ

ページコード	商品コード	価格
HR-P06 1-0170-1301	1539200	¥2,000

ブラシ:55×100 全長:320

毛の長さ:30mm

材質:本体/ポリプロピレン 毛/PPS

耐熱温度:190℃(連続使用可能)

- 高温になる厨房設備・機器・器具の洗浄に最適です。

- 洗浄対象物の温度を下げずに作業が出来るので大変経済的です。

錆に強く・きめが細かく・
油なじみも良いブルーテンパー

EBM
おすすめ



①EBM 鉄 ブルーテンパー
プレス 中華片手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	1-0171-0101	70	1.2	0.9	2723800	¥3,000
30cm	1-0171-0102	75	1.2	1.1	2723900	¥3,400
33cm	1-0171-0103	90	1.2	1.3	2724000	¥3,800
36cm	1-0171-0104	100	1.2	1.5	2724100	¥4,500
39cm	1-0171-0105	115	1.2	1.7	2724200	¥5,300

材質:鉄・ブルーテンパー材

表面加工:クリヤラッカー塗装

●耐久性に優れ、強火調理に最適です。

●炒め物がシャキッとジューシーに仕上がります。

●熱回りが非常に良く、素早く調理ができます。



Check!

ブルーテンパー材とは

ブルーテンパー材はフライパンなどを作るために開発された材料で他の鉄板製品材料と比べ錆びにくく、加工性に優れています。

Check!

鉄鍋のご使用にあたり

鉄鍋の手入れや 最初の焼き入れ等

錆止に塗ってあるニスを取り除く為、鍋の空焼きをします。必ず換気をしてください。

鍋をタオルで持ちコンロの火力を強にして煙が出なくなるまでまんべんなく焼き、その後、色が黒からグレーに変わっていきます。全体がグレーになれば空焼き終了です。

鍋の油ならし (購入後の使い始めのみ)

鍋に油を多めに入れ、くず野菜を鍋の中全体で炒めてください。

くず野菜を捨て、鍋をお湯で洗ってから使用してください。

保管方法

お湯で洗って表面の水分を完全に取り、油を塗ってなるべく湿気の少ない場所に保管してください。



②山田 鉄 打出
中華片手鍋 (1.2mm)

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0171-0201	70	1.2	0.7	0193500	¥5,000
27cm	1-0171-0202	80	1.2	0.8	0193600	¥5,200
30cm	1-0171-0203	90	1.2	1.0	0193700	¥5,900
33cm	1-0171-0204	100	1.2	1.2	0193800	¥7,500
36cm	1-0171-0205	110	1.2	1.4	0193900	¥8,700
39cm	1-0171-0206	120	1.2	1.4	0194000	¥11,400
42cm	1-0171-0207	130	1.2	1.9	0194100	¥15,000
45cm	1-0171-0208	140	1.2	2.1	0194200	¥20,000



③山田 鉄 打出
中華片手鍋 (1.6mm)

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0171-0301	70	1.6	0.8	0194300	¥5,200
27cm	1-0171-0302	80	1.6	1.1	0194400	¥5,900
30cm	1-0171-0303	90	1.6	1.3	0194500	¥7,000
33cm	1-0171-0304	100	1.6	1.5	0194600	¥8,100
36cm	1-0171-0305	110	1.6	1.8	0194700	¥9,600
39cm	1-0171-0306	120	1.6	2.0	0194800	¥12,000
42cm	1-0171-0307	130	1.6	2.4	0194900	¥16,000
45cm	1-0171-0308	140	1.6	2.7	0195000	¥21,000



④山田 鉄 打出木柄
中華片手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0171-0401	70	1.2	0.7	0196900	¥7,700
27cm	1-0171-0402	80	1.2	0.9	0197000	¥7,900
30cm	1-0171-0403	90	1.2	1.0	0197100	¥8,600
33cm	1-0171-0404	100	1.2	1.2	0197200	¥9,900
36cm	1-0171-0405	110	1.2	1.4	0197300	¥11,200
39cm	1-0171-0406	120	1.2	1.6	4874800	¥14,200

Check!

〈山田鉄打出中華鍋の特長〉

数千回叩いて造るので、鉄の分子が細くなり、性質が変化するので、熱の伝わりが良く表面に細かい凸凹ができ、油の乗りがよく、焦げつきにくく、軽くて丈夫です。

※板厚、深さ、取手溶接などの特注承ります。



⑤本場鉄 打出木柄 中華片手鍋

ページコード	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
15インチ	1-0171-0501	380	120	1.2	1.6	6012600	¥6,000



⑥K 鉄製 北京鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	1-0171-0601	77	1.4	1.2	5743300	¥3,200
30cm	1-0171-0602	85	1.4	1.3	5743400	¥4,800

これで手首の疲労や
腰痛とはおさらば

とにかく軽～い



金属の特性上、空炊きは変形の原因となります。

EBM
おすすめ



① EBM 純チタン 超軽量 中華片手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	1-0172-0101	80	1.2	0.5	7279400	¥22,000
30cm	1-0172-0102	91	1.2	0.6	7279500	¥24,000
33cm	1-0172-0103	98	1.2	0.7	7279600	¥28,000
36cm	1-0172-0104	110	1.2	0.9	7279700	¥33,000
39cm	1-0172-0105	121	1.2	1.0	7279800	¥39,000

- 圧倒的な軽さ、抜群の耐熱性、しかも衛生的
 - 優れた昇温速度で、「素材のうま味を外に逃がさず手早く調理」中華料理の基本を実現します。
 - 表面に施したショット加工が鍋表面に凸凹を形成し油なじみを良くします。
(熱なくても油のなじみは抜群です。)
- ハンドル部は本体と一体成型で、大変丈夫です。



