

ECO LINE

特殊形状の鍋底により熱伝導率を大幅にアップ。

オススメ!

- 省エネ・CO2削減にも一役買います。ガス代を最大50%節約、調理時間も短縮
- 特許・美用新案取得済
- ★経費削減と便利を追求した究極の寸胴鍋です。

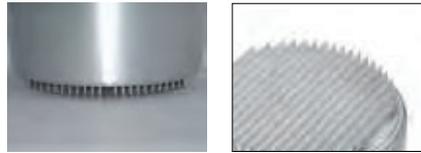


蛇口付寸胴

※フタが必要な場合はキングの寸胴鍋用フタをおすすめしています。(P3)



蛇口の取付け位置、
を相談ください。



① エコライン寸胴鍋 F

made in
燕三条

注文コード	規格 (容量)	内径×深さ	標準価格	CD
05-0001-0101	30cm (20ℓ)	φ300×300mm	¥ 37,500	007218
05-0001-0102	33cm (27ℓ)	φ330×330mm	¥ 44,500	007219
05-0001-0103	36cm (35ℓ)	φ360×360mm	¥ 52,500	007220
05-0001-0104	39cm (45ℓ)	φ390×390mm	¥ 62,500	007221
05-0001-0105	42cm (56ℓ)	φ420×420mm	¥ 67,500	007222
05-0001-0106	45cm (70ℓ)	φ450×450mm	¥ 74,250	007216
05-0001-0107	48cm (85ℓ)	φ480×480mm	¥ 87,500	007223
05-0001-0108	51cm (100ℓ)	φ510×510mm	¥100,000	007217
05-0001-0109	54cm (120ℓ)	φ540×540mm	¥112,500	007224
05-0001-0110	60cm (165ℓ)	φ600×600mm	¥135,000	007225
05-0001-0111	70cm (220ℓ)	φ700×600mm	¥175,000	007227

材質/アルミニウム ※フタ無し



目皿付

② エコライン寸胴鍋蛇口付(2吋バルブ)目皿ナシ F 受納

made in
燕三条

注文コード	規格 (容量)	内径×深さ	標準価格	CD
05-0001-0201	51cm (100ℓ)	φ510×510mm	¥239,000	007289
05-0001-0202	54cm (120ℓ)	φ540×540mm	¥251,500	007290
05-0001-0203	60cm (165ℓ)	φ600×600mm	¥274,000	007291

材質/アルミニウム ※フタ無し

③ エコライン寸胴鍋蛇口付(2吋バルブ)目皿付 F 受納

made in
燕三条

注文コード	規格 (容量)	内径×深さ	標準価格	CD
05-0001-0301	51cm (100ℓ)	φ510×510mm	¥307,000	007286
05-0001-0302	54cm (120ℓ)	φ540×540mm	¥319,500	007287
05-0001-0303	60cm (165ℓ)	φ600×600mm	¥342,000	007288

材質/アルミニウム ※フタ無し



※スープ取り出し時に固形物のコックへの流出を防ぐ
為にアルミ大型目皿を使用しています。
※蛇口の取り付け位置を御相談ください。

④ アルミ寸胴鍋蛇口付(2吋バルブ)目皿ナシ F 受納

JPN

注文コード	規格 (容量)	内径×深さ t=板厚	標準価格	CD
05-0001-0401	51cm (100ℓ)	φ510×510mm t=4.0mm	¥201,800	006232
05-0001-0402	54cm (120ℓ)	φ540×540mm t=4.0mm	¥207,900	006233
05-0001-0403	60cm (164ℓ)	φ600×600mm t=4.5mm	¥186,700	006234

材質/アルミニウム

⑤ アルミ寸胴鍋蛇口付(2吋バルブ)目皿付 F 納

JPN

注文コード	規格 (容量)	内径×深さ	標準価格	CD
05-0001-0501	51cm 100ℓ	φ510×510mm	¥269,800	006235
05-0001-0502	54cm 120ℓ	φ540×540mm	¥275,900	006236
05-0001-0503	60cm 164ℓ	φ600×600mm	¥283,400	006237

材質/アルミニウム

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。



アルミ製鍋シリーズ **オススメ!**

スタンダードなアルミ鍋です。
リーズナブルな価格と使いやすいシンプルな形状で、人気商品です。
耐久性も高くオススメです。



① ハイグレードアルミ寸胴鍋



注文コード	規格 (容量)	内径×深さ t=板厚	標準価格	CD
05-0002-0101	18cm (4.6ℓ)	φ180×180mm t=2.5mm	¥ 6,500	006187
05-0002-0102	21cm (7.3ℓ)	φ210×210mm t=2.6mm	¥ 7,900	006188
05-0002-0103	24cm (11.0ℓ)	φ240×240mm t=2.6mm	¥ 10,800	006189
05-0002-0104	27cm (15.0ℓ)	φ270×270mm t=2.8mm	¥ 12,400	006190
05-0002-0105	30cm (20.0ℓ)	φ300×300mm t=2.8mm	¥ 14,300	006191
05-0002-0106	33cm (27.0ℓ)	φ330×330mm t=2.8mm	¥ 18,000	006192
05-0002-0107	36cm (35.0ℓ)	φ360×360mm t=3.0mm	¥ 22,600	006193
05-0002-0108	39cm (45.0ℓ)	φ390×390mm t=3.0mm	¥ 27,300	006194
05-0002-0109	42cm (57.0ℓ)	φ420×420mm t=3.2mm	¥ 33,900	006195
05-0002-0110	45cm (70.0ℓ)	φ450×450mm t=3.2mm	¥ 40,300	006196
05-0002-0111	48cm (85.0ℓ)	φ480×480mm t=3.4mm	¥ 63,200	006229
05-0002-0112	51cm (100.0ℓ)	φ510×510mm t=3.4mm	¥ 75,900	006230
05-0002-0113	54cm (120.0ℓ)	φ540×540mm t=3.4mm	¥ 94,300	006238
05-0002-0114	60cm (164.0ℓ)	φ600×600mm t=3.8mm	¥105,800	006231

材質 / アルミニウム



② ハイグレードアルミ半寸胴鍋



注文コード	規格 (容量)	内径×深さ t=板厚	標準価格	CD
05-0002-0201	18cm (3.3ℓ)	φ180×130mm t=2.5mm	¥ 5,600	006197
05-0002-0202	21cm (5.1ℓ)	φ210×150mm t=2.6mm	¥ 6,900	006198
05-0002-0203	24cm (7.8ℓ)	φ240×170mm t=2.6mm	¥ 7,900	006199
05-0002-0204	27cm (10.0ℓ)	φ270×180mm t=2.6mm	¥10,100	006200
05-0002-0205	30cm (15.0ℓ)	φ300×200mm t=2.8mm	¥12,000	006201
05-0002-0206	33cm (18.0ℓ)	φ330×210mm t=2.8mm	¥14,100	006202
05-0002-0207	36cm (23.0ℓ)	φ360×230mm t=2.8mm	¥16,300	006203
05-0002-0208	39cm (28.0ℓ)	φ390×240mm t=3.0mm	¥19,800	006204
05-0002-0209	42cm (38.0ℓ)	φ420×270mm t=3.2mm	¥21,900	006205
05-0002-0210	45cm (46.0ℓ)	φ450×290mm t=3.2mm	¥30,300	006206

材質 / アルミニウム



③ ハイグレードアルミ外輪鍋



注文コード	規格 (容量)	内径×深さ t=板厚	標準価格	CD
05-0002-0301	18cm (1.7ℓ)	φ180× 65mm t=2.5mm	¥ 4,900	006207
05-0002-0302	21cm (2.5ℓ)	φ210× 70mm t=2.7mm	¥ 6,700	006208
05-0002-0303	24cm (3.6ℓ)	φ240× 80mm t=2.7mm	¥ 7,500	006209
05-0002-0304	27cm (5.0ℓ)	φ270× 90mm t=2.7mm	¥ 8,800	006210
05-0002-0305	30cm (6.8ℓ)	φ300×100mm t=2.8mm	¥10,500	006211
05-0002-0306	33cm (9.5ℓ)	φ330×110mm t=2.8mm	¥12,400	006212
05-0002-0307	36cm (12.0ℓ)	φ360×120mm t=3.0mm	¥14,700	006213
05-0002-0308	39cm (15.0ℓ)	φ390×130mm t=3.0mm	¥17,300	006214
05-0002-0309	42cm (20.0ℓ)	φ420×140mm t=3.0mm	¥20,200	006215
05-0002-0310	45cm (23.0ℓ)	φ450×150mm t=3.0mm	¥22,700	006216

材質 / アルミニウム



④ ハイグレードアルミ片手鍋



注文コード	規格 (容量)	内径×深さ t=板厚	標準価格	CD
05-0002-0401	15cm (1.6ℓ)	φ150× 90mm t=2.5mm	¥ 3,800	006217
05-0002-0402	18cm (2.8ℓ)	φ180×110mm t=2.5mm	¥ 5,400	006218
05-0002-0403	21cm (4.0ℓ)	φ210×120mm t=2.7mm	¥ 6,200	006219
05-0002-0404	24cm (6.2ℓ)	φ240×140mm t=2.7mm	¥ 8,500	006220
05-0002-0405	27cm (8.6ℓ)	φ270×150mm t=2.7mm	¥11,800	006221
05-0002-0406	30cm (12.0ℓ)	φ300×170mm t=2.7mm	¥14,100	006222

材質 / アルミニウム



⑤ ハイグレードアルミ浅型片手鍋



注文コード	規格 (容量)	内径×深さ t=板厚	標準価格	CD
05-0002-0501	15cm (1.0ℓ)	φ150× 60mm t=2.5mm	¥ 3,500	006223
05-0002-0502	18cm (1.7ℓ)	φ180× 65mm t=2.5mm	¥ 5,000	006224
05-0002-0503	21cm (2.5ℓ)	φ210× 70mm t=2.7mm	¥ 6,000	006225
05-0002-0504	24cm (3.6ℓ)	φ240× 80mm t=2.7mm	¥ 8,100	006226
05-0002-0505	27cm (5.0ℓ)	φ270× 90mm t=2.7mm	¥10,100	006227
05-0002-0506	30cm (6.8ℓ)	φ300×100mm t=2.7mm	¥11,800	006228

材質 / アルミニウム





プロがこだわるお鍋。熱伝導が良く厚さも均一。おいしく作れるお鍋です。

中尾アルミ製作所の代名詞とも言える、定番モデル。

材質には一般的な鍋の原料より強度・耐食性が高いとされている、「A1100P」を用いており、プロユースの厨房でも十分にその実力が発揮されています。

フタはスタッキングが出来るように加工され、鍋の縁は折り曲げられており機能性と耐久性が高められています。



厚板アルミ使用



厚板アルミ使用



厚板アルミ使用

① キング寸銅鍋(目盛付)



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0003-0101	15cm(2.7ℓ)	150mm	¥ 6,600	005001
05-0003-0102	18cm(4.6ℓ)	180mm	¥ 8,400	005002
05-0003-0103	21cm(7.3ℓ)	210mm	¥ 10,400	005003
05-0003-0104	24cm(11.0ℓ)	240mm	¥ 13,100	005004
05-0003-0105	27cm(15.0ℓ)	270mm	¥ 17,000	005005
05-0003-0106	30cm(20.0ℓ)	300mm	¥ 19,500	005006
05-0003-0107	33cm(27.0ℓ)	330mm	¥ 23,500	005007
05-0003-0108	36cm(35.0ℓ)	360mm	¥ 27,300	005008
05-0003-0109	39cm(45.0ℓ)	390mm	¥ 39,900	005009
05-0003-0110	42cm(57.0ℓ)	420mm	¥ 50,200	005010
05-0003-0111	45cm(70.0ℓ)	450mm	¥ 57,300	005011
05-0003-0112	48cm(85.0ℓ)	480mm	¥ 69,600	005012
05-0003-0113	51cm(100.0ℓ)	510mm	¥ 90,700	005013
05-0003-0114	54cm(120.0ℓ)	540mm	¥ 99,500	005014
05-0003-0115	60cm(164.0ℓ)	600mm	¥110,300	005015

材質/アルミニウム

② キング半寸銅鍋(目盛付)



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0003-0201	15cm(1.7ℓ)	110mm	¥ 6,200	005027
05-0003-0202	18cm(3.3ℓ)	130mm	¥ 7,600	005028
05-0003-0203	21cm(5.1ℓ)	150mm	¥10,000	005029
05-0003-0204	24cm(7.8ℓ)	170mm	¥11,500	005030
05-0003-0205	27cm(10.0ℓ)	180mm	¥14,300	005031
05-0003-0206	30cm(15.0ℓ)	200mm	¥16,600	005032
05-0003-0207	33cm(18.0ℓ)	210mm	¥20,600	005033
05-0003-0208	36cm(23.0ℓ)	230mm	¥24,800	005034
05-0003-0209	39cm(28.0ℓ)	240mm	¥28,700	005035
05-0003-0210	42cm(38.0ℓ)	270mm	¥35,300	005036
05-0003-0211	45cm(46.0ℓ)	290mm	¥43,100	005037
05-0003-0212	48cm(58.0ℓ)	320mm	¥52,000	005038
05-0003-0213	51cm(70.0ℓ)	350mm	¥63,200	005039
05-0003-0214	54cm(80.0ℓ)	370mm	¥80,500	005040
05-0003-0215	60cm(113.0ℓ)	400mm	¥97,100	005041

材質/アルミニウム

③ キング外輪鍋(目盛付)



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0003-0301	15cm(1.0ℓ)	60mm	¥ 5,500	005053
05-0003-0302	18cm(1.7ℓ)	65mm	¥ 6,100	005054
05-0003-0303	21cm(2.5ℓ)	70mm	¥ 7,600	005055
05-0003-0304	24cm(3.6ℓ)	80mm	¥ 9,500	005056
05-0003-0305	27cm(5.0ℓ)	90mm	¥11,100	005057
05-0003-0306	30cm(6.8ℓ)	100mm	¥13,100	005058
05-0003-0307	33cm(9.5ℓ)	110mm	¥15,800	005059
05-0003-0308	36cm(12.0ℓ)	120mm	¥20,000	005060
05-0003-0309	39cm(15.0ℓ)	130mm	¥22,800	005061
05-0003-0310	42cm(20.0ℓ)	140mm	¥28,600	005062
05-0003-0311	45cm(23.0ℓ)	150mm	¥34,800	005063
05-0003-0312	48cm(29.0ℓ)	160mm	¥41,500	005064
05-0003-0313	51cm(36.0ℓ)	170mm	¥51,100	005065
05-0003-0314	54cm(42.0ℓ)	190mm	¥56,600	005066
05-0003-0315	60cm(60.0ℓ)	210mm	¥69,600	005067

材質/アルミニウム



厚板アルミ使用



厚板アルミ使用



厚板アルミ使用

④ キング片手鍋(目盛付)



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0003-0401	15cm(1.6ℓ)	90mm	¥ 5,700	005079
05-0003-0402	18cm(2.8ℓ)	110mm	¥ 6,800	005080
05-0003-0403	21cm(4.0ℓ)	120mm	¥ 8,900	005081
05-0003-0404	24cm(6.2ℓ)	140mm	¥11,700	005082
05-0003-0405	27cm(8.6ℓ) 向い取っ手	150mm	¥14,400	005083
05-0003-0406	30cm(12.0ℓ) 向い取っ手	170mm	¥18,200	005084
05-0003-0407	33cm(18.0ℓ) 向い取っ手	210mm	¥20,100	005085
05-0003-0408	36cm(23.0ℓ) 向い取っ手	230mm	¥23,900	005086

材質/アルミニウム

⑤ キング浅型片手鍋(目盛付)



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0003-0501	15cm(1.0ℓ)	60mm	¥ 5,300	005095
05-0003-0502	18cm(1.7ℓ)	65mm	¥ 6,600	005096
05-0003-0503	21cm(2.5ℓ)	70mm	¥ 8,200	005097
05-0003-0504	24cm(3.6ℓ)	80mm	¥10,400	005098
05-0003-0505	27cm(5.0ℓ)	90mm	¥12,800	005099
05-0003-0506	30cm(6.8ℓ)	100mm	¥14,400	005100
05-0003-0507	33cm(9.5ℓ)	110mm	¥17,200	005101
05-0003-0508	36cm(12.0ℓ)	120mm	¥20,800	005102

材質/アルミニウム

⑥ キングテーパー付ソテー(目盛付)



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0003-0601	15cm(0.8ℓ)	65mm	¥ 4,900	005111
05-0003-0602	18cm(1.3ℓ)	70mm	¥ 5,700	005112
05-0003-0603	21cm(2.0ℓ)	75mm	¥ 7,600	005113
05-0003-0604	24cm(3.0ℓ)	85mm	¥10,000	005114
05-0003-0605	27cm(4.0ℓ)	95mm	¥12,600	005115
05-0003-0606	30cm(5.0ℓ)	100mm	¥15,300	005116

材質/アルミニウム

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。



耐久性が違う!硬質アルミ材KS3805使用。

定番モデルの“キングポット”を硬質アルミ材KS3805を使用することで強度を2倍、耐食性を1.5倍に高めたよりプロ仕様のシリーズです。



① ニューキング寸胴鍋 納



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0004-0101	15cm(2.7ℓ)	150mm	¥ 8,100	004001
05-0004-0102	18cm(4.6ℓ)	180mm	¥ 10,000	004002
05-0004-0103	21cm(7.3ℓ)	210mm	¥ 12,800	004003
05-0004-0104	24cm(11.0ℓ)	240mm	¥ 16,200	004004
05-0004-0105	27cm(15.0ℓ)	270mm	¥ 20,900	004005
05-0004-0106	30cm(20.0ℓ)	300mm	¥ 24,000	004006
05-0004-0107	33cm(27.0ℓ)	330mm	¥ 28,600	004007
05-0004-0108	36cm(35.0ℓ)	360mm	¥ 37,200	004008
05-0004-0109	39cm(45.0ℓ)	390mm	¥ 49,300	004009
05-0004-0110	42cm(57.0ℓ)	420mm	¥ 62,000	004010
05-0004-0111	45cm(70.0ℓ)	450mm	¥ 71,300	004011
05-0004-0112	48cm(85.0ℓ)	480mm	¥ 85,900	004012
05-0004-0113	51cm(100.0ℓ)	510mm	¥112,400	004013
05-0004-0114	54cm(120.0ℓ)	540mm	¥122,900	004014
05-0004-0115	60cm(164.0ℓ)	600mm	¥135,500	004015
05-0004-0116	72cm(280.0ℓ)	720mm	¥見積対応	004016

材質/硬質アルミニウム ※目盛付

② ニューキング半寸胴鍋 納



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0004-0201	15cm(1.7ℓ)	110mm	¥ 7,700	004028
05-0004-0202	18cm(3.3ℓ)	130mm	¥ 8,900	004029
05-0004-0203	21cm(5.1ℓ)	150mm	¥ 12,200	004030
05-0004-0204	24cm(7.8ℓ)	170mm	¥ 14,000	004031
05-0004-0205	27cm(10.0ℓ)	180mm	¥ 17,900	004032
05-0004-0206	30cm(15.0ℓ)	200mm	¥ 20,600	004033
05-0004-0207	33cm(18.0ℓ)	210mm	¥ 25,400	004034
05-0004-0208	36cm(23.0ℓ)	230mm	¥ 30,700	004035
05-0004-0209	39cm(28.0ℓ)	240mm	¥ 35,700	004036
05-0004-0210	42cm(38.0ℓ)	270mm	¥ 43,000	004037
05-0004-0211	45cm(46.0ℓ)	290mm	¥ 53,300	004038
05-0004-0212	48cm(58.0ℓ)	320mm	¥ 64,400	004039
05-0004-0213	51cm(70.0ℓ)	350mm	¥ 77,800	004040
05-0004-0214	54cm(80.0ℓ)	370mm	¥ 99,500	004041
05-0004-0215	60cm(113.0ℓ)	400mm	¥120,800	004042
05-0004-0216	72cm(180ℓ)	450mm	¥見積対応	004043

材質/硬質アルミニウム ※目盛付

③ ニューキング外輪鍋 納



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0004-0301	15cm(1.0ℓ)	60mm	¥ 6,700	004055
05-0004-0302	18cm(1.7ℓ)	65mm	¥ 7,400	004056
05-0004-0303	21cm(2.5ℓ)	70mm	¥ 9,400	004057
05-0004-0304	24cm(3.6ℓ)	80mm	¥ 11,500	004058
05-0004-0305	27cm(5.0ℓ)	90mm	¥ 13,700	004059
05-0004-0306	30cm(6.8ℓ)	100mm	¥ 16,200	004060
05-0004-0307	33cm(9.5ℓ)	110mm	¥ 19,500	004061
05-0004-0308	36cm(12.0ℓ)	120mm	¥ 24,400	004062
05-0004-0309	39cm(15.0ℓ)	130mm	¥ 28,400	004063
05-0004-0310	42cm(20.0ℓ)	140mm	¥ 36,300	004064
05-0004-0311	45cm(23.0ℓ)	150mm	¥ 42,800	004065
05-0004-0312	48cm(29.0ℓ)	160mm	¥ 51,100	004066
05-0004-0313	51cm(36.0ℓ)	170mm	¥ 63,200	004067
05-0004-0314	54cm(42.0ℓ)	190mm	¥ 69,900	004068
05-0004-0315	60cm(60.0ℓ)	210mm	¥ 76,200	004069
05-0004-0316	72cm(98.0ℓ)	250mm	¥見積対応	004070

材質/硬質アルミニウム ※目盛付



④ ニューキング片手鍋 納



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0004-0401	15cm(1.6ℓ)	90mm	¥ 6,800	004082
05-0004-0402	18cm(2.8ℓ)	110mm	¥ 8,400	004083
05-0004-0403	21cm(4.0ℓ)	120mm	¥11,100	004084
05-0004-0404	24cm(6.2ℓ)	140mm	¥14,400	004085
05-0004-0405	27cm(8.6ℓ)向い取手	150mm	¥18,200	004086
05-0004-0406	30cm(12.0ℓ)向い取手	170mm	¥22,500	004087
05-0004-0407	33cm(18.0ℓ)向い取手	210mm	¥24,500	004088
05-0004-0408	36cm(23.0ℓ)向い取手	230mm	¥28,600	004089

材質/硬質アルミニウム ※目盛付

⑤ ニューキング浅型片手鍋 納



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0004-0501	15cm(1.0ℓ)	60mm	¥ 6,400	004098
05-0004-0502	18cm(1.7ℓ)	65mm	¥ 8,100	004099
05-0004-0503	21cm(2.5ℓ)	70mm	¥10,000	004100
05-0004-0504	24cm(3.6ℓ)	80mm	¥12,800	004101
05-0004-0505	27cm(5.0ℓ)	90mm	¥15,800	004102
05-0004-0506	30cm(6.8ℓ)	100mm	¥17,900	004103
05-0004-0507	33cm(9.5ℓ)	110mm	¥21,200	004104
05-0004-0508	36cm(12.0ℓ)	120mm	¥26,000	004105

材質/硬質アルミニウム ※目盛付

⑥ ニューキングテーパー付ソテー 納



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0004-0601	15cm(0.8ℓ)	65mm	¥ 5,300	004114
05-0004-0602	18cm(1.3ℓ)	70mm	¥ 7,100	004115
05-0004-0603	21cm(2.0ℓ)	75mm	¥ 9,200	004116
05-0004-0604	24cm(3.0ℓ)	85mm	¥12,300	004117
05-0004-0605	27cm(4.0ℓ)	95mm	¥15,400	004118
05-0004-0606	30cm(5.0ℓ)	100mm	¥18,600	004119

材質/硬質アルミニウム ※目盛付

KING-DENJI シリーズ

"安全と快適を提案する"
電磁調理器用鍋
(ステンレス製 直火OK)

- 材質が違います。
nakaoのKING DENJIは、独自の新素材で、今までのガスレンジはもちろん電磁調理器にも100%対応、電磁波の吸収が一味違います。
- 強力リベッティング加工
nakao独自の強力リベッティング加工によりスポットティングには無い耐久性を実現。また特殊金属の採用により異種金属間に発生する電位腐食も心配いりません。

- やっぱりNAKAO。板厚が厚い。
保温性がアップし熱を逃しません。
- 美しい仕上がり
一つ一つのプロの手による最高級研磨仕上げ、真鍮合金製取っ手との組み合わせにより、さらにその美しさを際立たせます。
- NAKAOの取っ手
ご好評の最高級品"PRO KING"同様真鍮合金製取っ手を採用。機能と美しさにこだわった手に優しい取っ手です。



オール熱源対応

③ キングデンジ外輪鍋



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0005-0301	18cm(1.6ℓ)	65mm	¥18,500	350080
05-0005-0302	21cm(2.2ℓ)	70mm	¥21,400	349017
05-0005-0303	24cm(3.5ℓ)	80mm	¥23,000	349018
05-0005-0304	27cm(5.0ℓ)	90mm	¥30,000	349019
05-0005-0305	30cm(6.5ℓ)	100mm	¥37,700	349020
05-0005-0306	33cm(9.0ℓ)	110mm	¥43,800	349021
05-0005-0307	36cm(11.5ℓ)	120mm	¥50,000	349022
05-0005-0308	39cm(15.0ℓ)	130mm	¥57,100	349023
05-0005-0309	45cm(23.0ℓ)	150mm	¥66,500	349024

材質/SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)
※目盛付



オール熱源対応

⑤ キングデンジ浅型片手鍋



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0005-0501	15cm(1.0ℓ)	60mm	¥13,100	350031
05-0005-0502	18cm(1.5ℓ)	65mm	¥14,600	350032
05-0005-0503	21cm(2.2ℓ)	70mm	¥15,700	350033
05-0005-0504	24cm(3.5ℓ)	80mm	¥17,900	350034
05-0005-0505	27cm(5.0ℓ)	90mm	¥22,800	350035
05-0005-0506	30cm(6.5ℓ)	100mm	¥27,900	350036

材質/SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)
※目盛付



オール熱源対応

⑦ キングデンジヤットコ鍋



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0005-0701	15cm(1.0ℓ)	70mm	¥9,700	350055
05-0005-0702	18cm(1.8ℓ)	80mm	¥11,700	350056
05-0005-0703	21cm(2.7ℓ)	90mm	¥14,100	350057
05-0005-0704	24cm(4.0ℓ)	105mm	¥17,000	350058
05-0005-0705	27cm(5.6ℓ)	120mm	¥20,400	350059

材質/SUS445M2(モリブデン鋼2%含有) ※目盛付



オール熱源対応

⑨ キングデンジすき焼鍋



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0005-0901	浅型30cm(2.0ℓ)	60mm	¥26,500	350083
05-0005-0902	浅型33cm(2.6ℓ)	60mm	¥32,900	350084
05-0005-0903	浅型36cm(3.7ℓ)	60mm	¥39,300	350085
05-0005-0904	浅型39cm(4.4ℓ)	60mm	¥47,200	350086
05-0005-0905	深型30cm(2.8ℓ)	75mm	¥29,300	350087
05-0005-0906	深型33cm(3.6ℓ)	75mm	¥34,300	350088
05-0005-0907	深型36cm(4.9ℓ)	80mm	¥40,000	350089
05-0005-0908	深型39cm(6.0ℓ)	85mm	¥47,900	350090

材質/本体:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有) 柄:真鍮合金



オール熱源対応

① キングデンジ寸胴鍋



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0005-0101	18cm(4.5ℓ)	180mm	¥26,400	350081
05-0005-0102	21cm(7.0ℓ)	210mm	¥29,900	349001
05-0005-0103	24cm(10.5ℓ)	240mm	¥34,400	349002
05-0005-0104	27cm(15.0ℓ)	270mm	¥42,000	349003
05-0005-0105	30cm(20.0ℓ)	300mm	¥48,200	349004
05-0005-0106	33cm(27.0ℓ)	330mm	¥54,700	349005
05-0005-0107	36cm(36.0ℓ)	360mm	¥62,000	349006
05-0005-0108	39cm(45.0ℓ)	390mm	¥67,800	349007
05-0005-0109	45cm(70.0ℓ)	450mm	¥83,900	349008

材質/SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)
※目盛付



オール熱源対応

② キングデンジ半寸胴鍋



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0005-0201	18cm(3.3ℓ)	130mm	¥21,800	350082
05-0005-0202	21cm(5.0ℓ)	150mm	¥24,800	349009
05-0005-0203	24cm(7.5ℓ)	170mm	¥28,400	349010
05-0005-0204	27cm(10.0ℓ)	180mm	¥33,900	349011
05-0005-0205	30cm(14.0ℓ)	200mm	¥41,300	349012
05-0005-0206	33cm(17.5ℓ)	210mm	¥46,600	349013
05-0005-0207	36cm(22.5ℓ)	230mm	¥52,000	349014
05-0005-0208	39cm(28.0ℓ)	240mm	¥58,500	349015
05-0005-0209	45cm(45.5ℓ)	290mm	¥71,800	349016

材質/SUS445M2(モリブデン鋼2%含有) ※目盛付



オール熱源対応

④ キングデンジ片手鍋



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0005-0401	15cm(1.5ℓ)	90mm	¥14,100	349025
05-0005-0402	18cm(2.7ℓ)	110mm	¥15,700	349026
05-0005-0403	21cm(4.0ℓ)	120mm	¥16,800	349027
05-0005-0404	24cm(6.1ℓ)	140mm	¥21,700	349028
05-0005-0405	27cm(8.4ℓ)	150mm	¥28,400	349029
05-0005-0406	30cm(11.8ℓ)	170mm	¥34,900	349030

材質/SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)
※目盛付



オール熱源対応

⑥ キングデンジテーパー付ソテーパン



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0005-0601	15cm(0.8ℓ)	65mm	¥11,200	350037
05-0005-0602	18cm(1.3ℓ)	70mm	¥12,500	350038
05-0005-0603	21cm(2.0ℓ)	75mm	¥13,400	350039
05-0005-0604	24cm(3.0ℓ)	85mm	¥16,800	350040
05-0005-0605	27cm(4.0ℓ)	95mm	¥21,500	350041
05-0005-0606	30cm(5.0ℓ)	100mm	¥27,300	350042

材質/本体:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有) 柄:真鍮合金
※目盛付



オール熱源対応

⑧ キングデンジ揚鍋



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0005-0801	24cm(3.0ℓ)	85mm	¥23,200	350064
05-0005-0802	27cm(4.3ℓ)	90mm	¥26,800	350065
05-0005-0803	30cm(5.5ℓ)	95mm	¥27,300	350066
05-0005-0804	33cm(7.2ℓ)	100mm	¥31,000	350067
05-0005-0805	36cm(9.0ℓ)	105mm	¥39,400	350068

材質/本体:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有) 柄:真鍮合金



オール熱源対応

⑩ キングデンジうどんすき



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0005-1001	27cm(1.6ℓ)	60mm	¥26,500	350069
05-0005-1002	30cm(2.4ℓ)	67mm	¥32,700	350070
05-0005-1003	33cm(3.2ℓ)	75mm	¥39,500	350071
05-0005-1004	36cm(4.4ℓ)	87mm	¥47,200	350072

材質/SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)

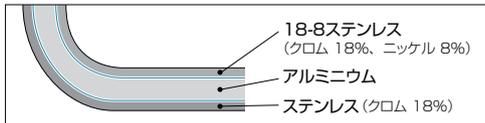
※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

IHマエストロシリーズ 3層鋼クラッド材使用

業界初! 高性能アルミクラッド鋼鍋のフルサイズ、フルラインアップ化

- 均一加熱に最適で焦げ付きにくい。軽さも併せ持つオペレーション厨房に最適なシリーズ。
- 熱伝導が良く均一に伝わるため焦げ付きにくい特長を持ちます。カレー・シチュー等の煮込み料理でも火力を適量に抑えた均一加熱により焦げ付きにくく非常においしく仕上がります。アルミクラッド鋼は水を沸騰させると細かい気泡が鍋全体から万遍なく沸き上がるのが見えて熱が均一に伝わっている事がよく分かります。

●3層鋼クラッド材



- 内ー18-8ステンレス(クロム18%、ニッケル8%)
ステンレスの中でも特に耐蝕性に優れた鋼種。
料理に直接触れる内面に非常に適しています。
- 中ーアルミニウム
優れた熱伝導性で熱が均一にムラなく鍋全体に伝わるため、料理を焦げ付きにくく美味しく仕上げます。
- 外ークロムステンレス
耐蝕性に優れたIH対応ステンレス。



オール熱源対応

① IHマエストロ3層鋼クラッド 寸胴鍋 ☆



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0006-0101	24cm(9.5ℓ)	220mm	¥34,000	012270
05-0006-0102	27cm(13.0ℓ)	240mm	¥38,500	012271
05-0006-0103	30cm(19.0ℓ)	280mm	¥45,300	012272
05-0006-0104	33cm(26.0ℓ)	310mm	¥52,000	012273
05-0006-0105	36cm(34.0ℓ)	340mm	¥58,900	012274
05-0006-0106	39cm(42.0ℓ)	355mm	¥72,600	012275
05-0006-0107	42cm(50.5ℓ)	370mm	¥80,600	012276
05-0006-0108	45cm(58.0ℓ)	370mm	¥95,000	012277

材質/3層鋼クラッド材 ※蓋は別売です。



オール熱源対応

② IHマエストロ3層鋼クラッド 半寸胴鍋 ☆



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0006-0201	24cm(7.0ℓ)	170mm	¥27,200	012278
05-0006-0202	27cm(10.0ℓ)	180mm	¥30,600	012279
05-0006-0203	30cm(13.5ℓ)	200mm	¥37,400	012280
05-0006-0204	33cm(18.0ℓ)	220mm	¥43,000	012281
05-0006-0205	36cm(24.0ℓ)	240mm	¥49,800	012282
05-0006-0206	39cm(30.0ℓ)	260mm	¥62,300	012283
05-0006-0207	42cm(38.0ℓ)	280mm	¥70,000	012284
05-0006-0208	45cm(45.0ℓ)	290mm	¥81,600	012285