② チタン 打出 中華片手鍋
窒化加工なし

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	1-0172-0201	90	1.2	0.6	4113010	¥55,000
33cm	1-0172-0202	100	1.2	0.7	4113110	¥63,000
36cm	1-0172-0203	110	1.2	0.8	4113210	¥75,000
39cm	1-0172-0204	120	1.2	0.9	4113310	¥89,000



③ クローバー チタン 北京鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	1-0172-0301	82	1.2	0.6	5742900	¥30,800
33cm	1-0172-0302	100	1.2	0.8	5743000	¥34,500
36cm	1-0172-0303	110	1.2	0.9	5743100	¥39,500



④ 純チタン 木柄 いため鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
26cm	1-0172-0401	75	1.2	0.6	8069600	¥16,500
28cm	1-0172-0402	80	1.2	0.6	2295400	¥17,400
30cm	1-0172-0403	90	1.2	0.7	8069700	¥17,700



⑤ アルミ 打出 中華片手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	1-0172-0501	86	3.0	0.9	0197600	¥8,700
30cm	1-0172-0502	90	3.0	1.1	0197700	¥9,800
33cm	1-0172-0503	100	3.0	1.3	0197800	¥11,000
36cm	1-0172-0504	100	3.0	1.4	0197900	¥12,100
39cm	1-0172-0505	110	3.0	1.7	0198000	¥13,700
42cm	1-0172-0506	110	3.0	1.8	0198100	¥15,800



01
IH・ガス兼用鍋

①山田 鉄中華片手鍋
底平型 IH用 (板厚2.3mm)


内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
27cm	1-0173-0101	70	2.3	110	1.6	1025130	¥11,500
30cm	1-0173-0102	80	2.3	120	1.9	1025140	¥13,000
33cm	1-0173-0103	90	2.3	130	2.3	1025150	¥15,000
36cm	1-0173-0104	100	2.3	140	2.6	1025160	¥17,500
39cm	1-0173-0105	110	2.3	150	3.0	1025170	¥21,500

※焼き入れ済で防錆油加工を施しておりますので、ご使用前に一度、低温で温めていただき中性洗剤で洗い流してください。


②山田 鉄木柄中華片手鍋
底平型 IH用 (板厚2.3mm)


内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
27cm	1-0173-0201	70	2.3	110	1.58	1025180	¥14,500
30cm	1-0173-0202	80	2.3	120	1.85	1025190	¥16,000
33cm	1-0173-0203	90	2.3	130	2.20	1025500	¥17,500
36cm	1-0173-0204	100	2.3	140	2.55	1025510	¥20,500
39cm	1-0173-0205	110	2.3	150	2.95	1025520	¥24,000

※焼き入れ済で防錆油加工を施しておりますので、ご使用前に一度、低温で温めていただき中性洗剤で洗い流してください。


③マグマプレート 匠
炒め鍋


内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	1-0173-0301	243	80	1.2	160	0.9	5474300	¥3,800
28cm	1-0173-0302	283	80	1.2	130	1.0	5474400	¥4,000

材質:マグマプレート(鉄)

03
フライパン

04
鍋全般


④IH 鉄 北京鍋



内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0173-0401	70	1.6	125	0.6	7234700	¥2,000
22cm	1-0173-0402	75	1.6	130	0.7	7234800	¥2,500
24cm	1-0173-0403	78	1.6	140	0.7	7234900	¥3,000
27cm	1-0173-0404	90	2.0	155	1.0	7235000	¥3,500

※27cmのみ口無しになります。



⑤フジ IH 中華鍋 DX



内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
31cm	1-0173-0501	89	2.0	180	1.5	2764800	¥13,000

材質:ステンレス/アルミクラッド三層鋼
●内面フッ素樹脂加工


⑥ロイヤル 中華鍋 HCD-330



内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
31cm	1-0173-0601	90	1.5	145	1.1	4205500	¥24,000

材質:18-10ステンレス


⑦EBM ステンレス
中華 穴明 片手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
21cm	1-0173-0701	35	0.7	0.3	0198600	¥2,600
24cm	1-0173-0702	45	0.7	0.4	0198700	¥3,100
27cm	1-0173-0703	45	0.7	0.5	0198800	¥3,600
30cm	1-0173-0704	48	0.7	0.5	0198900	¥3,900

穴径:5mm



⑧山田 鉄 打出 中華 穴明 片手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
21cm	1-0173-0801	50	1.2	0.5	0196200	¥3,200
24cm	1-0173-0802	60	1.2	0.6	0196300	¥4,000
27cm	1-0173-0803	64	1.2	0.8	0196400	¥5,200
30cm	1-0173-0804	82	1.2	0.9	0196500	¥6,500
33cm	1-0173-0805	85	1.2	1.1	0196600	¥7,900
36cm	1-0173-0806	105	1.2	1.2	0196700	¥9,300
39cm	1-0173-0807	117	1.2	1.4	0196800	¥11,200

穴径:5mm



⑨ステンレス 手造り 油こし

内径	ページコード	外径	柄長	商品コード	価格
11インチ	1-0173-0901	279	340	5617730	¥9,000

中国製



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

オールステンレスで衛生的



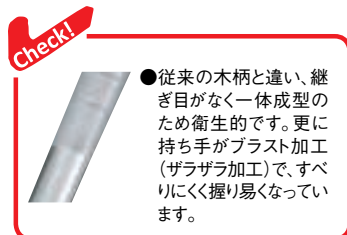
①EBM オールステンレス
ブラスト加工 中華お玉

	ページコード	φ	柄長	cc	g	商品コード	価格
大	1-0174-0101	130	365	330	265	7702000	¥2,550
中	1-0174-0102	120	365	270	245	7702100	¥2,500
小	1-0174-0103	110	365	160	210	7702200	¥2,450