材質/3層鋼クラッド材 ※蓋は別売です。



オール熱源対応

③ IHマエストロ3層鋼クラッド 外輪鍋 ☆



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0006-0301	24cm(3.4ℓ)	80mm	¥21,500	012286
05-0006-0302	27cm(4.8ℓ)	90mm	¥26,000	012287
05-0006-0303	30cm(6.9ℓ)	100mm	¥34,000	012288
05-0006-0304	33cm(8.8ℓ)	110mm	¥39,600	012289
05-0006-0305	36cm(11.6ℓ)	120mm	¥45,300	012290
05-0006-0306	39cm(15.0ℓ)	130mm	¥55,300	012291
05-0006-0307	42cm(18.0ℓ)	140mm	¥60,000	012292
05-0006-0308	45cm(22.0ℓ)	150mm	¥65,600	012293

材質/3層鋼クラッド材 ※蓋は別売です。



オール熱源対応

④ IHマエストロ3層鋼クラッド 段付鍋 ☆



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0006-0401	27cm(5.8ℓ)	125mm	¥20,400	012304
05-0006-0402	30cm(7.6ℓ)	135mm	¥22,600	012305
05-0006-0403	33cm(10.0ℓ)	150mm	¥26,000	012306
05-0006-0404	36cm(12.7ℓ)	160mm	¥28,300	012307
05-0006-0405	39cm(15.5ℓ)	170mm	¥39,600	012308
05-0006-0406	42cm(20.0ℓ)	180mm	¥40,800	012309
05-0006-0407	45cm(25.0ℓ)	195mm	¥45,300	012310

材質/3層鋼クラッド材 ※蓋は別売です。



オール熱源対応

⑤ IHマエストロ3層鋼クラッド シチューパン ☆



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0006-0501	15cm(1.5ℓ)	90mm	¥12,400	012294
05-0006-0502	18cm(2.7ℓ)	110mm	¥14,100	012295
05-0006-0503	21cm(4.0ℓ)	120mm	¥15,900	012296
05-0006-0504	24cm(6.2ℓ)	140mm	¥18,100	012297
05-0006-0505	27cm(8.3ℓ)	150mm	¥24,900	012298

材質/3層鋼クラッド材 ※蓋は別売です。



⑦ IHマエストロ19-0 蓋 ☆



注文コード	規格	標準価格	CD
05-0006-0701	15cm用	¥2,150	012311
05-0006-0702	18cm用	¥2,400	012312
05-0006-0703	21cm用	¥2,750	012313
05-0006-0704	24cm用	¥3,500	012314
05-0006-0705	27cm用	¥4,000	012315
05-0006-0706	30cm用	¥4,500	012316
05-0006-0707	33cm用	¥5,100	012317
05-0006-0708	36cm用	¥6,550	012318
05-0006-0709	39cm用	¥7,600	012319
05-0006-0710	42cm用	¥8,400	012320
05-0006-0711	45cm用	¥9,200	012321

材質/19-0ステンレス



オール熱源対応

⑥ IHマエストロ3層鋼クラッド ソテーパン ☆



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0006-0601	15cm(0.9ℓ)	60mm	¥11,300	012299
05-0006-0602	18cm(1.5ℓ)	65mm	¥13,000	012300
05-0006-0603	21cm(2.3ℓ)	70mm	¥14,700	012301
05-0006-0604	24cm(3.4ℓ)	80mm	¥17,000	012302
05-0006-0605	27cm(4.8ℓ)	90mm	¥20,400	012303

材質/3層鋼クラッド材 ※蓋は別売です。

Vita Craft® Pro シリーズ

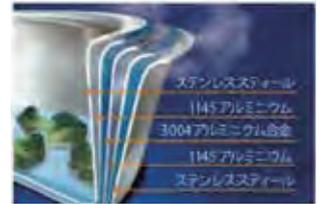
Multi-Ply Cookware for PROFESSIONALS

全面5層構造「鍋」をプロの方々に **ビタクラフトプロ**

プロの現場でも省エネや、食に対する安全性などへ関心が高まる中、抜群の熱効率と素材のもつ栄養と旨みを逃がさない調理が求められています。ビタクラフトはプロの方々のニーズにお応えするため、ついに業務用の開発をスタートしました。全面5層構造の機能はそのままだ、ハンドルの耐久性向上などの工夫を重ね、厨房での調理に耐えるビタクラフトを完成させました。

材質 / 全面5層構造

オール熱源対応



ステンレスとアルミの異なる金属板を幾重にも重ね全面多層構造にすることで、極めて高い熱吸収性、拡散性、保温性生まれます。また、衝撃にたいしても大変強く頑丈です。



① ビタクラフトプロ寸胴鍋 F

注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0007-0101	24cm (9.0ℓ)	200mm	¥35,000	350224
05-0007-0102	28cm (13.5ℓ)	225mm	¥42,000	350225
05-0007-0103	30cm (16.5ℓ)	240mm	¥47,000	350226
05-0007-0104	36cm (29.0ℓ)	285mm	¥63,000	350227
05-0007-0105	40cm (40.0ℓ)	320mm	¥73,000	350228
05-0007-0106	45cm (57.0ℓ)	360mm	¥90,000	350229

③ ビタクラフトプロ外輪鍋 F

注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0007-0301	24cm (3.5ℓ)	80mm	¥24,000	350236
05-0007-0302	30cm (6.5ℓ)	100mm	¥34,000	350237
05-0007-0303	36cm (11.5ℓ)	120mm	¥46,000	350238
05-0007-0304	40cm (16.5ℓ)	130mm	¥52,000	350239

⑤ ビタクラフトプロソテーパン F

注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0007-0501	20cm (1.7ℓ)	75mm	¥19,000	350257
05-0007-0502	24cm (3.0ℓ)	85mm	¥22,000	350258
05-0007-0503	28cm (4.5ℓ)	95mm	¥24,000	350259
05-0007-0504	30cm (5.0ℓ)	100mm	¥26,000	350260

⑦ ビタクラフトプロ鍋蓋 H

注文コード	規格	外径	標準価格	CD
05-0007-0701	16cm用	φ180mm	¥2,000	350277
05-0007-0702	18cm用	φ200mm	¥2,500	350278
05-0007-0703	20cm用	φ220mm	¥2,500	350279
05-0007-0704	24cm用	φ262mm	¥2,500	350280
05-0007-0705	28cm用	φ305mm	¥3,000	350281
05-0007-0706	30cm用	φ325mm	¥3,500	350282
05-0007-0707	32cm用	φ345mm	¥4,000	350283
05-0007-0708	36cm用	φ385mm	¥5,500	350284
05-0007-0709	40cm用	φ425mm	¥6,500	350285
05-0007-0710	45cm用	φ475mm	¥8,000	350286

② ビタクラフトプロ半寸胴鍋 F

注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0007-0201	24cm (7.5ℓ)	170mm	¥31,000	350230
05-0007-0202	28cm (11.0ℓ)	180mm	¥37,000	350231
05-0007-0203	30cm (14.0ℓ)	200mm	¥42,000	350232
05-0007-0204	36cm (22.5ℓ)	230mm	¥54,000	350233
05-0007-0205	40cm (30.0ℓ)	240mm	¥63,000	350234
05-0007-0206	45cm (45.5ℓ)	290mm	¥79,000	350235

④ ビタクラフトプロ片手鍋 F

注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0007-0401	16cm (1.7ℓ)	90mm	¥16,000	350240
05-0007-0402	18cm (2.7ℓ)	110mm	¥17,000	350241
05-0007-0403	20cm (3.6ℓ)	120mm	¥19,000	350242
05-0007-0404	24cm (6.1ℓ)	140mm	¥26,000	350243
05-0007-0405	28cm (9.0ℓ)	150mm	¥29,000	350244

⑥ ビタクラフトプロフライパン F

注文コード	規格/内径	深さ	標準価格	CD
05-0007-0601	20cm	45mm	¥15,000	350261
05-0007-0602	24cm	50mm	¥18,000	350262
05-0007-0603	28cm	55mm	¥22,000	350263
05-0007-0604	30cm	65mm	¥25,000	350264
05-0007-0605	32cm	70mm	¥28,000	350265

NEW KING-DENJI

ニューキングデンジシリーズ

IH専用鍋のハイクラスモデル・ニューキングデンジの熱への変換率は95%以上、熱伝導性に優れた高品質ステンレスを使用しています。しかも充分な厚みのある一枚ステンレスの為、しっかり保温、熱を逃しません。さらに3年間の研究、試作の末に、調理中でも素手でさわられる新型取っ手を採用(料理によっては熱くなることがあります)。フタの取っ手の新デザインはつかみやすく、鍋の縁にひっかけておくことも可能です。

【意匠登録第1275618号】

材質 / SUS445M2(モリブデン鋼2%含有) ※目盛付

オール熱源対応



熱くならない取っ手

取っ手は熱伝導の低いステンレスキャスト製



⑧ ニューキングデンジ寸胴鍋

注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0007-0801	15cm (2.7ℓ)	150mm	¥24,900	350103
05-0007-0802	18cm (4.5ℓ)	180mm	¥28,500	350104
05-0007-0803	21cm (7.0ℓ)	210mm	¥32,300	350105
05-0007-0804	24cm (10.5ℓ)	240mm	¥37,200	350106
05-0007-0805	27cm (15.0ℓ)	270mm	¥45,400	350107
05-0007-0806	30cm (20.0ℓ)	300mm	¥52,100	350108
05-0007-0807	33cm (27.0ℓ)	330mm	¥59,000	350109
05-0007-0808	36cm (36.0ℓ)	360mm	¥66,800	350110
05-0007-0809	39cm (45.0ℓ)	390mm	¥73,200	350111
05-0007-0810	45cm (70.0ℓ)	450mm	¥90,600	350112

⑨ ニューキングデンジ半寸胴鍋

注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0007-0901	15cm (1.7ℓ)	110mm	¥20,500	350113
05-0007-0902	18cm (3.3ℓ)	130mm	¥23,600	350114
05-0007-0903	21cm (5.0ℓ)	150mm	¥26,800	350115
05-0007-0904	24cm (7.5ℓ)	170mm	¥30,700	350116
05-0007-0905	27cm (10.0ℓ)	180mm	¥36,700	350117
05-0007-0906	30cm (14.0ℓ)	200mm	¥44,600	350118
05-0007-0907	33cm (17.5ℓ)	210mm	¥50,400	350119
05-0007-0908	36cm (22.5ℓ)	230mm	¥56,200	350120
05-0007-0909	39cm (28.0ℓ)	240mm	¥63,100	350121
05-0007-0910	45cm (45.5ℓ)	290mm	¥77,600	350122

⑩ ニューキングデンジ外輪鍋

注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0007-1001	15cm (1.0ℓ)	60mm	¥17,400	350123
05-0007-1002	18cm (1.6ℓ)	65mm	¥20,100	350124
05-0007-1003	21cm (2.2ℓ)	70mm	¥23,200	350125
05-0007-1004	24cm (3.5ℓ)	80mm	¥24,900	350126
05-0007-1005	27cm (5.0ℓ)	90mm	¥32,000	350127
05-0007-1006	30cm (6.5ℓ)	100mm	¥40,700	350128
05-0007-1007	33cm (9.0ℓ)	110mm	¥47,300	350129
05-0007-1008	36cm (11.5ℓ)	120mm	¥54,000	350130
05-0007-1009	39cm (15.0ℓ)	130mm	¥61,700	350131
05-0007-1010	45cm (23.0ℓ)	150mm	¥71,800	350132

⑪ ニューキングデンジ浅型片手鍋

注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0007-1101	15cm (1.0ℓ)	60mm	¥15,800	350139
05-0007-1102	18cm (1.5ℓ)	65mm	¥17,400	350140
05-0007-1103	21cm (2.2ℓ)	70mm	¥18,700	350141
05-0007-1104	24cm (3.5ℓ)	80mm	¥21,400	350142
05-0007-1105	27cm (5.0ℓ)	90mm	¥27,300	350143
05-0007-1106	30cm (6.5ℓ)	100mm	¥33,500	350144

⑫ ニューキングデンジ片手鍋

注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0007-1201	15cm (1.5ℓ)	90mm	¥16,800	350133
05-0007-1202	18cm (2.7ℓ)	110mm	¥18,700	350134
05-0007-1203	21cm (4.0ℓ)	120mm	¥20,100	350135
05-0007-1204	24cm (6.1ℓ)	140mm	¥26,000	350136
05-0007-1205	27cm (8.4ℓ)	150mm	¥34,000	350137
05-0007-1206	30cm (11.8ℓ)	170mm	¥41,800	350138

厨房用品

料理道具

ストック・仕込み

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

厨房機器・設備

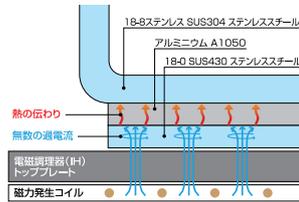
※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。



プロックSTシリーズ【IH対応】

使いやすさと優れた耐久性。
先進の技術に裏打ちされた信頼の証、プロックSTシリーズ。

■プロックST概念断面図 (電磁調理器)



② プロックST半寸胴鍋



注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0008-0201	16cm (2.4ℓ)	120mm	¥ 6,000	011075
05-0008-0202	20cm (4.4ℓ)	140mm	¥ 7,500	011076
05-0008-0203	24cm (7.2ℓ)	160mm	¥ 9,500	011077
05-0008-0204	28cm (11.1ℓ)	180mm	¥12,000	011078
05-0008-0205	32cm (16.1ℓ)	200mm	¥16,000	011079
05-0008-0206	36cm (23.0ℓ)	230mm	¥25,000	011080
05-0008-0207	40cm (33.0ℓ)	260mm	¥32,000	011081
05-0008-0208	45cm (47.5ℓ)	300mm	¥47,000	011082

材質/本体:18-8ステンレス 貼り底:アルミニウム・18-0ステンレス
※蓋は別売です。



④ プロックST深型片手鍋



注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0008-0401	16cm (2.4ℓ)	120mm	¥ 6,000	011092
05-0008-0402	18cm (3.3ℓ)	130mm	¥ 6,800	011093
05-0008-0403	20cm (4.4ℓ)	140mm	¥ 7,500	011094
05-0008-0404	24cm (7.2ℓ)	160mm	¥ 9,500	011095
05-0008-0405	28cm (11.1ℓ)	180mm	¥12,000	011096

材質/本体:18-8ステンレス 貼り底:アルミニウム・18-0ステンレス
※蓋は別売です。



① プロックST寸胴鍋



注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0008-0101	16cm (3.0ℓ)	150mm	¥ 7,000	011067
05-0008-0102	20cm (5.6ℓ)	180mm	¥ 8,500	011068
05-0008-0103	24cm (10.0ℓ)	240mm	¥12,500	011069
05-0008-0104	28cm (16.5ℓ)	280mm	¥15,500	011070
05-0008-0105	32cm (24.0ℓ)	320mm	¥24,500	011071
05-0008-0106	36cm (36.0ℓ)	360mm	¥31,000	011072
05-0008-0107	40cm (50.0ℓ)	400mm	¥39,000	011073
05-0008-0108	45cm (70.0ℓ)	450mm	¥50,000	011074

材質/本体:18-8ステンレス 貼り底:アルミニウム・18-0ステンレス
※蓋は別売です。



③ プロックST外輪鍋



注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0008-0301	16cm (1.5ℓ)	80mm	¥ 5,200	011083
05-0008-0302	18cm (2.0ℓ)	80mm	¥ 6,500	011084
05-0008-0303	20cm (2.5ℓ)	80mm	¥ 6,800	011085
05-0008-0304	24cm (4.3ℓ)	95mm	¥ 8,000	011086
05-0008-0305	28cm (6.7ℓ)	110mm	¥10,500	011087
05-0008-0306	32cm (12.9ℓ)	160mm	¥14,000	011088
05-0008-0307	36cm (18.0ℓ)	180mm	¥21,000	011089
05-0008-0308	40cm (25.0ℓ)	200mm	¥28,000	011090
05-0008-0309	45cm (36.0ℓ)	230mm	¥40,000	011091

材質/本体:18-8ステンレス 貼り底:アルミニウム・18-0ステンレス
※蓋は別売です。



⑤ プロックST浅型片手鍋



注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0008-0501	16cm (1.4ℓ)	70mm	¥ 5,200	011097
05-0008-0502	18cm (2.0ℓ)	80mm	¥ 6,500	011098
05-0008-0503	20cm (3.3ℓ)	105mm	¥ 7,000	011099
05-0008-0504	24cm (5.0ℓ)	110mm	¥ 8,800	011100
05-0008-0505	28cm (8.0ℓ)	130mm	¥11,500	011101

材質/本体:18-8ステンレス 貼り底:アルミニウム・18-0ステンレス
※蓋は別売です。



⑥ プロックSTフライパン



注文コード	規格/内径	深さ	標準価格	CD
05-0008-0601	20cm	40mm	¥4,500	011111
05-0008-0602	22cm	45mm	¥5,000	011112
05-0008-0603	24cm	45mm	¥5,500	011113
05-0008-0604	26cm	50mm	¥6,500	011114
05-0008-0605	28cm	50mm	¥7,500	011115
05-0008-0606	30cm	55mm	¥8,500	011116
05-0008-0607	32cm	55mm	¥9,500	011117

材質/本体:18-8ステンレス 貼り底:アルミニウム・18-0ステンレス

●内・外面:サテン仕上げ
※蓋は別売です。



⑦ プロックCTフライパン



注文コード	規格/内径	深さ	標準価格	CD
05-0008-0701	20cm	40mm	¥ 6,000	011118
05-0008-0702	22cm	45mm	¥ 6,500	011119
05-0008-0703	24cm	45mm	¥ 7,000	011120
05-0008-0704	26cm	50mm	¥ 8,000	011121
05-0008-0705	28cm	50mm	¥ 9,000	011122
05-0008-0706	30cm	55mm	¥10,000	011123
05-0008-0707	32cm	55mm	¥11,000	011124

材質/本体:18-8ステンレス 貼り底:アルミニウム・18-0ステンレス

●内面:テフロンプラチナプロステンレス仕様 外面:サテン仕上げ
※蓋は別売です。



⑧ プロックST蓋



注文コード	規格	外径	標準価格	CD
05-0008-0801	16cm用	φ185mm	¥1,400	011102
05-0008-0802	18cm用	φ205mm	¥1,600	011103
05-0008-0803	20cm用	φ225mm	¥1,800	011104
05-0008-0804	24cm用	φ265mm	¥2,500	011105
05-0008-0805	28cm用	φ305mm	¥3,000	011106
05-0008-0806	32cm用	φ345mm	¥4,300	011107
05-0008-0807	36cm用	φ385mm	¥5,600	011108
05-0008-0808	40cm用	φ425mm	¥7,300	011109
05-0008-0809	45cm用	φ475mm	¥9,500	011110

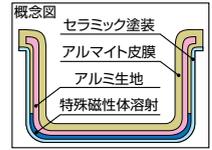
材質/18-8ステンレス



使いやすさと確かな品質で味の業にできる
業務用アルミマイスター IHシリーズ

【オール熱源クッキング】

底面(裏面)に特殊磁性体を溶射、電磁調理器からガスコンロまで、全ての熱源に対応。表面にアルマイト加工を施すことによって、アルミ生地を保護し、鍋の内側が黒くなることを防ぎます。さらに、外表面にはセラミック塗装(焼付け塗装)が施されています。



オール熱源対応

① 業務用マイスターIH寸胴鍋



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0009-0101	18cm(4.6ℓ)	180mm	¥17,500	007131
05-0009-0102	21cm(7.3ℓ)	210mm	¥22,000	007132
05-0009-0103	24cm(11.0ℓ)	240mm	¥24,500	007133
05-0009-0104	27cm(15.0ℓ)	270mm	¥28,000	007134
05-0009-0105	30cm(20.0ℓ)	300mm	¥35,000	007135
05-0009-0106	33cm(27.0ℓ)	330mm	¥42,000	007136
05-0009-0107	36cm(35.0ℓ)	360mm	¥50,000	007137
05-0009-0108	39cm(45.0ℓ)	390mm	¥62,000	007138
05-0009-0109	42cm(57.0ℓ)	420mm	¥70,000	007139
05-0009-0110	45cm(70.0ℓ)	450mm	¥82,000	007140

材質/アルミニウム(アルマイト加工) ※底面に特殊磁性体を溶射

オール熱源対応

② 業務用マイスターIH半寸胴鍋



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0009-0201	18cm(3.3ℓ)	130mm	¥16,000	007141
05-0009-0202	21cm(5.1ℓ)	150mm	¥20,000	007142
05-0009-0203	24cm(7.8ℓ)	170mm	¥22,000	007143
05-0009-0204	27cm(10.0ℓ)	180mm	¥25,000	007144
05-0009-0205	30cm(15.0ℓ)	200mm	¥29,000	007145
05-0009-0206	33cm(18.0ℓ)	210mm	¥35,000	007146
05-0009-0207	36cm(23.0ℓ)	230mm	¥42,000	007147
05-0009-0208	39cm(28.0ℓ)	240mm	¥47,000	007148
05-0009-0209	42cm(38.0ℓ)	270mm	¥62,000	007149
05-0009-0210	45cm(46.0ℓ)	290mm	¥70,000	007150

材質/アルミニウム(アルマイト加工) ※底面に特殊磁性体を溶射

オール熱源対応

③ 業務用マイスターIH外輪鍋



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0009-0301	21cm(2.5ℓ)	70mm	¥16,000	007151
05-0009-0302	24cm(3.6ℓ)	80mm	¥20,000	007152
05-0009-0303	27cm(5.0ℓ)	90mm	¥24,000	007153
05-0009-0304	30cm(6.8ℓ)	100mm	¥27,000	007154
05-0009-0305	33cm(9.5ℓ)	110mm	¥30,000	007155
05-0009-0306	36cm(12.0ℓ)	120mm	¥35,000	007156
05-0009-0307	39cm(15.0ℓ)	130mm	¥42,000	007157
05-0009-0308	42cm(20.0ℓ)	140mm	¥49,000	007158
05-0009-0309	45cm(23.0ℓ)	150mm	¥60,000	007159

材質/アルミニウム(アルマイト加工) ※底面に特殊磁性体を溶射



オール熱源対応

④ 業務用マイスターIH深型片手鍋



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0009-0401	18cm(2.8ℓ)	110mm	¥14,000	007160
05-0009-0402	21cm(4.0ℓ)	120mm	¥17,000	007161
05-0009-0403	24cm(6.2ℓ)	140mm	¥22,000	007162
05-0009-0404	27cm(8.6ℓ)	150mm	¥26,000	007163
05-0009-0405	30cm(12.0ℓ)	170mm	¥30,000	007164

材質/アルミニウム(アルマイト加工) ※底面に特殊磁性体を溶射

オール熱源対応

⑤ 業務用マイスターIH浅型片手鍋



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0009-0501	18cm(1.7ℓ)	65mm	¥13,000	007165
05-0009-0502	21cm(2.5ℓ)	70mm	¥16,000	007166
05-0009-0503	24cm(3.6ℓ)	80mm	¥20,000	007167
05-0009-0504	27cm(5.0ℓ)	90mm	¥23,000	007168
05-0009-0505	30cm(6.8ℓ)	100mm	¥29,000	007169

材質/アルミニウム(アルマイト加工) ※底面に特殊磁性体を溶射

⑥ 19-0電磁対応 IH寸胴鍋(目盛付)

- 円環(リング状)底押し&超軽量構造 特殊な底押し加工で耐蝕性のあるNSSC180/19-0ステンレスを使用することによって板厚1mmに抑えながら熱変形に強く必要十分な耐久性と超軽量構造を確保
- リーズナブルな価格設定



オール熱源対応

⑥ 19-0電磁対応 IH寸胴鍋(目盛付) ☆ IH対応 made in 燕三条

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0009-0601	28cm(15.0ℓ)	280mm	¥13,600	015213
05-0009-0602	30cm(21.0ℓ)	300mm	¥15,700	015214
05-0009-0603	33cm(28.2ℓ)	330mm	¥20,500	015215
05-0009-0604	36cm(36.6ℓ)	360mm	¥24,200	015216
05-0009-0605	40cm(50.2ℓ)	400mm	¥29,600	015217
05-0009-0606	45cm(70.0ℓ)	450mm	¥38,100	015218
05-0009-0607	50cm(90.0ℓ)	490mm	¥63,000	015311
05-0009-0608	60cm(158.0ℓ)	590mm	¥93,000	015312

材質/19-0ステンレス(NSSC180ステンレス)

⑦ 19-0電磁対応 IH半寸胴鍋(目盛付) ☆ IH対応 made in 燕三条

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0009-0701	28cm(11.0ℓ)	185mm	¥12,200	015240
05-0009-0702	30cm(13.8ℓ)	200mm	¥14,200	015241
05-0009-0703	33cm(18.5ℓ)	220mm	¥18,400	015242
05-0009-0704	36cm(24.0ℓ)	240mm	¥21,800	015243
05-0009-0705	40cm(33.5ℓ)	270mm	¥26,700	015244
05-0009-0706	45cm(48.0ℓ)	310mm	¥34,400	015245

材質/19-0ステンレス(NSSC180ステンレス)

CLO モリブデン 電磁対応 IH寸胴鍋

- 業務用厚底 高耐食ステンレスを使用した単層構造。見やすい目盛が付いて便利です。
 - すべての熱源に対応いたします。
- ガスはもちろん200Vの電磁調理器・ハロゲンヒーター・シーズヒーターにも対応。



オール熱源対応

⑧ CLO電磁モリブデン寸胴鍋(目盛付) IH対応 made in 燕三条

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0009-0801	21cm(7.0ℓ)	210mm	¥14,240	015219
05-0009-0802	24cm(11.0ℓ)	240mm	¥15,880	015220
05-0009-0803	27cm(14.0ℓ)	270mm	¥18,320	015221
05-0009-0804	30cm(20.0ℓ)	300mm	¥20,220	015222
05-0009-0805	33cm(26.0ℓ)	330mm	¥27,680	015223
05-0009-0806	36cm(35.0ℓ)	360mm	¥34,500	015224
05-0009-0807	39cm(44.0ℓ)	390mm	¥40,840	015225
05-0009-0808	42cm(55.0ℓ)	420mm	¥46,380	015226
05-0009-0809	45cm(68.0ℓ)	450mm	¥53,260	015227

材質/18-0ステンレス モリブデン入

⑨ CLO電磁モリブデン半寸胴鍋(目盛付) IH対応 made in 燕三条

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0009-0901	27cm	180mm	¥18,340	015228
05-0009-0902	30cm	200mm	¥19,740	015229
05-0009-0903	33cm	220mm	¥23,080	015230
05-0009-0904	36cm	240mm	¥26,980	015231
05-0009-0905	39cm	260mm	¥30,880	015232
05-0009-0906	42cm	280mm	¥36,680	015233
05-0009-0907	45cm	300mm	¥42,520	015234

材質/18-0ステンレス モリブデン入

厨房用品

料理道具

仕込み

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

厨房機器・設備

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
 ※標準価格には消費税は含まれておりません。

【特徴】

- つなぎ目無しプレス1枚絞り加工。
- ソース・しょう油・各種タレに強いモリブデンステンレス製。
- 同サイズでスタッキングができて収納に便利です。



■持ちやすい
 大きな取っ手
 握りやすく、しかも鍋の側面に手が触れる心配はありません。



■引掛金具付
 蓋の裏に引掛金具が付いているので蓋の置場に困りません。



■丈夫なフチ
 フチが広いので使用中に起こりがちな変形を防ぎます。



① CLOモリブデン寸胴鍋 (SUS316)

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0010-0101	10cm(0.7ℓ)	100mm	¥2,220	015015
05-0010-0102	12cm(1.3ℓ)	120mm	¥2,700	015016
05-0010-0103	14cm(2.1ℓ)	140mm	¥3,360	015017
05-0010-0104	16cm(3.2ℓ)	160mm	¥4,320	015018
05-0010-0105	18cm(4.5ℓ)	180mm	¥5,540	015019
05-0010-0106	20cm(6.0ℓ)	200mm	¥6,720	015020
05-0010-0107	22cm(8.0ℓ)	220mm	¥7,940	015021
05-0010-0108	24cm(10.0ℓ)	240mm	¥10,100	015022
05-0010-0109	26cm(13.0ℓ)	260mm	¥12,760	015023
05-0010-0110	27cm(15.0ℓ)	270mm	¥14,420	015024
05-0010-0111	28cm(16.0ℓ)	280mm	¥15,160	015025



② CLOモリブデン半寸胴鍋 (SUS316)

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0010-0201	27cm(10.0ℓ)	180mm	¥13,720	015035
05-0010-0202	30cm(13.0ℓ)	200mm	¥15,400	015036
05-0010-0203	33cm(18.0ℓ)	220mm	¥18,060	015037
05-0010-0204	36cm(24.0ℓ)	240mm	¥23,340	015038
05-0010-0205	39cm(30.0ℓ)	260mm	¥26,700	015039
05-0010-0206	42cm(38.0ℓ)	280mm	¥31,740	015040
05-0010-0207	45cm(47.0ℓ)	300mm	¥36,800	015041
05-0010-0208	50cm(64.0ℓ)	330mm	¥43,300	015042



材質/モリブデンステンレス鋼

材質/モリブデンステンレス鋼 ※10cm~18cmは手無です。手付もできます。 ※20cm~60cmは手付目盛付です。



③ AGモリブデン目盛付寸胴鍋

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0010-0301	27cm(15.0ℓ)	270mm	¥15,500	015177
05-0010-0302	30cm(21.0ℓ)	300mm	¥18,800	015178
05-0010-0303	33cm(26.0ℓ)	330mm	¥23,900	015179
05-0010-0304	36cm(36.0ℓ)	360mm	¥28,200	015180
05-0010-0305	39cm(46.0ℓ)	390mm	¥32,000	015181
05-0010-0306	42cm(58.0ℓ)	420mm	¥39,000	015182
05-0010-0307	45cm(71.0ℓ)	450mm	¥43,200	015183
05-0010-0308	48cm(86.0ℓ)	480mm	¥55,500	015184
05-0010-0309	51cm(104.0ℓ)	510mm	¥56,400	015185



④ AGモリブデン半寸胴鍋

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0010-0401	27cm(10.0ℓ)	180mm	¥13,700	015186
05-0010-0402	30cm(13.0ℓ)	200mm	¥17,300	015187
05-0010-0403	33cm(18.0ℓ)	220mm	¥20,100	015188
05-0010-0404	36cm(24.0ℓ)	240mm	¥26,000	015189
05-0010-0405	39cm(30.0ℓ)	250mm	¥30,700	015190
05-0010-0406	42cm(38.0ℓ)	280mm	¥38,600	015191
05-0010-0407	45cm(49.0ℓ)	310mm	¥41,400	015192
05-0010-0408	48cm(57.0ℓ)	320mm	¥45,900	015193
05-0010-0409	51cm(69.0ℓ)	340mm	¥50,800	015194



材質/モリブデン鋼

⑤ AG18-8運搬用台車

注文コード	規格	内径×全高	標準価格	CD
05-0010-0501	30cm用	305×H127mm	¥10,400	015255
05-0010-0502	33cm用	335×H127mm	¥11,000	015256
05-0010-0503	36cm用	365×H130mm	¥14,000	015257
05-0010-0504	40cm用	405×H130mm	¥15,200	015258
05-0010-0505	45cm用	455×H135mm	¥16,800	015259
05-0010-0506	50cm用	505×H135mm	¥21,000	015260
05-0010-0507	55cm用	555×H135mm	¥24,000	015261
05-0010-0508	60cm用	605×H135mm	¥27,000	015262



材質/18-8ステンレス
 キャスター・ナイロン車/4輪自在
 (内2輪ストッパー付)

⑥ CLO18-8運搬用台車

注文コード	規格	内径×深さ/高さ	標準価格	CD
05-0010-0601	30cm用	φ305×40/H125mm	¥10,400	015115
05-0010-0602	33cm用	φ340×40/H125mm	¥11,000	015116
05-0010-0603	36cm用	φ370×45/H145mm	¥14,000	015117
05-0010-0604	40cm用	φ405×45/H150mm	¥46,200	015118
05-0010-0605	45cm用	φ455×45/H150mm	¥48,300	015119
05-0010-0606	50cm用	φ505×50/H195mm	¥61,950	015120
05-0010-0607	55cm用	φ555×50/H195mm	¥65,100	015121
05-0010-0608	60cm用	φ605×50/H195mm	¥71,400	015122



材質/18-8ステンレス
 キャスター・ナイロン車/4輪自在
 (内2輪ストッパー付)



⑦ AG18-8目盛付寸胴鍋

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0010-0701	27cm(15.0ℓ)	270mm	¥12,700	015150
05-0010-0702	30cm(21.0ℓ)	300mm	¥14,600	015151
05-0010-0703	33cm(26.0ℓ)	330mm	¥19,400	015152
05-0010-0704	36cm(36.0ℓ)	360mm	¥23,000	015153
05-0010-0705	39cm(46.0ℓ)	390mm	¥27,300	015154
05-0010-0706	42cm(58.0ℓ)	420mm	¥32,000	015155
05-0010-0707	45cm(71.0ℓ)	450mm	¥35,700	015156
05-0010-0708	48cm(86.0ℓ)	480mm	¥47,900	015157
05-0010-0709	51cm(104.0ℓ)	510mm	¥49,800	015158



材質/18-8ステンレス

⑧ AG18-8半寸胴鍋

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0010-0801	27cm(10.0ℓ)	180mm	¥11,300	015159
05-0010-0802	30cm(13.0ℓ)	200mm	¥14,500	015160
05-0010-0803	33cm(18.0ℓ)	220mm	¥16,400	015161
05-0010-0804	36cm(24.0ℓ)	240mm	¥20,200	015162
05-0010-0805	39cm(30.0ℓ)	250mm	¥24,900	015163
05-0010-0806	42cm(38.0ℓ)	280mm	¥30,600	015164
05-0010-0807	45cm(49.0ℓ)	310mm	¥33,900	015165
05-0010-0808	48cm(57.0ℓ)	320mm	¥41,900	015166
05-0010-0809	51cm(69.0ℓ)	340mm	¥48,300	015167