②EBM オールステンレス
ブラスト加工 楕円 中華お玉

ページコード	商品コード	価格
1-0174-0201	7702300	¥2,750

約320cc 135×110×365
重量:245g



③EBM オールステンレス
ブラスト加工 中華ヘラ

	ページコード	幅	柄長	g	商品コード	価格
大	1-0174-0301	135	365	205	7702400	¥2,300
中	1-0174-0302	120	365	180	7702500	¥2,250
小	1-0174-0303	110	365	175	7702600	¥2,200

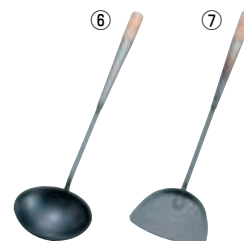


④EBM ステンレス 中華お玉

	ページコード	φ	柄長	cc	g	商品コード	価格
大	1-0174-0401	130	370	310	245	0206700	¥1,650
中	1-0174-0402	120	370	230	235	0206800	¥1,590
小	1-0174-0403	110	370	180	216	0206900	¥1,530

⑤EBM ステンレス 中華ヘラ

	ページコード	幅	柄長	g	商品コード	価格
大	1-0174-0501	128	370	205	0207000	¥1,550
中	1-0174-0502	114	370	185	0207100	¥1,500
小	1-0174-0503	103	370	175	0207200	¥1,450

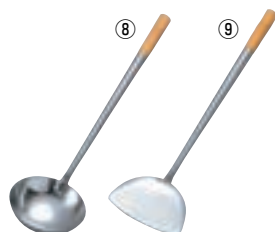


⑥EBM 鉄 中華お玉

	ページコード	φ	柄長	cc	g	商品コード	価格
大	1-0174-0601	129	340	320	305	0208100	¥1,050
中	1-0174-0602	116	340	200	264	0208200	¥1,000
小	1-0174-0603	107	340	135	246	0208300	¥950

⑦EBM 鉄 中華ヘラ

	ページコード	幅	柄長	g	商品コード	価格
大	1-0174-0701	130	345	230	0208400	¥1,050
中	1-0174-0702	116	345	210	0208500	¥1,000
小	1-0174-0703	105	345	195	0208600	¥950



⑧リス 18-0 木柄 中華お玉

	ページコード	φ	柄長	cc	g	商品コード	価格
大	1-0174-0801	130	365	320	260	0207300	¥1,800
中	1-0174-0802	120	365	240	245	0207400	¥1,720
小	1-0174-0803	110	365	160	205	0207500	¥1,650
ミニ	1-0174-0804	95	295	140	125	0236800	¥1,030

⑨リス 18-0 木柄 中華ヘラ

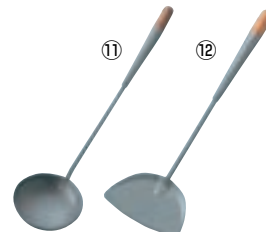
	ページコード	幅	柄長	g	商品コード	価格
大	1-0174-0901	135	375	195	0207600	¥1,600
中	1-0174-0902	120	375	175	0207700	¥1,570
小	1-0174-0903	110	370	170	8117600	¥1,510
ミニ	1-0174-0904	100	295	110	0236900	¥980



⑩MA ステンレス
楕円中華お玉

ページコード	商品コード	価格
1-0174-1001	0209000	¥2,020

約340cc 135×100×柄長370
重量:275g



⑪純チタン 中華お玉

	ページコード	φ	柄長	cc	板厚	g	商品コード	価格
大	1-0174-1101	130	380	320	1.2	200	8069900	¥6,500
中	1-0174-1102	120	380	240	1.2	190	8070000	¥6,300
小	1-0174-1103	110	380	160	1.2	170	8070100	¥6,200

⑫純チタン 中華ヘラ

ページコード	商品コード	価格
1-0174-1201	8070200	¥6,300

外寸:130×100×柄長340
重量:160g 幅:130



⑬鉄 つなぎ柄 中華お玉

	ページコード	φ	柄長	cc	g	商品コード	価格
大	1-0174-1301	130	360	350	305	4879000	¥2,300
中	1-0174-1302	120	360	260	275	4879100	¥2,200
小	1-0174-1303	110	360	190	260	4879200	¥2,100

※手造りの為サイズに多少誤差があります。

⑭鉄 つなぎ柄 中華ヘラ

	ページコード	幅	柄長	g	商品コード	価格
大	1-0174-1401	130	370	270	4879300	¥2,200
中	1-0174-1402	120	370	235	4879400	¥2,100
小	1-0174-1403	110	370	225	4879500	¥2,000

※手造りの為サイズに多少誤差があります。



⑮鉄 パイプ柄 中華お玉

	ページコード	φ	柄長	cc	g	商品コード	価格
大	1-0174-1501	130	340	350	270	0206100	¥2,000
中	1-0174-1502	120	340	260	240	0206200	¥1,900
小	1-0174-1503	110	340	190	220	0206300	¥1,800

※手造りの為サイズに多少誤差があります。

⑯鉄 パイプ柄 中華ヘラ

	ページコード	幅	柄長	g	商品コード	価格
大	1-0174-1601	130	330	235	0206400	¥1,900
中	1-0174-1602	120	330	215	0206500	¥1,800
小	1-0174-1603	110	330	190	0206600	¥1,700

※手造りの為サイズに多少誤差があります。



⑰鉄 穴門 中華お玉

	ページコード	φ	柄長	g	商品コード	価格
大	1-0174-1701	130	345	280	0208700	¥1,380
中	1-0174-1702	120	345	260	0208800	¥1,320
小	1-0174-1703	110	345	240	0208900	¥1,280