材質/18-8ステンレス

⑨ AG18-8外輪鍋

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0010-0901	27cm(5.0ℓ)	90mm	¥11,700	015168
05-0010-0902	30cm(6.8ℓ)	100mm	¥12,800	015169
05-0010-0903	33cm(9.5ℓ)	110mm	¥14,500	015170
05-0010-0904	36cm(12.0ℓ)	120mm	¥16,400	015171
05-0010-0905	39cm(15.0ℓ)	130mm	¥18,100	015172
05-0010-0906	42cm(20.0ℓ)	140mm	¥19,200	015173
05-0010-0907	45cm(23.0ℓ)	150mm	¥21,300	015174
05-0010-0908	48cm(29.0ℓ)	160mm	¥24,800	015175
05-0010-0909	51cm(36.0ℓ)	170mm	¥26,700	015176



材質/18-8ステンレス

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

厨房用品

料理道具

ストック・仕込み

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

厨房機器・設備



① 18-8寸銅型スープ取ザル

注文コード	規格	外寸	標準価格	CD
05-0011-0101	27cm用	245×H245mm	¥12,750	016086
05-0011-0102	30cm用	285×H285mm	¥13,350	016087
05-0011-0103	33cm用	315×H315mm	¥13,950	016088
05-0011-0104	36cm用	345×H345mm	¥15,150	016089
05-0011-0105	39cm用	375×H375mm	¥16,350	016090
05-0011-0106	42cm用	405×H405mm	¥16,950	016091
05-0011-0107	45cm用	430×H430mm	¥18,150	016092
05-0011-0108	48cm用	460×H460mm	¥20,600	016093
05-0011-0109	51cm用	490×H490mm	¥22,400	016094

材質/18-8ステンレス
●0.45×8メッシュ ※別注も承ります。



② 18-8半円スープ取ザル

注文コード	規格	外寸	標準価格	CD
05-0011-0201	27cm用	250×140×H250mm	¥13,950	016077
05-0011-0202	30cm用	285×148×H250mm	¥15,150	016078
05-0011-0203	33cm用	315×165×H250mm	¥15,750	016079
05-0011-0204	36cm用	365×185×H300mm	¥17,550	016080
05-0011-0205	39cm用	375×210×H300mm	¥19,400	016081
05-0011-0206	42cm用	405×220×H300mm	¥20,600	016082
05-0011-0207	45cm用	430×230×H300mm	¥21,200	016083
05-0011-0208	48cm用	460×250×H430mm	¥22,400	016084
05-0011-0209	51cm用	485×265×H460mm	¥25,450	016085

材質/18-8ステンレス
●0.45×8メッシュ ※別注も承ります。

微妙な味加減・水分量の調整にご使用ください。



③ ミニスープ取ザル

注文コード	規格	外寸	標準価格	CD
05-0011-0301	小	120×70×H60mm	¥2,300	016076
05-0011-0302	中	150×92×H130mm	¥2,800	016075
05-0011-0303	大	180×123×H150mm	¥4,500	016074

材質/18-8ステンレス

④ 抗菌計量棒

注文コード	規格	サイズ	標準価格	CD
05-0011-0401	KEB-100	1000mm	¥11,800	605685
05-0011-0402	KEB-120	1200mm	¥14,100	605686

材質/木芯と超高分子量ポリマー ●耐熱温度:90℃



⑤ UK18-8パンチ丸型スープ取ザル

注文コード	規格	外径×高さ	穴径	標準価格	CD
05-0011-0501	36cm用	φ350×H350mm	2.2mm	¥42,000	016114
05-0011-0502	39cm用	φ380×H380mm	2.2mm	¥45,000	016115
05-0011-0503	42cm用	φ410×H410mm	2.2mm	¥54,000	016116
05-0011-0504	45cm用	φ440×H440mm	2.2mm	¥61,000	016117
05-0011-0505	48cm用	φ470×H470mm	2.2mm	¥70,000	016118

材質/18-8ステンレス
※48cmは受注生産になります。 ※特注サイズ承ります。



⑥ UK18-8パンチ半丸型スープ取ザル

注文コード	規格	直径×半径×高さ	穴径	標準価格	CD
05-0011-0601	36cm用	350×180×H300mm	2.2mm	¥29,400	016119
05-0011-0602	39cm用	380×200×H330mm	2.2mm	¥31,500	016120
05-0011-0603	42cm用	410×210×H360mm	2.2mm	¥35,700	016121
05-0011-0604	45cm用	440×230×H390mm	2.2mm	¥42,000	016122
05-0011-0605	48cm用	470×250×H420mm	2.2mm	¥43,000	016123

材質/18-8ステンレス
※48cmは受注生産になります。 ※特注サイズ承ります。



⑦ UK18-8パンチ丸型スープ取りザル

注文コード	径×高さ	穴径	標準価格	CD
05-0011-0701	φ20×H29.5cm	φ1.5mm	¥29,000	609287

材質/18-8ステンレス



⑧ UK18-8パンチ丸型パグエーターカゴ

注文コード	径×高さ	穴径	標準価格	CD
05-0011-0801	φ27.5×H29cm	φ1.5mm	¥39,800	609288

材質/18-8ステンレス



⑨ UK18-8パンチ丸型スープ取りカゴ

注文コード	規格	径×高さ	穴径	標準価格	CD
05-0011-0901	36cm	φ36×H36cm	φ2.2mm	¥75,000	609303
05-0011-0902	57cm	φ57×H27cm	φ2.2mm	¥135,000	609304

材質/18-8ステンレス

削骨ドリル
ハンディコンパクトタイプ!!

豚骨スープなどを攪拌する為のシャフトです。
労力軽減にお役立てください。



砕く、まぜるを一度にし、
乳化を手助けする逸品です。



- 無段変速：スイッチの引き金の引き加減によりスピードをコントロールできます。
- 正転逆転の切り替えレバー付
- 回転数：毎分0～600回転
- ドリルチャック能力：2～13mm
- 電源コード：2.5m

【使用上の注意】

ドリルの高速連続回転で負荷がかかると、シャフトの枝部が折れたり曲がったりします。豚骨の硬さや量に合わせて回転スピードを加減してください。

⑩ 削骨シャフト H

注文コード	シャフト部	枝部	標準価格	CD
05-0011-1001	φ16×730mm	φ8mm	¥65,000	061110

材質/18-8ステンレス ※ドリルは別売です。

⑪ 削骨ドリル用電動ドリル DP4002 L

注文コード	規格	全長	重量	標準価格	CD
05-0011-1101	単相・100V	304mm	2.2kg	¥26,900	368011

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、注文コード・サイズをお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。



ジオ・プロダクトシリーズ ● 業界初 15年間の長期保証。

全面7層構造は、プロ仕様でも稀少な品質です。

素材は熱伝導性に優れたアルミニウムをステンレスでサンドイッチした全面7層構造。全体にムラなく伝わる熱効率性により、熱エネルギーを節約、調理時間も短縮します。さらに、本体とフタが密着する精巧な設計で、ウォーターシール（水蒸気膜）効果による無水調理もできます。このほか、油を極力抑えた調理や高保温性を利用した余熱調理も可能。ヘルシーメニューや煮込み料理などのレパートリーが広がります。



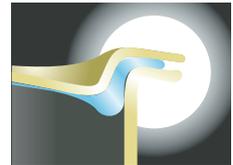
■ 熱がムラなく伝わる全面7層構造

少しの火力・短い時間で調理でき、ガス（電気）代の節約にもなると好評です。また保温性が良いため余熱調理もできます。

■ ウォーターシール効果

本体とフタの間にできる水の膜が鍋を密閉して定温・定圧を保ち、無水調理・余熱調理を実現します。

■ オール熱源対応



大人数で食べる煮込み料理に。



本格的な煮込み料理が楽しめます。



① GEO深型両手鍋 C オール熱源対応

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0012-0101	GEO-21D 21cm(6.8ℓ)	200mm	¥15,000	013036

材質/本体:全面7層鋼 フタ:ハンドル・ツツミ:18-8ステンレス

② GEOポトフ鍋 C オール熱源対応

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0012-0201	GEO-20PF 20cm(4.0ℓ)	130mm	¥12,000	013043
05-0012-0202	GEO-20PF 22cm(5.0ℓ)	140mm	¥14,000	013044

材質/本体:全面7層鋼 フタ:ハンドル・ツツミ:18-8ステンレス

オールマイティーに使える万能鍋です。



魚を丸ごと煮たり、鍋物やおでんにも。



③ GEO両手鍋 C オール熱源対応

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0012-0301	GEO-14T 14cm(1.0ℓ)	70mm	¥7,000	013026
05-0012-0302	GEO-16T 16cm(1.5ℓ)	80mm	¥8,000	013027
05-0012-0303	GEO-18T 18cm(2.0ℓ)	85mm	¥9,000	013028

材質/本体:全面7層鋼 フタ:ハンドル・ツツミ:18-8ステンレス

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0012-0304	GEO-20T 20cm(2.7ℓ)	89mm	¥10,000	013029
05-0012-0305	GEO-22T 22cm(3.5ℓ)	95mm	¥11,000	013030
05-0012-0306	GEO-25T 25cm(5.6ℓ)	120mm	¥15,000	013031

④ GEO浅型両手鍋 C オール熱源対応

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0012-0401	GEO-22S 22cm(2.5ℓ)	70mm	¥10,000	013032
05-0012-0402	GEO-25S 25cm(3.4ℓ)	74mm	¥12,000	013033

材質/本体:全面7層鋼 フタ:ハンドル・ツツミ:18-8ステンレス

ヘルシーなスチームフードが楽しめます。



同径鍋にセットすると蒸し鍋になります。



⑤ GEO蒸し器付鍋 C オール熱源対応

注文コード	規格/内径(容量)	鍋高さ	標準価格	CD
05-0012-0501	GEO-25M 25cm(3.4ℓ)	H155mm	¥16,000	013034

材質/本体:全面7層鋼 フタ:ハンドル・ツツミ:18-8ステンレス

⑥ GEO蒸し鍋用中子 C

注文コード	規格/内径	深さ	標準価格	CD
05-0012-0601	GEO-25SUE 25cm	103mm	¥5,000	013035

材質/本体:全面7層鋼 ハンドル:18-8ステンレス

麺の湯切りが、素早く簡単にできます。



深型両手鍋とセット可能。



⑦ GEOパスタポット C オール熱源対応

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0012-0701	GEO-21P 21cm(6.8ℓ)	253mm	¥20,000	013045

材質/本体:全面7層鋼 フタ:ハンドル・ツツミ・アミ:18-8ステンレス

⑧ GEOパスタ用中子 C

注文コード	規格	内径×深さ	標準価格	CD
05-0012-0801	GEO-21NA 21cm	φ228×260mm	¥5,000	013159

材質/ハンドル・アミ:18-8ステンレス

使い勝手がよく、何にでも手軽に使えます。

オール熱源対応



① GEO片手鍋 C

IH対応 made in 三条

注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0013-0101	GEO-14N 14cm(1.0ℓ)	70mm	¥7,000	013037
05-0013-0102	GEO-16N 16cm(1.5ℓ)	80mm	¥8,000	013038
05-0013-0103	GEO-18N 18cm(2.0ℓ)	85mm	¥9,000	013039
05-0013-0104	GEO-20N 20cm(2.7ℓ)	89mm	¥10,000	013040

材質/本体:全面7層鋼
フタ・ハンドル・ツマミ:18-8ステンレス

美しさを追求した、新しいケトルのスタイル。



炒める・焼く・揚げるなど、幅広い調理に。

オール熱源対応



② GEOソテーパン C

IH対応 made in 三条

注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0013-0201	GEO-21ST 21cm(1.8ℓ)	53mm	¥12,000	013041
05-0013-0202	GEO-25ST 25cm(2.5ℓ)	60mm	¥15,000	013042

材質/本体:全面7層鋼
フタ・ハンドル・ツマミ:18-8ステンレス

ちょっとした下ごしらえに便利です。

オール熱源対応



③ GEO行平鍋 C

IH対応 made in 三条

注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0013-0301	GEO-15YH 15cm(0.9ℓ)	60mm	¥6,000	013154
05-0013-0302	GEO-18YH 18cm(1.5ℓ)	70mm	¥7,000	013155
05-0013-0303	GEO-21YH 21cm(2.5ℓ)	80mm	¥8,000	013156

材質/本体:全面7層鋼 ハンドル:18-8ステンレス



⑤ GEOケトルハンドルカバー C

made in 三条

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0013-0501	黒GEO-KC1	¥1,200	013196
05-0013-0502	青GEO-KC2	¥1,200	013197
05-0013-0503	赤GEO-KC3	¥1,200	013198
05-0013-0504	黄GEO-KC4	¥1,200	013199

材質/シリコン樹脂 サイズ:外幅33×全長220mm

あらゆるキッチン環境での快適性を極め、使いやすさをカタチにしました。



サスティナ



●電気熱源200V対応

側面を薄く、底面を平で厚くした構造は、熱源と一体化して効率よく調理でき、優れた保温性を誇ります。



ウォーターシールの働きで、素材の栄養分・うまみを逃しません。もう、大量のお湯は必要ありません。サスティナは洗った時の水分や少量の水で、ヘルシーにおいしく茹でられる無水調理が可能です。



⑥ サスティナ片手鍋 C

IH対応 made in 三条

注文コード	規格 (容量)	内径×高さ	標準価格	CD
05-0013-0601	14cm SU-14N(1.0ℓ)	φ140×H75mm	¥4,000	013171
05-0013-0602	16cm SU-16N(1.5ℓ)	φ160×H82mm	¥4,500	013172
05-0013-0603	18cm SU-18N(2.2ℓ)	φ180×H88mm	¥5,000	013173

材質/19-0ステンレス



⑦ サスティナ両手鍋 C

IH対応 made in 三条

注文コード	規格 (容量)	内径×高さ	標準価格	CD
05-0013-0701	18cm SU-18T(2.2ℓ)	φ200×H 88mm	¥5,500	013174
05-0013-0702	20cm SU-20T(2.9ℓ)	φ200×H 96mm	¥6,000	013175
05-0013-0703	22cm SU-22T(3.5ℓ)	φ220×H101mm	¥6,500	013176

材質/19-0ステンレス



⑧ サスティナ深型両手鍋 C

IH対応 made in 三条

注文コード	規格 (容量)	内径×高さ	標準価格	CD
05-0013-0801	22cm SU-22D(5.7ℓ)	φ220×H152mm	¥7,000	013177
05-0013-0802	25cm SU-25D(7.5ℓ)	φ250×H152mm	¥9,000	013178

材質/19-0ステンレス



⑨ サスティナ浅型両手鍋 C

IH対応 made in 三条

注文コード	規格 (容量)	内径×高さ	標準価格	CD
05-0013-0901	25cm SU-25S(3.6ℓ)	φ250×H76mm	¥6,500	013179

材質/19-0ステンレス



⑩ サスティナ天ぶら鍋 C

IH対応 made in 三条

注文コード	規格 (容量)	内径×高さ	標準価格	CD
05-0013-1001	24cm SU-24TP(2.8ℓ)	φ238×H89mm	¥6,000	013180
05-0013-1002	27cm SU-27TP(3.7ℓ)	φ267×H93mm	¥7,000	013181

材質/19-0ステンレス



⑪ サスティナケトル C

IH対応 made in 三条

注文コード	規格 (容量)	外直径×外寸高さ	標準価格	CD
05-0013-1101	SU-13K(1.3ℓ)	φ150×H134mm	¥5,000	013182
05-0013-1102	SU-20K(2.0ℓ)	φ180×H145mm	¥6,000	013183
05-0013-1103	SU-30K(3.0ℓ)	φ218×H171mm	¥8,000	013184

材質/本体底面:有磁性ステンレス
本体側面・フタ:18-8ステンレス ツマミ:フェノール樹脂

キッチン用品

調理道具

ストック・仕込み

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

厨房機器・設備

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
 ※標準価格には消費税は含まれておりません。

Objet

オブジェ

本体は全面3層構造 電磁調理器もOK 安心の5年間保証

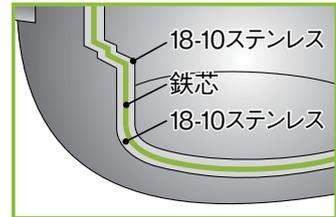
ステンレスで鉄を挟んだ全面鉄芯3層鋼は、鉄の優れた熱伝導性により熱がムラなく伝わり、煮込み料理に最適です。さらに保温性の高いステンレスのおかげで、料理も冷めにくいです。

万全アフターサービス

- 取っ手、ツマミいつでも交換可能!
- コゲや変色も新品同様ピカピカにいたします。

全面鉄芯3層鋼

鉄をステンレスでサンドした構造。熱がムラなく伝わるから煮込み料理に最適。料理が冷めにくいのもポイント。ガスはもちろん、電気熱源対応 ※一部商品は電磁調理器に対応しておりません。ご注意ください。



オール熱源対応

① オブジェミルパン C



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0014-0101	OJ-1 12cm(0.9ℓ)	74mm	¥3,500	013046