穴径:φ5mm



⑱鉄 中華チャーハン お玉

ページコード	商品コード	価格
1-0174-1801	0210200	¥1,100

φ105×柄長215
約150cc 重量:200g

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

EBM
おすすめ



① EBM ビストロ ニ層クラッド (アルミ/ステン) いため鍋



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1-0175-0101	197	55	2.1	135	0.6	1925600	¥11,300
21cm	1-0175-0102	226	60	2.1	160	0.7	1925700	¥12,800
24cm	1-0175-0103	258	70	2.1	175	0.8	1925800	¥14,600
27cm	1-0175-0104	287	75	2.1	200	1.0	1925900	¥16,400
30cm	1-0175-0105	315	80	2.1	225	1.1	1926000	¥18,800
33cm	1-0175-0106	347	85	2.1	250	1.3	1926100	¥21,200

材質: ハンドル/18-8ステンレス

内面フッ素コート

●作業性を考えた、短めの持ちやすいハンドル

② フジ IH いため鍋 DX



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
27cm	1-0175-0201	286	72	2.6	180	1.3	2881100	¥12,000

材質: ステンレス/アルミクラッド三層鍋

内面フッ素樹脂加工

③ フジ IH フライパン (いため鍋) DX



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	1-0175-0301	251	60	2.6	165	1.1	2764900	¥9,500

材質: ステンレス/アルミクラッド三層鍋

内面フッ素樹脂加工



④ IH スプレッティ いため鍋



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	1-0175-0401	290	70	3.0	210	0.9	0232960	¥3,000

材質: 本体/アルミニウム合金

ハンドル/フェノール樹脂

内面テフロンプラチナ加工



⑤ IH マリウス プレミアム 炒め鍋



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	1-0175-0501	297	78	2.7	172	0.8	5014120	¥4,000

材質: 本体/アルミニウム合金

底面/ステンレス鋼

ハンドル/フェノール樹脂

内面ストーンマールフッ素樹脂加工(4層)

外面焼付塗装

●内面はダイヤモンド粒子配合のマールコートで強い耐久性 (耐摩耗試験100万回クリア)

●内面デコ加工で焦げつき汚れが簡単に落とせます。



⑥ IH アルトワ いため鍋



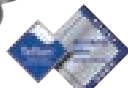
内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	1-0175-0601	290	76	2.7	185	0.74	5219400	¥3,200

材質: 本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス鋼

ハンドル/フェノール樹脂

内面ダイヤモンドコート 外面焼付塗装

●耐久性抜群でキズがつきにくい(金属ヘラ使用可能)



⑦ IH ルミエール いため鍋



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	1-0175-0701	297	70	2.6	0.9	8036500	¥7,000
30cm	1-0175-0702	317	80	2.6	1.0	8036600	¥7,500

材質: 本体/18-8ステンレス

ハンドル/フェノール樹脂

内面アルミニウム合金、テフロンプラチナ加工



⑧ IH ダイヤモンドマールDX いため鍋



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	1-0175-0801	300	77	2.8	178	0.8	5051610	¥3,600

材質: 本体/アルミニウム合金

ハンドル/フェノール樹脂

内面ダイヤモンドマール4層

外面マール3層

●耐久性抜群でキズがつきにくい (金属ヘラ使用可能)



⑨ エレク 炒め鍋 F-7058



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	1-0175-0901	4.3	295	80	2.4	165	1094660	¥3,100

材質: 本体/アルミニウム合金(フッ素樹脂塗装)

底/ステンレス鋼 ハンドル/自然木



⑩ IH マール BIG いため鍋



内径	ページコード	外径	深さ	kg	商品コード	価格
30cm	1-0175-1001	315	90	0.9	4848800	¥2,500
32cm	1-0175-1002	332	90	1.0	4848900	¥2,700

材質: 本体/アルミニウム合金 板厚: 2.3mm

ハンドル/フェノール樹脂



⑪ 18-8 便利プレート 20cm (フッ素加工)

ページコード	商品コード	価格
1-0175-1101	2264300	¥2,500

φ205×H20

内面: フッ素樹脂塗膜加工

板厚: 0.7

●お手持ちの鍋・フライパンで蒸し料理が作れます。

●落し蓋や、玉子立てにもなります。

●バスタメジャー100g(1人前)・200g(2人前)としてもお使いいただけます。

●内径22cm以上の鍋やフライパンでご使用ください。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。



①ビタクラフト ソフィアⅡ
ウォックパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0176-0101	220	70	2.5	135	0.7	0134500	¥3,300
24cm	1-0176-0102	260	75	2.5	162	0.9	7486800	¥4,400
26cm	1-0176-0103	265	70	2.5	185	1.1	3659950	¥4,900
28cm	1-0176-0104	300	75	2.5	176	1.1	0134600	¥5,400

●抜群の耐摩耗性を持つナヴァロン3コート(高密度3層フッ素樹脂コーティング)で焦げ付き防止
●熱伝導に優れたステンレスとアルミの全面2層構成



②ディファール
IHルビーエクセレンス
ウォックパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	1-0176-0201	290	77	3.9	165	1.1	1299400	¥6,400

材質:本体/アルミ
内面チタン・エクセレントコーティング
外面フッ素樹脂加工



③クワトロ IH ディープフライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0176-0301	217	59	2.0	145	0.7	8305100	¥5,800
24cm	1-0176-0302	257	66	2.0	175	1.0	8305200	¥6,500

材質:本体/ステンレス、アルミ4層クラッド材
ハンドル/フェノール樹脂、ステンレス鋼
内面フッ素樹脂塗膜加工 外面ミラー研磨仕上げ

④クワトロ IH いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	1-0176-0401	297	78	2.0	175	1.2	8305300	¥7,500

材質:本体/ステンレス、アルミ4層クラッド材
ハンドル/フェノール樹脂、ステンレス鋼
内面フッ素樹脂塗膜加工 外面ミラー研磨仕上げ



⑤いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	1-0176-0501	292	69	3.7	181	0.9	1861110	¥4,800