材質/本体:全面鉄芯3層鋼 フタ:18-8ステンレス
 取手・ツマミ:フェノール樹脂



オール熱源対応

② オブジェソースパン C



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0014-0201	OJ-2 14cm(1.2ℓ)	79mm	¥4,000	013047
05-0014-0202	OJ-3 16cm(1.7ℓ)	85mm	¥4,500	013048
05-0014-0203	OJ-4 18cm(2.2ℓ)	94mm	¥5,000	013049
05-0014-0204	OJ-6N 20cm(3.0ℓ)	103mm	¥5,500	013050

材質/本体:全面鉄芯3層鋼 フタ:18-8ステンレス
 取手・ツマミ:フェノール樹脂



オール熱源対応

③ オブジェソースポット C



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0014-0301	OJ-5 18cm(2.2ℓ)	94mm	¥5,500	013051
05-0014-0302	OJ-6 20cm(3.0ℓ)	97mm	¥6,000	013052
05-0014-0303	OJ-7M 22cm(3.8ℓ)	106mm	¥6,500	013053

材質/本体:全面鉄芯3層鋼 フタ:18-8ステンレス
 取手・ツマミ:フェノール樹脂



オール熱源対応

④ オブジェテーブルポット C



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0014-0401	OJ-7S 22cm(2.5ℓ)	67mm	¥5,500	013054
05-0014-0402	OJ-8 25cm(3.7ℓ)	79mm	¥6,500	013055
05-0014-0403	OJ-19 28cm(5.9ℓ)	99mm	¥10,000	013056

材質/本体:全面鉄芯3層鋼 フタ:18-8ステンレス
 取手・ツマミ:フェノール樹脂



オール熱源対応

⑤ オブジェおでん湯豆腐鍋(中子&仕切付) C



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0014-0501	OJ-8-1 25cm(3.7ℓ)	79mm	¥8,500	013117

材質/本体:全面鉄芯3層鋼 取手・ツマミ:フェノール樹脂
 中子・仕切:フタ:18-8ステンレス



オール熱源対応

⑥ オブジェおでん湯豆腐鍋(中子&仕切&お玉&穴明お玉付) C



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0014-0601	OJ-8-2 25cm(3.7ℓ)	79mm	¥9,000	013118

材質/本体:全面鉄芯3層鋼 取手・ツマミ:フェノール樹脂
 中子・仕切・フタ・お玉・穴明お玉:18-8ステンレス



オール熱源対応

⑦ オブジェシチューポット C



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0014-0701	OJ-5D 18cm(3.0ℓ)	119mm	¥6,000	013057
05-0014-0702	OJ-6D 20cm(4.0ℓ)	133mm	¥6,500	013058
05-0014-0703	OJ-7 22cm(5.4ℓ)	148mm	¥7,000	013059

材質/本体:全面鉄芯3層鋼 フタ:18-8ステンレス
 取手・ツマミ:フェノール樹脂



オール熱源対応

⑧ オブジェシチューポット(スチームプレート付) C



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0014-0801	OJ-5D-A 18cm(3.0ℓ)	119mm	¥7,000	013060
05-0014-0802	OJ-7-1 22cm(5.4ℓ)	148mm	¥8,000	013061

材質/本体:全面鉄芯3層鋼
 スチームプレート・フタ:18-8ステンレス
 取手・ツマミ:フェノール樹脂



オール熱源対応

⑨ オブジェシチューポット(穴明き内鍋&スチームプレート付) C



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0014-0901	OJ-5D-D 18cm(3.0ℓ)	132mm	¥9,200	013062
05-0014-0902	OJ-7-4 22cm(5.4ℓ)	157mm	¥11,000	013063

材質/本体:全面鉄芯3層鋼
 穴明き内鍋・スチームプレート・フタ:18-8ステンレス
 取手・ツマミ:フェノール樹脂



オール熱源対応

① オブジェジャンボ両手鍋 C

注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0015-0101	OJ-38 25cm(5.6ℓ)	115mm	¥8,000	013064
05-0015-0102	OJ-40 28cm(8.2ℓ)	134mm	¥10,000	013065

材質/本体:全面鉄芯3層鋼 フタ:18-8ステンレス 取手・ツマミ:フェノール樹脂



オール熱源対応

② オブジェジャンボ深型両手鍋 C

注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0015-0201	OJ-39 25cm(8.1ℓ)	169mm	¥9,000	013066
05-0015-0202	OJ-41 28cm(11.6ℓ)	191mm	¥12,000	013067

材質/本体:全面鉄芯3層鋼 フタ:18-8ステンレス 取手・ツマミ:フェノール樹脂



オール熱源対応

③ オブジェミニ片手鍋 C

注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0015-0301	OJ-30 14cm(0.8ℓ)	52mm	¥3,500	013104
05-0015-0302	OJ-32 16cm(1.2ℓ)	61mm	¥4,000	013105

材質/本体:全面鉄芯3層鋼 フタ:18-8ステンレス 取手・ツマミ:フェノール樹脂



オール熱源対応

④ オブジェミニ両手鍋 C

注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0015-0401	OJ-31 14cm(0.8ℓ)	52mm	¥3,700	013107
05-0015-0402	OJ-33 16cm(1.2ℓ)	61mm	¥4,200	013108

材質/本体:全面鉄芯3層鋼 フタ:18-8ステンレス 取手・ツマミ:フェノール樹脂



オール熱源対応

⑤ オブジェミニ深型両手鍋 C

注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0015-0501	OJ-34 14cm(1.2ℓ)	79mm	¥4,000	013109
05-0015-0502	OJ-35 16cm(1.7ℓ)	85mm	¥4,500	013110

材質/本体:全面鉄芯3層鋼 フタ:18-8ステンレス 取手・ツマミ:フェノール樹脂



⑥ オブジェミニ天オイルポット C

注文コード	規格	内径×全高	標準価格	CD
05-0015-0601	OJ-77	φ120×H204mm	¥4,500	013106

材質/本体:全面鉄芯3層鋼 18-8ステンレス



オール熱源対応

⑦ オブジェ蒸し器 C

注文コード	規格/内径	A	標準価格	CD
05-0015-0701	OJ-2-1S 14cm	139mm	¥5,000	013074
05-0015-0702	OJ-3-1S 16cm	157mm	¥7,000	013075
05-0015-0703	OJ-4-1S 18cm	166mm	¥8,000	013076

材質/本体:全面鉄芯3層鋼 フタ:18-8ステンレス 取手・ツマミ:フェノール樹脂



オール熱源対応

⑧ オブジェ蒸し器 C

注文コード	規格/内径	A	標準価格	CD
05-0015-0801	OJ-6-1S 20cm	174mm	¥8,500	013077

材質/本体:全面鉄芯3層鋼 フタ:18-8ステンレス 取手・ツマミ:フェノール樹脂



オール熱源対応

⑨ オブジェ蒸し器 C

注文コード	規格/内径	A	標準価格	CD
05-0015-0901	OJ-7-6 22cm	142mm	¥9,000	013078
05-0015-0902	OJ-8-3 25cm	165mm	¥11,000	013079
05-0015-0903	OJ-19-1S 28cm	192mm	¥15,000	013080

材質/本体:全面鉄芯3層鋼 フタ:18-8ステンレス 取手・ツマミ:フェノール樹脂



オール熱源対応

⑩ オブジェ2段蒸し器 C

注文コード	規格/内径	A	標準価格	CD
05-0015-1001	OJ-7-7 22cm	215mm	¥11,000	013081
05-0015-1002	OJ-8-4 25cm	252mm	¥16,000	013082

材質/本体:全面鉄芯3層鋼 フタ:18-8ステンレス 取手・ツマミ:フェノール樹脂



オール熱源対応

⑪ オブジェザ・テンプラ片手鍋 C

注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0015-1101	OJ-42 18cm(1.6ℓ)	70mm	¥5,000	013111

材質/本体:全面鉄芯3層鋼 取手・フタ:18-8ステンレス ツマミ:フェノール樹脂



オール熱源対応

⑫ オブジェザ・テンプラ両手鍋 C

注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0015-1201	OJ-43 18cm(1.6ℓ)	70mm	¥5,000	013112
05-0015-1202	OJ-44 20cm(2.2ℓ)	78mm	¥5,500	013113
05-0015-1203	OJ-45 22cm(3.0ℓ)	88mm	¥6,500	013114

材質/本体:全面鉄芯3層鋼 取手・フタ:18-8ステンレス ツマミ:フェノール樹脂

厨房用品

料理道具

ストック・仕込み

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

厨房機器・設備

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。



オール熱源対応



① オブジェしゃぶしゃぶ鍋 C

注文コード	規格(内径(容量))	深さ	標準価格	CD
05-0016-0101	OJ-48 25cm(2.5ℓ)	64mm	¥8,000	013115
05-0016-0102	OJ-49 28cm(3.8ℓ)	71mm	¥10,000	013116

材質/本体:有磁性ステンレス
フタ・ツマミ:18-8ステンレス



オール熱源対応



② オブジェデンチョークトル C

注文コード	規格(容量)	外径×高さ	標準価格	CD
05-0016-0201	OJ-25 (1.3ℓ)	φ150×H184mm	¥4,000	013125
05-0016-0202	OJ-46 (2.0ℓ)	φ178×H220mm	¥5,000	013126
05-0016-0203	OJ-50 (3.0ℓ)	φ216×H221mm	¥6,000	013127

材質/本体底面:有磁性ステンレス
本体側面・フタ:18-8ステンレス
ツマミ:フェノール樹脂



オール熱源対応



④ オブジェ笛吹ケトル C

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0016-0401	OJ-91 (1.5ℓ)	¥3,500	607033
05-0016-0402	OJ-92 (2.3ℓ)	¥5,000	013210

材質/本体:18-8ステンレス
底面:有磁性ステンレス



⑤ オブジェスタポット(傷きりバスケット&木製バストング付) C

注文コード	規格(容量)	内径×深さ	標準価格	CD
05-0016-0501	OJ-59 (4.6ℓ)	φ170×159mm	¥10,000	013069
05-0016-0502	OJ-58 (8.6ℓ)	φ210×202mm	¥12,000	013068

材質/本体・バスケット・フタ:18-8ステンレス
ツマミ:フェノール樹脂 トング:天然木
※ガス火用(IHには対応しておりません。)

■麺をゆでる時の量の目安(だいたい、この量までゆでられます。)

規格	水の量	スパゲティ	そうめん
OJ-59 (4.6ℓ) [2~3人用]	3.5ℓ(約8分目)	1袋(約300g)	1.5袋(約300g)
OJ-58 (8.6ℓ) [4~6人用]	7.0ℓ(約8分目)	2袋(約600g)	3袋(約600g)



⑥ オブジェ段付鍋(スチームプレート付) C

注文コード	規格(内径(容量))	深さ	標準価格	CD
05-0016-0601	OJ-72 18cm(1.9ℓ)	100mm	¥4,000	013070
05-0016-0602	OJ-73 21cm(2.8ℓ)	110mm	¥4,500	013071
05-0016-0603	OJ-74 27cm(4.5ℓ)	115mm	¥5,000	013072
05-0016-0604	OJ-75 30cm(6.0ℓ)	130mm	¥6,000	013073

材質/本体・フタ:18-8ステンレス ツマミ:フェノール樹脂
※ガス火用(IHには対応しておりません。)

ギフトにどうぞ



⑦ オブジェソースポット18cm&お玉 C

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0016-0701	OJ-60-1	¥6,000	013128

材質/本体:全面鉄芯3層銅 フタ・お玉:18-8ステンレス
取手・ツマミ・柄:フェノール樹脂

ギフトにどうぞ



⑧ オブジェテーブルポット25cm&お玉 C

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0016-0801	OJ-70-1	¥7,000	013129

材質/本体:全面鉄芯3層銅 フタ・お玉:18-8ステンレス
取手・ツマミ・柄:フェノール樹脂

ギフトにどうぞ



⑨ オブジェソースパン16cm&ソースポット18cm C

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0016-0901	OJ-100-1	¥10,000	013130

材質/本体:全面鉄芯3層銅 フタ:18-8ステンレス
取手・ツマミ:フェノール樹脂

ギフトにどうぞ



⑩ オブジェケトル1.8ℓ&ソースパン18cm C

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0016-1001	OJ-100-2	¥10,000	013131

材質/(ケトル)本体・フタ:18-8ステンレス ツマミ:フェノール樹脂
(パン)本体:全面鉄芯3層銅
フタ:18-8ステンレス 取手・ツマミ:フェノール樹脂
※ケトルはガス火用(IHには対応しておりません。)

ギフトにどうぞ



⑪ オブジェケトル1.8ℓ&ソースパン16cm&ソースポット18cm C

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0016-1101	OJ-150-1	¥15,000	013132

材質/(ケトル)本体・フタ:18-8ステンレス ツマミ:フェノール樹脂
(パン&ポット)本体:全面鉄芯3層銅
フタ:18-8ステンレス 取手・ツマミ:フェノール樹脂
※ケトルはガス火用(IHには対応しておりません。)

Objet

オブジェ

全面アルミ芯三層鋼(アルミコア)

アルミニウムをステンレスでサンドした構造。
鉄より軽い分厚みを増して、よりマイルドに
熱が伝わり、焦げつきにくいのが特徴。



オール熱源対応



① オブジェアルミコアフライパン C

注文コード	規格/内径	深さ	標準価格	CD
05-0017-0101	OJ-51 16cm	43mm	¥4,500	013085
05-0017-0102	OJ-52 18cm	49mm	¥5,000	013086
05-0017-0103	OJ-53 20cm	54mm	¥6,000	013087
05-0017-0104	OJ-54 22cm	58mm	¥7,000	013088
05-0017-0105	OJ-55 25cm	63mm	¥8,000	013089

材質/本体:全面アルミ芯3層鋼 取手:フェノール樹脂



オール熱源対応



② オブジェアルミコア玉子焼き C

注文コード	規格	内寸幅×高さ	標準価格	CD
05-0017-0201	OJ-57	φ188×H31mm	¥4,500	013083

材質/本体:全面アルミ芯3層鋼 取手:フェノール樹脂



オール熱源対応



③ オブジェアルミコア目玉焼き C

注文コード	規格	内径×深さ	標準価格	CD
05-0017-0301	OJ-56	φ140×38mm	¥4,000	013084

材質/本体:全面アルミ芯3層鋼 取手:フェノール樹脂



オール熱源対応



④ オブジェアルミコア楕円鍋&スチームプレート C

注文コード	規格(容量)	内径	標準価格	CD
05-0017-0401	OJ-65(5.2ℓ)	φ310×107mm	¥15,000	013090

材質/本体:全面アルミ芯3層鋼 フタ:18-8ステンレス 取手・ツマミ:フェノール樹脂



オール熱源対応



⑤ オブジェアルミコアゆきひら鍋 C

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0017-0501	OJ-61 14cm(1.0ℓ)	74mm	¥4,500	013092
05-0017-0502	OJ-62 16cm(1.5ℓ)	78mm	¥5,000	013093
05-0017-0503	OJ-63 18cm(2.0ℓ)	83mm	¥6,000	013094
05-0017-0504	OJ-64 20cm(2.6ℓ)	91mm	¥6,500	013095

材質/本体:全面アルミ芯3層鋼 取手:フェノール樹脂



オール熱源対応



⑥ オブジェ親子鍋 C

注文コード	規格	内径×深さ	標準価格	CD
05-0017-0601	OJ-67 16cm	φ162×24mm	¥2,500	013096
05-0017-0602	OJ-76 18cm	φ183×25mm	¥2,800	013097

材質/本体:全面アルミ芯3層鋼 取手:フェノール樹脂



オール熱源対応



⑦ オブジェパエリア C

注文コード	規格/内径	深さ	標準価格	CD
05-0017-0701	OJ-78 18cm	28mm	¥4,000	013101
05-0017-0702	OJ-68 21cm	30mm	¥4,500	013098
05-0017-0703	OJ-69 24cm	33mm	¥5,000	013099
05-0017-0704	OJ-70 27cm	40mm	¥6,000	013100
05-0017-0705	OJ-79 30cm	35mm	¥8,000	013102
05-0017-0706	OJ-80 33cm	37mm	¥9,000	013103

材質/本体:全面アルミ芯3層鋼 取手:18-8ステンレス

厨房用品

料理道具

ストック・仕込み

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

厨房機器・設備

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
 ※標準価格には消費税は含まれておりません。



① オブジェ オプション蒸し器 C made in 蒸三条

注文コード	規格	内径×深さ	標準価格	CD
05-0018-0101	OJ-2-1 14cm用	φ154×77mm	¥1,500	013133
05-0018-0102	OJ-3-1 16cm用	φ167×88mm	¥2,500	013134
05-0018-0103	OJ-4-1 18cm用	φ187×88mm	¥3,000	013135
05-0018-0104	OJ-6-1 20cm用	φ207×92mm	¥3,000	013136
05-0018-0105	OJ-7S-M 22cm用	φ228×93mm	¥3,500	013137
05-0018-0106	OJ-8-M 25cm用	φ260×103mm	¥5,000	013138
05-0018-0107	OJ-19-M 28cm用	φ291×118mm	¥6,000	013139