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(貼底)
内面/セラミック塗膜加工
外面/耐熱塗装
ハンドル/アルミニウム合金、フェノール樹脂



⑥IH マイン いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	1-0176-0601	295	78	3.0	200	0.8	5220000	¥5,500

材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス鋼
ハンドル/フェノール樹脂
内面ウェルフロコート 外面焼付塗装
●《耐久性》・《耐腐食性》に非常に優れています。
●耐久性抜群でキズがつきにくい(金属ヘラ使用可能)



⑦窒化加工深型いため鍋

	ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20	1-0176-0701	198	208	68	1.2	125	0.64	1022710	¥4,500
24	1-0176-0702	240	253	80	1.2	160	0.92	1022720	¥5,000
28	1-0176-0703	275	277	78	1.2	140	1.04	1022730	¥6,000

材質:鉄・天然木(ブナ材)、アルミダイキャスト
表面窒化処理加工
●鉄でもサビにくい新しいフライパン
●鉄は熱伝導の良さに蓄熱性が優れています。
●フライパンには適した素材、表面がカリッと仕上がりが、旨みとじこめ美味しくできます。
●内面ファイバーライン(細かい凹凸)加工で食材を点で支え、油なじみも早くなり、こびりつきにくいです。
●フッ素加工のフライパンとは違いフッ素の剥がれもないので、長く使い続けられます。
●握りやすいハンドル形状と木柄を使用
●いため料理から、揚げ物まで。普段使いに便利な深型形状



⑧匠技 いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	1-0176-0801	290	78	4.0	1.0	3679000	¥5,300
30cm	1-0176-0802	310	85	4.0	1.1	3679100	¥5,800

材質:本体/アルミ鋳物
ハンドル/天然木
内面テフロンプラチナプロ加工
●熱効率を考えた理想的な形状を実現
●熱によるフレキや変形がおきにくい。



⑨ディファール
サンライズプレミア
ウォックパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	1-0176-0901	295	75	2.9	1.0	1317600	¥5,800

材質:本体/アルミ
内面5層チタン・プレミアムコーティング
外面エナメル(ホーロー)加工



⑩リョーガ いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	1-0176-1001	250	72	3.1	0.8	0233560	¥4,500
28cm	1-0176-1002	290	73	3.1	0.8	0233570	¥5,000
30cm	1-0176-1003	310	80	3.1	1.0	0233580	¥5,500

材質:本体/アルミニウム合金
ハンドル/フェノール樹脂
内面テフロンプラチナ加工
外面ダイヤモンド粒子配合フッ素樹脂加工



⑪パルゴリーフ いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	1-0176-1101	310	85	3.0	0.7	8150020	¥3,500

材質:本体/アルミグラビティキャスト
ハンドル/フェノール樹脂+アルミダイキャスト
内面テフロンプラチナ加工



⑫ブラックストーン
いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	1-0176-1201	219	70	2.4	0.4	3678100	¥1,750
24cm	1-0176-1202	258	80	2.4	0.6	3678110	¥2,000
28cm	1-0176-1203	298	80	2.4	0.7	3678200	¥2,500
30cm	1-0176-1204	320	90	2.5	0.9	3678210	¥3,100
32cm	1-0176-1205	340	94	3.0	1.3	3013930	¥4,600

材質:本体/アルミニウム
ハンドル/フェノール樹脂
内面フッ素加工



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。



その無骨な佇まいが男心を驚掴みにする 一生使える鑄鉄スキレット「Finex」登場。

アーティスト・ヒップスターがいる、住みたい町として人気のアメリカ・ポートランドで自らを鑄物のスペシャリストと呼ぶ集団でできた会社FINEX。昔ながらのスキレットから得たインスピレーションを現代的デザインで再現しています。代々引き継がれての長年の使用にも耐えられるように Good Foreverの気持ちで全製品を作っています。

真鍮キャップで簡単に引っ掛け

熱くなりにくいスプリング状の
ステンレスハンドル



良い意味で期待を裏切る
納得の仕上がりを演出



①

スキレット (蓋無)



	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
①12インチ	S12-10001	1-0178-0101	300	50	6	260	3.6 3111300	¥35,300
②10インチ	S10-10001	1-0178-0201	260	45	6	220	2.9 3111400	¥30,600
③8インチ	S8-10001	1-0178-0301	220	45	6	180	1.6 3111500	¥23,000



④ソースパン SP1Q-10001 (蓋無)



	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
	1-0178-0401	150	76	6	120	1.7	3111800	¥21,500



MODERN DESIGN. PRACTICAL INNOVATION. TRADITIONALLY CRAFTED IN THE USA.

職人のこだわりと愛情が伝わる——。使うほどに湧き上がる所有する喜び



⑤

⑥

スキレット用 蓋

	ページコード	外径	板厚	kg	商品コード	価格
⑤12インチ用	L12-10001	1-0178-0501	300	6	2.2 3111900	¥12,700
⑥10インチ用	L10-10001	1-0178-0601	260	6	1.8 3112000	¥10,700



⑦グリルパン G12-10001 (蓋無)

	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
12インチ	1-0178-0701	310	43	6	280	5.4	3111600	¥40,000



⑧グリルパン G10-10001 (蓋無)

	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
10インチ	1-0178-0801	290	43	6	250	3.4	3111700	¥27,000

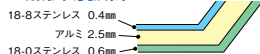
01
IH・ガス兼用鍋

02
ガス専用鍋

03
フライパン

04
鍋全般


熱伝導抜群



①3PLY PRO グリルプレート

ページコード	外寸(ハンドル含まず)	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
1-0179-0101	310×240×H30	3.5	250×185	1.2	0013560	¥6,500

- ガスレンジでも電磁調理器でも使用可能
- ハンドルは18-8ステンレス製なのでオープンでの使用も可能



②アルミモノ 角型 ステーキパン

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
1-0179-0201	275×230	355×240	15	4.5	1.5	0200400	¥13,300

③アルミモノ 角型 斜溝付 ステーキパン

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
1-0179-0301	275×225	355×240	10	5.0	1.6	6380500	¥11,400

- 溝が斜めに切っている為、ステーキに網目を付けるのに2枚くらい載せられ、90°回転させて裏表を焼くだけで誰でも簡単に網焼きステーキが作れます。



④



⑤

④鉄 オイルプレート



ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
H-300-70 1-0179-0401	310×210	345×247	17	10	310×245	7.1	6284900	¥13,000

⑤南部鉄 オイルプレートグリル



ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
23014 1-0179-0501	275×235	280×240	20	3.5	265×230	3.2	0200500	¥8,500



⑥デバイヤー 鉄 両手グリルパン



ページコード	内寸	底寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
5640.02 1-0179-0601	380×260	330×210	33	2.5	2.4	8879021	¥16,300

※ハンドルはステンレス製です。



⑦



⑧

⑦トキワ ステーキグリル



ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
CR-18 1-0179-0701	242×242	315×253	17	3.5	235×235	2.4	1646300	¥3,500

- 鉄製

⑧盛栄堂 グリル鉄板



ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	高さ	商品コード	価格
CA-31S 1-0179-0801	280×280	345×290	20	5.0	237×237	3.5	25	5362810	¥8,500



⑨



⑩

⑨アサヒ 鉄 角型グリルプレート 波



ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	高さ	商品コード	価格
H-250 1-0179-0901	245×245	290×250	22	4.0	240×240	2.75	30	7329200	¥7,500

⑩鉄 ステーキグリルパン



ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
H-100 1-0179-1001	278×240	355×250	20	3.5	263×225	3.0	7624000	¥12,000



⑪



⑫

⑪南部鉄 オイルプレート どっしりくん



ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
大 23016 1-0179-1101	340×260	386×270	10	7.0	350×270	4.5	3045500	¥10,000
小 23015 1-0179-1102	285×235	325×244	10	6.0	290×240	2.9	3045600	¥8,000

⑫盛栄堂 焼肉鍋 角



ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	高さ	商品コード	価格
CA-31 1-0179-1201	280×280	345×290	20	5.0	237×237	3.3	25	5362820	¥7,500

- 鉄製



⑬



⑭

⑬IK 鉄鍋 新万能オイルプレート



ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	高さ	商品コード	価格
1-0179-1301	270×220	347×230	30	8.0	245×190	2.4	35	7819751	¥6,000

⑭溶岩石プレート



ページコード	内寸	外寸	kg	高さ	商品コード	価格
1-0179-1401	194×168	250×200	2.2	50	5367450	¥10,000

材質:溶岩石

- 遠赤効果で肉・魚・貝類の素材を活かしく調理できます。
- 煙はほとんど出ません。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。



①アルミモノ 丸型
ステーキパン 大

ページコード	商品コード	価格
1-0180-0101	570×460×H30	8143900 ¥125,000



②アサヒ ビック グリルパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
H-306-28	1-0180-0201	365×300	15	4.5	267	4.0	7328900	¥7,000

●鉄製



③IK グリルプレート

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
1-0180-0301	283	290×360	21	4.0	255	3.1	6812200	¥6,500

●鉄製



④鉄鋳物 グリルパン

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
26cm	1-0180-0401	1.6	331×274×H52	33	2.5	257	1.6	8428560	¥12,000

材質:本体/ダクタイル鋳鉄



⑤IK 鋳鉄 ステーキ&グリルパン 1448

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	底径	商品コード	価格
26cm	1-0180-0501	270	15	4.0	2.3	242	7819741	¥8,000



⑥デバイヤー 鉄 グリルパン

外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
5530-26cm	1-0180-0601	50	2.0	185	1.9	7013900	¥5,700
5530-30cm	1-0180-0602	50	2.0	215	2.4	7014000	¥7,700
5530-32cm	1-0180-0603	50	2.0	240	2.4	7003900	¥9,800



⑦アルミモノ 小判型 斜溝付 ステーキパン

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	全長	商品コード	価格
大	1-0180-0701	315×270	330×280	18	6.0	2.9	605	8140700	¥18,000
小	1-0180-0702	252×235	265×245	15	6.0	1.7	525	8140800	¥15,000

●深溝が斜めに切つてある為、ステーキに網目を付けるのに2枚らくらく載せられ、90°回転させて裏表を焼くだけで誰でも簡単に網焼きステーキが作れ、効率的です。



⑧アルミモノ 丸型
木柄 ステーキパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	全長	商品コード	価格
24cm	1-0180-0801	258	23	6.0	1.6	525	6380600	¥15,000



⑨南部鉄 木柄 グリルパン 23029

外径	ページコード	深さ	板厚	kg	全長	商品コード	価格
25cm	1-0180-0901	20	3.5	1.9	440	0200300	¥6,500

注ぎ口を含むサイズ:256

⑩アサヒ 網焼 ステーキパン

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	全長	商品コード	価格	
H-301-45	1-0180-1001	240×220	255×235	10	4.0	230×220	2.3	490	6849300	¥8,000

●鉄鋳物

●鉄鋳物



⑪デバイヤー 鉄
長方形グリルパン

ページコード	内寸	底寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
5540.38	1-0180-1101	380×260	330×210	33	2.5 2.5	8879010	¥15,500



⑫パイロラックス
チタンコーティング グリルパン

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
2730	1-0180-1201	264×264	275×275	50	3.8	1.4	7279100 ¥14,500