材質 / 18-8ステンレス
 ●14～20cmは取手なし、22～28cmは取手付。



④ オブジェ オプションスチームプレート(落とし蓋兼用) C made in 蒸三条

注文コード	規格	内径×高さ	標準価格	CD
05-0018-0401	OJ-16-SP 16cm用	φ154×H30mm	¥900	013144
05-0018-0402	OJ-18-SP 18cm用	φ175×H30mm	¥1,000	013145
05-0018-0403	OJ-20-SP 20cm用	φ195×H30mm	¥1,100	013146
05-0018-0404	OJ-22-SP 22cm用	φ215×H30mm	¥1,200	013147
05-0018-0405	OJ-25-SP 25cm用	φ236×H30mm	¥1,300	013148
05-0018-0406	OJ-28-SP 28cm用	φ275×H30mm	¥1,500	013149

材質 / 18-8ステンレス
 ※オブジェシリーズの鍋用です。



⑦ オブジェ オプションお玉・穴明お玉セット C made in 蒸三条

注文コード	規格	全長×幅	標準価格	CD
05-0018-0701	OJ-8-C	194×59mm	¥800	013153

材質 / 18-8ステンレス



② オブジェ オプション穴明内鍋 C made in 蒸三条

注文コード	規格	内径×深さ	標準価格	CD
05-0018-0201	OJ-5D-1 18cm用	φ187×106mm	¥2,200	013140
05-0018-0202	OJ-7D-1 22cm用	φ225×120mm	¥2,800	013141

材質 / 18-8ステンレス



③ オブジェ オプション湯せん鍋 C made in 蒸三条

注文コード	規格	内径×深さ	標準価格	CD
05-0018-0301	OJ-5D-2 18cm用	φ187×106mm	¥2,000	013142
05-0018-0302	OJ-7D-2 22cm用	φ225×120mm	¥2,500	013143

材質 / 18-8ステンレス



⑤ オブジェ オプション中子25cm・28cm兼用 C made in 蒸三条

注文コード	規格	外径×高さ	標準価格	CD
05-0018-0501	OJ-8-A	φ98×H75mm	¥800	013150

材質 / 18-8ステンレス



⑥ オブジェ オプション仕切り C made in 蒸三条

注文コード	規格	内径×高さ	標準価格	CD
05-0018-0601	OJ-8-B 25cm用	φ244×H80mm	¥1,200	013151
05-0018-0602	OJ-19-B 28cm用	φ280×H80mm	¥1,500	013152

材質 / 18-8ステンレス

■オブジェとオプションの組み合わせ早見表

オプション	規格	鍋											
		OJ-2・34 (14cm)	OJ-3・35 (16cm)	OJ-4・5 (18cm)	OJ-5D (18cm)	OJ-6・6・8D (20cm)	OJ-7S (22cm)	OJ-7M (22cm)	OJ-7 (22cm)	OJ-8 (25cm)	OJ-19 (28cm)	OJ-38・39 (25cm)	OJ-40・41 (28cm)
蒸し器	OJ-2-1 (14cm用)	●											
	OJ-3-1 (16cm用)		●										
	OJ-4-1 (18cm用)			●	●								
	OJ-6-1 (20cm用)					●							
	OJ-7S-M (22cm用)						●	●	●				
	OJ-8-M (25cm用)									●		●	
	OJ-19-M (28cm用)										●		●
スチームプレート	OJ-16SP (16cm用)		●										
	OJ-18SP (18cm用)			●	●								
	OJ-20SP (20cm用)					●							
	OJ-22SP (22cm用)						●	●					
	OJ-25SP (25cm用)										●		
	OJ-28SP (28cm用)												●
穴明内鍋	OJ-5D-1 (18cm用)				●								
	OJ-7D-1 (22cm用)							●					
湯せん鍋	OJ-5D-2 (18cm用)				●								
	OJ-7D-2 (22cm用)							●					
中子	OJ-8-A (25・28cm兼用)								●	●			
	OJ-8-B (25cm用)								●				
仕切り	OJ-19-B (28cm用)									●			

十得鍋シリーズ

使って納得・便利で気の利く10の得

脱着ハンドルと入れ子式本体で収納性抜群。

得その1
脱着ハンドルで、お鍋を積み重ねて収納できます。

得その2
安全性・耐久性に優れています。
●フタタッチで安全に脱着できます。
●ハンドルを外せば、ハイカラーガス使用時でも焦げる心配もなし。

得その3
お手入れ簡単で衛生的。
●汚れが付きにくい一体成形です。

得その4
フランジが両手ハンドルに早変わり。
ハンドルを付けずに両手鍋として使えます。ミトンを使えばフランジを手で持てます。

得その5
熱をムラなくすばやく伝える「アルミ芯3層構造」。
アルミをステンレスでサンドしました。

全面3層構造

得その6
熱効率の良さで省エネ効果。時間も資源も節約します。

弱火調理
時間短縮
予熱調理

得その7
すべての熱源に対応します。
※電子レンジには使用できません。

ガス ハロゲンヒーター クッキングヒーター
電気熱源 200V 対応 電磁調理器 (IH) オープン

得その8
無水・無油・余熱調理ができます。
鍋本体とフタの間のできるウォーターシール（水蒸気膜）による効果です。お料理をよりおいしく仕上げます。

得その9
湯せん鍋にも使えます。
サイズの違う鍋を組み合わせれば、離乳食の温めやチョコレートやバターなどを溶かすのに便利。

得その10
自信と責任の10年間保証。
末永く安心してお使いいただけるように、本体とフタには10年間の長期保証が付いています。本体・フタ・ハンドルは必要なものだけ、いつでも買い足して、シリーズで揃えていただけます。



オール熱源対応

② 十得鍋ソースポット C

注文コード	規格 (容量)	A×B×C×D	標準価格	CD
05-0019-0201	JN-14B 14cm (1.0ℓ)	140×160×210×H70mm	¥5,000	014072
05-0019-0202	JN-16B 16cm (1.6ℓ)	160×180×230×H80mm	¥6,000	014073
05-0019-0203	JN-18B 18cm (2.3ℓ)	180×200×250×H90mm	¥7,000	014074
05-0019-0204	JN-20B 20cm (3.1ℓ)	200×220×270×H100mm	¥8,000	014075
05-0019-0205	JN-22B 22cm (4.2ℓ)	220×240×290×H110mm	¥9,000	014076

材質 / 全面アルミ芯3層鋼

オール熱源対応

① 十得鍋セット C

●コンパクトに収納できます。

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0019-0101	JN-3ST ソースポット16・18・20cm、兼用蓋、片手ハンドルセット	¥19,800	014137

材質 / 鍋:全面アルミ芯3層鋼 フタ:18-8ステンレス ツマミ:ハンドル:フェノール樹脂

オール熱源対応

③ 十得鍋テーブルポット C

注文コード	規格 (容量)	A×B×C×D	標準価格	CD
05-0019-0301	JN-25B 25cm (3.6ℓ)	250×270×320×H75mm	¥9,000	014077

材質 / 全面アルミ芯3層鋼

JN-14C 14cm用

JN-3C 兼用蓋 (16,18,20用)

④ 十得鍋用蓋 C

注文コード	規格	A×C×D	標準価格	CD
05-0019-0401	JN-14C 14cm用	140×160×45mm	¥1,500	014078
05-0019-0402	JN-16C 16cm用	160×180×45mm	¥1,600	014079
05-0019-0403	JN-18C 18cm用	180×200×50mm	¥1,700	014080
05-0019-0404	JN-20C 20cm用	200×220×50mm	¥1,800	014081
05-0019-0405	JN-22C 22cm用	220×240×55mm	¥2,100	014082
05-0019-0406	JN-25C 25cm用	250×270×57mm	¥2,400	014083
05-0019-0407	JN-3C 兼用蓋(16,18,20用)	220×47mm	¥2,500	014084

材質 / 18-8ステンレス ツマミ:フェノール樹脂

⑤ 十得鍋用片手ハンドル C

注文コード	規格	サイズ	標準価格	CD
05-0019-0501	JN-1H	197×35×29mm	¥2,000	014085

材質 / フェノール樹脂

厨房用品

料理道具

ストック・仕込み

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

厨房機器・設備

1回で800mlろ過できる 珪瑯オイルポット

ロカポ

天ぷらや揚げ物の調理で使用した油の色とにおいを、活性炭入りカートリッジに通してろ過することで、使用済み油を再利用しやすくする家庭用オイルポットです。表面がガラス質のホウロウは、油の質や風味の変化を防ぎながら保存でき、油污れもキッチンペーパー等で拭くだけでお手入れしやすい、オイルポットに最適な材質です。



最大 800mlの油を 一度に漉す事ができる

何度かに分けてろ過する手間や、時間のストレスがありません。



裏返したフタに ろ過器ごと置ける設計

油を注ぐ時に置き場所に困るろ過器を置けるようにフタを設計。手やチツチンを汚しません。



持ちやすさを追求したフタ

手にフィットするカーブを追求し、持ちやすさを考慮した形。

容器・フタ・全ての 部品が日本製

ホウロウはもちろん、部品全てが信頼の日本製です。



オススメ!

① 珪瑯オイルポット ロカポ F

注文コード	規格	全長×口径×高さ	標準価格	CD
05-0021-0101	NOL-800	185×140×H210mm	¥ 6,000	475216

材質 / 容器・蓋:珪瑯 ろ過器・こし網:ステンレス カートリッジ1個(活性炭入り不織布)

水切りとしての用途の他、通気性が良いので果物や野菜を入れるバスケットとして、キッチンのディスプレイ用に。



② 珪瑯コランダール F

注文コード	規格	外幅×全長×高さ	標準価格	CD
05-0021-0201	CD-23W	260×230×H105mm	¥3,000	475195

材質 / 珪瑯

本体は、水の流れを連想して生まれた舟の形。利き手を選ばない両サイドの注ぎ口。



③ 珪瑯ノマク ミルクパン14cm NOM-14M F

注文コード	規格	全長×口径×高さ	容量	標準価格	CD
05-0021-0301	ブラック	268×φ169×H100mm	1.0ℓ	¥5,500	475089

材質 / 珪瑯

ミトンをしていても鍋の傾きがわかる四角いハンドル。にぎりやすく、安定感があります。



④ 珪瑯ノマク ソースパン17cm NOM-17N F

注文コード	規格	全長×口径×高さ	容量	標準価格	CD
05-0021-0401	ブラック	315×φ176×H135mm	1.6ℓ	¥7,500	475091

材質 / 珪瑯

鍋の板厚は、1.6mm。熱伝導がよく、保温力があるので、食材へ均一に熱が回り、美味しく調理できます。24cmは最大4.0ℓの容量で、スープやシチュー作りにうれしいたっぷりサイズ。使いやすい深さと、ほどよい重みがあります。



- NOMAKUのために開発した最高品質の釉薬を内面に使用。耐久性、耐熱性にすぐれ、金気による食材への影響がなく、素材の美味しさを生かします。シンプルな美しさを追求して鍋のフチは切りっぱなしにしました。
- ミトンをしたまま握っても安定感があるハンドル。手にゆったりとフィットするデザイン。取手は機能的でつかみやすく、使う人に優しい形です。

⑤ 珪瑯ノマク キャセロール F

注文コード	規格	全長×口径×高さ	容量	標準価格	CD
05-0021-0501	20cm NOM-20T ブラック	268×φ207×H145mm	2.5ℓ	¥ 9,000	475093
05-0021-0502	24cm NOM-24T ブラック	310×φ246×H165mm	4.0ℓ	¥11,000	475095

材質 / 珪瑯

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
 ※標準価格には消費税は含まれておりません。

シェフの味を
 ご家庭でも



■理想の形状
 試行錯誤をくり返し、最もお湯の対流の優れた形状にたどり着きました。
 また、極厚の4.0mmアルミ材(ステンレス製は2.0mm)を使用していますので、長時間の煮込みの料理にも最適です。
 ■キッチンを彩るカラーバージョン
 お好みで選べるよう、バリエーション豊富に揃えました。



オール熱源対応



オール熱源対応



① クイーン シチューポット(ステンハンドル) C

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0022-0101	18cm(2.5ℓ)	105mm	¥13,200	350161
05-0022-0102	21cm(3.7ℓ)	117mm	¥15,400	350162
05-0022-0103	24cm(5.5ℓ)	130mm	¥17,600	350163

材質/SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)
 IH電磁調理器用鍋(ステンレス製)

② IH対応クイーンポット片手 C 納

注文コード	規格/内径	深さ	標準価格	CD
05-0022-0201	18cm	105mm	¥13,200	608628
05-0022-0202	21cm	117mm	¥15,400	608629
05-0022-0203	24cm	130mm	¥17,600	608630

材質/ステンレス製

③ クイーンポット片手 C 納

注文コード	規格/内径	深さ	標準価格	CD
05-0022-0301	研磨仕上 18cm	105mm	¥10,800	608637
05-0022-0302	研磨仕上 21cm	117mm	¥12,700	608638
05-0022-0303	研磨仕上 24cm	130mm	¥15,200	608639
05-0022-0304	アルマイト仕上 18cm	105mm	¥13,200	608640
05-0022-0305	アルマイト仕上 21cm	117mm	¥14,900	608641
05-0022-0306	アルマイト仕上 24cm	130mm	¥17,100	608642

材質/アルミニウム



④ クイーンオーバルポット 納

注文コード	規格	内寸縦×横×深さ	標準価格	CD
05-0022-0401	研磨仕上 1号	260×170× 95mm	¥38,640	608622
05-0022-0402	研磨仕上 2号	290×195×100mm	¥40,270	608623
05-0022-0403	研磨仕上 3号	320×220×105mm	¥42,000	608624
05-0022-0404	アルマイト仕上 1号	260×170× 95mm	¥19,090	608625
05-0022-0405	アルマイト仕上 2号	290×195×100mm	¥21,270	608626
05-0022-0406	アルマイト仕上 3号	320×220×105mm	¥23,580	608627

材質/アルミニウム



⑤ クイーンポット両手 C 納

注文コード	規格/内径	深さ	標準価格	CD
05-0022-0501	研磨仕上 18cm	105mm	¥10,800	608631
05-0022-0502	研磨仕上 21cm	117mm	¥12,700	608632
05-0022-0503	研磨仕上 24cm	130mm	¥15,200	608633
05-0022-0504	アルマイト仕上 18cm	105mm	¥13,200	608634
05-0022-0505	アルマイト仕上 21cm	117mm	¥14,900	608635
05-0022-0506	アルマイト仕上 24cm	130mm	¥17,100	608636

材質/鍋:アルミニウム 取手:真鍮



レッド

グリーン

ホワイト

⑥ ソリッドディープキャセロール 22cm F オール熱源対応

注文コード	規格	全幅×奥行×高さ	深さ	容量	標準価格	CD
05-0022-0601	レッド	W290×D220×H190mm	154mm	5.6ℓ	¥6,000	607122
05-0022-0602	グリーン	W290×D220×H190mm	154mm	5.6ℓ	¥6,000	607123
05-0022-0603	ホワイト	W290×D220×H190mm	154mm	5.6ℓ	¥6,000	607124

材質/珪藻



レッド

ホワイト

グリーン

⑦ ソリッドソースパン 18cm F オール熱源対応

注文コード	規格	全幅×奥行×高さ	深さ	容量	標準価格	CD
05-0022-0701	レッド	W385×D185×H125mm	88mm	2.2ℓ	¥4,500	607116
05-0022-0702	グリーン	W385×D185×H125mm	88mm	2.2ℓ	¥4,500	607117
05-0022-0703	ホワイト	W385×D185×H125mm	88mm	2.2ℓ	¥4,500	607118

材質/珪藻



レッド

ホワイト

グリーン

スモークブルー

⑧ ソリッドミルクパン 12cm F オール熱源対応

注文コード	規格	全幅×奥行×高さ	深さ	容量	標準価格	CD
05-0022-0801	レッド	W235×D120×H100mm	82mm	0.75ℓ	¥3,000	607111
05-0022-0802	グリーン	W235×D120×H100mm	82mm	0.75ℓ	¥3,000	607112
05-0022-0803	ホワイト	W235×D120×H100mm	82mm	0.75ℓ	¥3,000	607113
05-0022-0804	スモークブルー	W235×D120×H100mm	82mm	0.75ℓ	¥3,000	607115

材質/珪藻



レッド

ホワイト

ネイビー

⑨ オールインワン多機能鍋 24cm スノコ付 F オール熱源対応

注文コード	規格	全幅×奥行×高さ	深さ	容量	標準価格	CD
05-0022-0901	レッド	W335×D250×H175mm	118mm	3.6ℓ	¥4,500	607145
05-0022-0902	ホワイト	W335×D250×H175mm	118mm	3.6ℓ	¥4,500	607146
05-0022-0903	ネイビー	W335×D250×H175mm	118mm	3.6ℓ	¥4,500	607143