●理想的な熱伝導を可能にした独自の鋳造技術を用い、アルミダイキャストボディに特殊なチタンコーティング(真空蒸着加工)を施しました。
●ハンドルは特殊樹脂で耐熱260℃とオーブンでの使用も可能
●全底ヘラや金属タワシも通常の使用ではOK
●底厚は7mmと極厚で熱を均等に伝えます。



⑬フタ付きおさかなロースター

ページコード	商品コード	価格
LS1504	1-0180-1301	2754700 ¥6,000

外径:270×365×H85(蓋含む) 焼き面:230×145
材質:本体/アルミニウム合金(内面:フッ素樹脂塗装)
蓋/全面物理強化ガラス
本体ハンドル、蓋ツミ/フェノール樹脂(耐熱140℃)



⑭IHグリルロースター

ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
26cm	1-0180-1401	276	58	2.2	225×165	1.77	0233640 ¥10,000

材質:本体/3層クラッド材 蓋/強化ガラス
ハンドル/フェノール樹脂



⑮ノンスティック グリルパン

ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
68530	1-0180-1501	305	14	2.0	8.4	5719900 ¥11,000

●高密度3層コーティング



⑯真織
ステーキ用 焼ゴテ

ページコード	商品コード	価格
1-0180-1601	3042900	¥24,000

150×120×全長530



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。



① 盛栄堂 クックトップ 煮込鍋 丸 深型

	ページコード	内径	ℓ	深さ	底板厚	底径	kg	商品コード	価格
大 CT-3	1-0181-0101	240	4.0	115	5.0	180	4.0	0231600	¥12,000
中 CT-4	1-0181-0102	190	2.0	87	5.0	150	2.0	1709600	¥8,000
小 CT-5	1-0181-0103	150	1.0	77	3.5	110	1.0	1709700	¥6,000

※CT-5小は電磁調理器でのご使用はできません



③ 盛栄堂 クックトップ 洋風煮込鍋 角

	ページコード	内寸	ℓ	深さ	底板厚	底寸	kg	商品コード	価格		
浅形	CT-2	1-0181-0301	260	185	2.6	65	5.0	255×175	4.5	1709500	¥13,000
深形	CT-1	1-0181-0302	260	185	3.6	100	5.0	240×160	4.7	1709300	¥15,000



⑤ 盛栄堂 ダッチオープン 26cm

ページコード	内径 ℓ	外寸	深さ	板厚	kg	高さ	商品コード	価格
F-358	1-0181-0501	260 6	280×405	130	5.0	9.7 220	0235000	¥30,000

材質:鉄鍋物

●鳥が丸ごと一羽入ることこだった深めのダッチオープンです。

●蓋はひっくり返しても安定感が良く、焼物に適しています。

※鍋底に3カ所脚がついています。



⑦ 盛栄堂 ココット (キャセロール)

	ページコード	内径	ℓ	底径	深さ	底板厚	kg	商品コード	価格
ラウンド F-417	1-0181-0701	φ100	0.3	95	48	3.0	0.9	6002800	¥4,500
オーバル F-418	1-0181-0702	117×90	0.35	115×85	48	3.0	1.0	6002900	¥4,500

●見た目もかわいいテーブルサイズ



⑩ 鉄鍋物 両手鍋

内径	ページコード	ℓ	外寸	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22 _{cm}	1-0181-1001	4.1	291×257×H136	116	2.5	195	2.1	8428530	¥12,000
24 _{cm}	1-0181-1002	5.2	310×276×H142	121	2.5	215	2.5	8428540	¥15,000
26 _{cm}	1-0181-1003	6.4	330×296×H147	126	2.5	235	2.9	8428550	¥18,000

材質:本体/ダクタイル鋳鉄 蓋/18-8ステンレス鋼(SUS304)



② 盛栄堂 クックトップ 洋風煮込鍋 丸 浅型

	ページコード	ℓ	内径	深さ	底板厚	底径	kg	商品コード	価格
大 CT-6	1-0181-0201	2.0	240	55	3.5	235	3.9	1709800	¥10,000
中 CT-7	1-0181-0202	1.1	190	45	3.5	185	2.2	1709900	¥7,000



④ 盛栄堂 南部ごはん釜

	ページコード	内寸	深さ	底板厚	底径	重量	ℓ	商品コード	価格
2合炊 F-450	1-0181-0401	160	75	5.0	125	2.7	1.3	1601900	¥7,000
3合炊 F-414	1-0181-0402	175	80	5.0	130	3.2	1.6	1602200	¥8,000
5合炊 F-413	1-0181-0403	220	90	5.0	135	4.8	2.5	1602500	¥12,000

⑥ 盛栄堂 ダッチオープン 20cm

ページコード	内径	ℓ	外寸	深さ	板厚	kg	高さ	商品コード	価格
F-357	1-0181-0601	195	2.3	210×385	90	4.0	4.3	125	0235100 ¥12,000

材質:鉄鍋物

●家庭や野外、キャンピングカー内での調理にぴったりのダッチオープンです。

●蓋はフライパンとしてご使用できます。



⑧ IK ココット鍋

外径	ページコード	内径	ℓ	深さ	kg	商品コード	価格
10cm	1-0181-0801	92	0.3	40	0.9	7819780	¥5,000
12cm	1-0181-0802	112	0.4	50	1.2	7819790	¥6,000
14cm	1-0181-0803	133	0.9	70	1.8	5367010	¥7,000

材質:鉄鍋物黒ホーロー加工

●蓄熱率が高く料理が冷めにくいです。



⑨ アサヒ ミニコット木台付 D-600

外径	ページコード	内径	ℓ	深さ	kg	商品コード	価格
10cm	1-0181-0901	92	0.2	46	0.9	5909200	¥4,500

材質:鋳鉄

木台サイズ:150×110×H15



⑪ 五進 鉄 鋳物 コットパン 共蓋付

内径	ページコード	ℓ	外寸	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22mm	1-0181-1001	4.1	291×257×H136	116	2.5	195	2.1	8428530	¥12,000
24mm	1-0181-1002	5.2	310×276×H142	121	2.5	215	2.5	8428540	¥15,000
26mm	1-0181-1003	6.4	330×296×H147	126	2.5	235	2.9	8428550	¥18,000

ページコード	内径	ℓ	外寸	深さ	板厚	kg	高さ	商品コード	価格	
G-75	1-0181-1101	110	0.3	160×120	38	4.0	0.7	60	3694400	¥3,300

蓋:φ103×H14 480g
●内外とも、熱に強いシリコンフッ素焼付塗装です。

蓋:φ103×H14 480g

●内外とも、熱に強いシリコンフッ素焼付塗装です。

●本体と蓋別々にもご使用いただけます。

⑫ 南部鉄 マルチオープン 26001 30cm

ページコード	商品コード	価格
1-0181-1201	0408600	¥33,000

外寸:370×200×H160

●重い蓋が、気密性の高い空間を作り出し、食材の旨みを封じ込め、料理を美味しく仕上げます。

●煮る・焼く・炊くその他、五徳や中敷きにもなるロストルを追加することで燻す・蒸すまでの機能を実現しました。

●蓋は裏返すとグリルプレートになります。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。



①鉄鋳物 スキレット片手

ページコード	内径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
12cm 3888	1-0182-0101	120	30	115 0.7	5361700	¥1,000
15cm 3889	1-0182-0102	150	35	144 0.9	5361800	¥1,400
18cm 3890	1-0182-0103	180	37	172 1.6	5361900	¥2,000

※12、15cmは電磁調理器に対応していません。



②鉄鋳物 スキレット両手

ページコード	内径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
15cm 3893	1-0182-0201	150	32	143 0.9	5362000	¥1,400
18cm 3894	1-0182-0202	180	35	173 1.3	5362100	¥2,000

※15cmは電磁調理器に対応していません。



③鉄鋳物 スキレット用蓋(網付)

ページコード	商品コード	価格
15cm 3922	1-0182-0301	5362200
18cm 3895	1-0182-0302	5362300

●蓋、網を使って燗調理もできます。



④鉄鋳物 スキレット用 木台

ページコード	サイズ	商品コード	価格
12.5cm 3921	1-0182-0401	125×125×H12	5362400
15cm 3891	1-0182-0402	150×150×H12	5362500
18cm 3892	1-0182-0403	180×180×H14	5362600



⑤アサヒ スキレットフライパン

ページコード	内径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
14cm A-145	1-0182-0501	138	30	φ135 1.4	7627000	¥5,000
16cm A-204	1-0182-0502	150	31	φ142 1.8	7626900	¥2,500
18cm A-205	1-0182-0503	165	27	φ150 2.0	7626800	¥3,000
20cm A-206	1-0182-0504	190	29	φ155 2.7	7626700	¥3,500

材質:鉄鋳物

※14cmは口無しで持手形状が違います。

※14・16cmは、底面積が極端に小さい為、電磁調理器が十分に
反応しない又は、著しく能力が低下する恐れがあります。

⑥アサヒ スキレットフライパン用
木台

ページコード	サイズ	商品コード	価格
14cm A-145	1-0182-0601	205×163×H17	7627010
16cm A-204	1-0182-0602	205×163×H17	7626910
18cm A-205	1-0182-0603	222×175×H17	7626810
20cm A-206	1-0182-0604	250×210×H17	7626710

材質:天然木



⑦鉄鋳物オーバルフライパン

内径	ページコード	ℓ	外寸	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20 _{cm}	1-0182-0701	0.9	335×218×H57	35	2.5	145	0.8	8428500	¥8,000
24 _{cm}	1-0182-0702	1.4	404×262×H65	39	2.5	175	1.2	8428510	¥10,000

材質:本体/ダクタイル鋳鉄



⑧グリルココット

ページコード	内径	ℓ	外寸	深さ	底厚	底径	kg	商品コード	価格
LS1527	1-0182-0801	115	0.45	120×200	40	1.6	90 0.3	2756100	¥1,800

材質:鉄(シリコン塗装)



⑨グリルダッチオープン

ページコード	内径	ℓ	外寸	深さ	底厚	底径	kg	商品コード	価格
LS1507	1-0182-0901	200	1.3	207×310×H45	43	1.6	185 1.3	0848100	¥5,000

材質:本体・ふた/鉄(シリコン塗装) アミ/鉄(クロムメッキ)

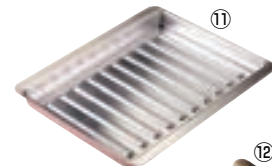
銅の熱伝導の良さでふっくら・ふんわり・ジューシーに仕上がります。
いつもの料理が簡単・時短でこんなにおいしく!グリルやオープン料理に最適です。
“解凍”や“粗熱とり”としても大活躍!



⑩グリルピザプレート

ページコード	内径	ℓ	外寸	深さ	底厚	底径	kg	商品コード	価格
LS1502	1-0182-1001	200	0.9	200×280×H35	30	1.6	180 0.6	0848000	¥1,800

材質:鉄(シリコン塗装)



⑪銅のグリルプレート 波型

ページコード	内寸	外寸	底厚	kg	商品コード	価格
4468	1-0182-1101	220×160×H15	230×190×H20	1.2	0.56	3913900

⑫銅のグリルプレート 平型

ページコード	内寸	外寸(取っ手含む)	底厚	kg	商品コード	価格
4475	1-0182-1201	200×150×H35	275×160×H52	1.2	0.65	3914000



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、
鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。