材質/珪藻

⑩ オールインワン多機能鍋 27cm スノコ付 F オール熱源対応

注文コード	規格	全幅×奥行×高さ	深さ	容量	標準価格	CD
05-0022-1001	レッド	W350×D275×H195mm	136mm	5.4ℓ	¥5,500	607148
05-0022-1002	ホワイト	W350×D275×H195mm	136mm	5.4ℓ	¥5,500	607149
05-0022-1003	ネイビー	W350×D275×H195mm	136mm	5.4ℓ	¥5,500	607144

材質/珪藻



① キングデンジ料理鍋



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0023-0101	30cm(8.0ℓ)	135mm	¥19,400	350049
05-0023-0102	33cm(11.0ℓ)	150mm	¥21,500	350050
05-0023-0103	36cm(13.0ℓ)	165mm	¥25,200	350051
05-0023-0104	39cm(16.0ℓ)	175mm	¥30,100	350052
05-0023-0105	42cm(19.0ℓ)	185mm	¥36,400	350053
05-0023-0106	45cm(23.0ℓ)	200mm	¥42,400	350054

材質/本体:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有) 柄:真鍮合金



② プロデンジ段付鍋 ☆



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0023-0201	27cm(5.8ℓ)	125mm	¥15,700	012070
05-0023-0202	30cm(7.6ℓ)	135mm	¥18,000	012071
05-0023-0203	33cm(10.0ℓ)	150mm	¥20,200	012072
05-0023-0204	36cm(12.7ℓ)	160mm	¥23,600	012073
05-0023-0205	39cm(15.5ℓ)	170mm	¥28,100	012074
05-0023-0206	42cm(20.0ℓ)	180mm	¥33,700	012075
05-0023-0207	45cm(25.0ℓ)	195mm	¥39,300	012076

材質/SUS444(NSSC190)



③ 19-0 IH段付鍋 ☆



注文コード	規格/内径(容量)	高さ	標準価格	CD
05-0023-0301	27cm(5.8ℓ)	H125mm	¥ 8,500	017190
05-0023-0302	30cm(7.6ℓ)	H135mm	¥10,000	017191
05-0023-0303	33cm(10.0ℓ)	H150mm	¥11,800	017192
05-0023-0304	36cm(12.7ℓ)	H160mm	¥13,200	017193
05-0023-0305	39cm(15.5ℓ)	H170mm	¥15,500	017194
05-0023-0306	42cm(20.0ℓ)	H180mm	¥19,500	017195
05-0023-0307	45cm(25.0ℓ)	H195mm	¥22,000	017196

材質/本体:19-0ステンレス ハンドル:アルミ鋳物

18-8ステンレスで鉄をサンドした3層鋼鍋

200Vオール熱源に対応

【オール熱源クッキング】

底面(裏面)に特殊磁性体を溶射、電磁調理器からガスコンロまで、全ての熱源に対応。表面にアルマイト加工を施すことによって、アルミ生地を保護し、鍋の内側が黒くなることを防ぎます。さらに、外表面にはセラミック塗装(焼付け塗装)が施されています。



④ AG クラッド段付鍋 A



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0023-0401	27cm(4.0ℓ)	127mm	¥12,100	017159
05-0023-0402	30cm(5.4ℓ)	132mm	¥14,500	017160
05-0023-0403	33cm(7.5ℓ)	152mm	¥16,800	017161
05-0023-0404	36cm(10.0ℓ)	162mm	¥19,000	017162
05-0023-0405	39cm(13.0ℓ)	175mm	¥22,000	017163
05-0023-0406	42cm(16.0ℓ)	188mm	¥28,000	017164
05-0023-0407	45cm(20.0ℓ)	197mm	¥31,600	017165
05-0023-0408	48cm(25.0ℓ)	214mm	¥35,200	017166
05-0023-0409	51cm(29.0ℓ)	225mm	¥30,000	017220

材質/本体:27~48cm/3層クラッド鋼 51cm/21-0ステンレス
ハンドル:金メッキ

⑤ 業務用マイスターIH料理鍋



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0023-0501	30cm(7.2ℓ)	120mm	¥20,000	007170
05-0023-0502	33cm(9.4ℓ)	130mm	¥22,000	007171
05-0023-0503	36cm(13.0ℓ)	150mm	¥27,000	007172
05-0023-0504	39cm(16.0ℓ)	160mm	¥34,000	007173
05-0023-0505	42cm(17.7ℓ)	170mm	¥38,000	007174
05-0023-0506	45cm(20.8ℓ)	180mm	¥45,000	007175

材質/アルミ鋳物 ※底面に特殊磁性体を溶射

⑥ プロマイスター料理鍋 網



注文コード	規格/内径	深さ	標準価格	CD
05-0023-0601	24cm(目盛付)	120mm	¥ 5,800	603974
05-0023-0602	27cm(目盛付)	121mm	¥ 6,500	603975
05-0023-0603	30cm(目盛付)	130mm	¥ 7,500	603976
05-0023-0604	33cm(目盛付)	141mm	¥ 8,800	603977
05-0023-0605	36cm(目盛付)	149mm	¥10,000	603978
05-0023-0606	39cm(目盛付)	160mm	¥12,000	603979
05-0023-0607	42cm(目盛付)	177mm	¥14,000	603980
05-0023-0608	45cm(目盛付)	179mm	¥17,000	603981
05-0023-0609	48cm(目盛付)	194mm	¥22,000	603982
05-0023-0610	51cm(目盛付)	209mm	¥27,000	603983
05-0023-0611	54cm(目盛付)	233mm	¥38,000	603984
05-0023-0612	60cm(目盛付)	233mm	¥48,000	603985

材質/アルミニウム アルマイト加工



⑦ ニューキング料理鍋 網



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0023-0701	24cm(3.9ℓ)	110mm	¥ 8,100	017013
05-0023-0702	27cm(5.6ℓ)	120mm	¥ 9,600	017014
05-0023-0703	30cm(8.0ℓ)	135mm	¥ 9,900	017015
05-0023-0704	33cm(11.0ℓ)	150mm	¥10,800	017016
05-0023-0705	36cm(13.0ℓ)	165mm	¥13,800	017017
05-0023-0706	39cm(16.0ℓ)	175mm	¥15,500	017018
05-0023-0707	42cm(19.0ℓ)	185mm	¥19,200	017019
05-0023-0708	45cm(23.0ℓ)	200mm	¥22,900	017020
05-0023-0709	48cm(28.0ℓ)	220mm	¥28,600	017021
05-0023-0710	51cm(38.0ℓ)	230mm	¥35,600	017022
05-0023-0711	54cm(44.0ℓ)	255mm	¥48,000	017023
05-0023-0712	60cm(60.0ℓ)	280mm	¥60,000	017024

材質/アルミニウム

⑧ キングアルミ料理鍋



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0023-0801	24cm(3.9ℓ)	110mm	¥ 6,200	017001
05-0023-0802	27cm(5.6ℓ)	120mm	¥ 6,600	017002
05-0023-0803	30cm(8.0ℓ)	135mm	¥ 7,600	017003
05-0023-0804	33cm(11.0ℓ)	150mm	¥ 8,400	017004
05-0023-0805	36cm(13.0ℓ)	165mm	¥10,400	017005
05-0023-0806	39cm(16.0ℓ)	175mm	¥12,300	017006
05-0023-0807	42cm(19.0ℓ)	185mm	¥14,900	017007
05-0023-0808	45cm(23.0ℓ)	200mm	¥17,600	017008
05-0023-0809	48cm(28.0ℓ)	220mm	¥22,700	017009
05-0023-0810	51cm(38.0ℓ)	230mm	¥27,400	017010
05-0023-0811	54cm(44.0ℓ)	255mm	¥37,100	017011
05-0023-0812	60cm(60.0ℓ)	280mm	¥46,400	017012

材質/アルミニウム

⑨ アルミ段付鍋 ☆



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0023-0901	24cm(3.8ℓ)	110mm	¥ 4,550	017025
05-0023-0902	27cm(5.8ℓ)	125mm	¥ 5,100	017026
05-0023-0903	30cm(7.6ℓ)	135mm	¥ 6,000	017027
05-0023-0904	33cm(10.0ℓ)	150mm	¥ 6,550	017028
05-0023-0905	36cm(12.7ℓ)	160mm	¥ 7,950	017029
05-0023-0906	39cm(15.5ℓ)	170mm	¥ 9,250	017030
05-0023-0907	42cm(20.0ℓ)	180mm	¥11,400	017031
05-0023-0908	45cm(25.0ℓ)	195mm	¥12,900	017032
05-0023-0909	48cm(31.0ℓ)	210mm	¥17,450	017033
05-0023-0910	51cm(35.5ℓ)	225mm	¥20,750	017034
05-0023-0911	54cm(43.0ℓ)	235mm	¥27,250	017035
05-0023-0912	60cm(60.0ℓ)	265mm	¥32,400	017036

材質/アルミニウム

厨房用品

料理道具

ストック・仕込み

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

厨房機器・設備

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。



① SW18-8ST料理鍋 ツル付 made in 三条

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0024-0101	30cm(8ℓ)	135mm	¥13,500	017045
05-0024-0102	33cm(10.6ℓ)	155mm	¥15,300	017046
05-0024-0103	36cm(14.6ℓ)	160mm	¥17,800	017047
05-0024-0104	39cm(17.5ℓ)	180mm	¥19,800	017048
05-0024-0105	42cm(21ℓ)	190mm	¥24,500	017049
05-0024-0106	45cm(24ℓ)	190mm	¥27,900	017050
05-0024-0107	48cm(29.5ℓ)	210mm	¥29,600	017051
05-0024-0108	51cm(35.5ℓ)	220mm	¥34,100	017052

材質 / 18-8ステンレス



② SW18-8ST料理鍋 made in 三条

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0024-0201	30cm(8ℓ)	140mm	¥10,500	017037
05-0024-0202	33cm(10.6ℓ)	155mm	¥12,400	017038
05-0024-0203	36cm(14.6ℓ)	160mm	¥14,100	017039
05-0024-0204	39cm(17.5ℓ)	180mm	¥16,300	017040
05-0024-0205	42cm(21ℓ)	190mm	¥20,500	017041
05-0024-0206	45cm(24ℓ)	190mm	¥23,700	017042
05-0024-0207	48cm(29.5ℓ)	210mm	¥24,900	017043
05-0024-0208	51cm(35.5ℓ)	220mm	¥29,400	017044

材質 / 18-8ステンレス



③ CLO18-8段付料理鍋 made in 三条

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0024-0301	24cm(2.6ℓ)	115mm	¥ 4,950	017149
05-0024-0302	27cm(4.0ℓ)	123mm	¥ 5,570	017150
05-0024-0303	30cm(5.5ℓ)	130mm	¥ 6,340	017151
05-0024-0304	33cm(7.8ℓ)	148mm	¥ 7,480	017152
05-0024-0305	36cm(9.2ℓ)	162mm	¥ 8,360	017153
05-0024-0306	39cm(13.0ℓ)	172mm	¥ 9,510	017154
05-0024-0307	42cm(16.0ℓ)	183mm	¥12,500	017155
05-0024-0308	45cm(19.0ℓ)	195mm	¥14,000	017156
05-0024-0309	48cm(23.0ℓ)	208mm	¥16,200	017157
05-0024-0310	51cm(28.0ℓ)	215mm	¥18,300	017158

材質 / 18-8ステンレス



④ SW銅料理鍋 made in 三条

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0024-0401	30cm(8.0ℓ)	135mm	¥ 53,800	017053
05-0024-0402	33cm(10.6ℓ)	155mm	¥ 60,800	017054
05-0024-0403	36cm(14.6ℓ)	160mm	¥ 68,400	017055
05-0024-0404	39cm(17.5ℓ)	180mm	¥ 90,700	017056
05-0024-0405	42cm(21ℓ)	190mm	¥ 97,600	017057
05-0024-0406	45cm(24ℓ)	190mm	¥112,700	017058
05-0024-0407	48cm(29.5ℓ)	210mm	¥126,300	017059
05-0024-0408	51cm(35.5ℓ)	220mm	¥135,900	017060

材質 / 銅(内側鍍銀金)



⑤ SW銅料理鍋 ツル付 made in 三条

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0024-0501	30cm(8.0ℓ)	135mm	¥ 57,100	017061
05-0024-0502	33cm(10.6ℓ)	155mm	¥ 64,100	017062
05-0024-0503	36cm(14.6ℓ)	160mm	¥ 72,400	017063
05-0024-0504	39cm(17.5ℓ)	180mm	¥ 94,500	017064
05-0024-0505	42cm(21ℓ)	190mm	¥102,200	017065
05-0024-0506	45cm(24ℓ)	190mm	¥117,300	017066
05-0024-0507	48cm(29.5ℓ)	210mm	¥131,100	017067
05-0024-0508	51cm(35.5ℓ)	220mm	¥142,200	017068

材質 / 銅(内側鍍銀金)



⑥ 銅山菜鍋 ツル付 made in 三条

注文コード	規格/内径(容量)	深さ(満水容量)	標準価格	CD
05-0024-0601	27cm(3.8ℓ)	120mm(5.4ℓ)	¥11,100	017069
05-0024-0602	30cm(5.0ℓ)	130mm(7.1ℓ)	¥12,300	017070
05-0024-0603	33cm(6.6ℓ)	140mm(9.15ℓ)	¥15,600	017071
05-0024-0604	36cm(8.4ℓ)	150mm(11.9ℓ)	¥18,600	017072

材質 / 銅(内側ス引きなし)

※内面をスズメッキしていませんので銅イオンの効果で野菜の色彩がきれいに出ます。



⑦ アルマイト千寿鍋 C JPN

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0024-0701	16cm(1.4ℓ)	77mm	¥ 2,500	018150
05-0024-0702	18cm(2.0ℓ)	86mm	¥ 2,800	018151
05-0024-0703	20cm(2.8ℓ)	98mm	¥ 3,000	018152
05-0024-0704	22cm(3.7ℓ)	108mm	¥ 3,600	018153
05-0024-0705	24cm(4.8ℓ)	115mm	¥ 4,200	018154
05-0024-0706	26cm(6.3ℓ)	128mm	¥ 4,700	018155
05-0024-0707	28cm(7.9ℓ)	139mm	¥ 5,800	018156

材質 / アルミ しゅう酸アルマイト加工
※40・44cmのみ取っ手はダイキャスト製です。



⑧ 18-0モリブデン実用鍋 両手 IH対応 made in 三条

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0024-0801	18cm(2.6ℓ)	104mm	¥ 5,300	389027
05-0024-0802	20cm(3.3ℓ)	110mm	¥ 6,200	389008
05-0024-0803	22cm(4.2ℓ)	115mm	¥ 6,700	389009
05-0024-0804	24cm(5.3ℓ)	120mm	¥ 7,400	389010
05-0024-0805	27cm(7.2ℓ)	130mm	¥ 8,500	389011
05-0024-0806	30cm(9.3ℓ)	135mm	¥10,500	389012
05-0024-0807	33cm(11.9ℓ)	140mm	¥12,500	389013
05-0024-0808	36cm(15.5ℓ)	155mm	¥14,100	389014
05-0024-0809	39cm(21.0ℓ)	185mm	¥22,800	389035

材質 / 18-0ステンレス鋼モリブデン入チタン添

18-0ステンレス鋼モリブデン入り。チタン添板厚1.0mm熱源を選びません。



⑨ 大漁鍋 IH対応 made in 三条

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0024-0901	27cm(4.5ℓ)	105mm	¥ 4,300	018215
05-0024-0902	30cm(6.0ℓ)	115mm	¥ 4,700	018216
05-0024-0903	33cm(8.6ℓ)	130mm	¥ 5,400	018217
05-0024-0904	36cm(11.0ℓ)	145mm	¥ 6,300	018218

材質 / 21-0ステンレス



⑩ クックオールアルミ大型鍋 A CHN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0024-1001	24cm H-1784	¥1,700	606452
05-0024-1002	26cm H-1781	¥1,800	606449
05-0024-1003	28cm H-1783	¥2,100	606451
05-0024-1004	30cm H-1782	¥2,300	606450
05-0024-1005	36cm H-1896	¥5,000	606456

材質 / アルミ しゅう酸アルマイト加工



⑪ アルミ鋳物文化鍋 F JPN

注文コード	規格	外径×高さ	標準価格	CD
05-0024-1101	16cm(1.7ℓ) 2.5合炊	φ170×H100mm	¥4,300	018021
05-0024-1102	18cm(2.3ℓ) 3.5合炊	φ195×H110mm	¥5,000	018022
05-0024-1103	20cm(3.2ℓ) 5.0合炊	φ215×H120mm	¥5,800	018023
05-0024-1104	22cm(4.1ℓ) 6.5合炊	φ240×H130mm	¥6,300	018024

材質 / アルミ鋳物



⑫ アルミ両手雪平鍋 ☆ made in 三条

注文コード	規格/内径	高さ(容量)	標準価格	CD
05-0024-1201	27cm	H105mm(5.2ℓ)	¥6,000	019148
05-0024-1202	30cm	H115mm(6.3ℓ)	¥7,350	019149
05-0024-1203	33cm	H123mm(6.9ℓ)	¥8,000	019150
05-0024-1204	36cm	H135mm(9.4ℓ)	¥9,650	019151

材質 / アルミニウム



① 木蓋(サワラ)



注文コード	規格	標準価格	CD
05-0025-0101	15cm用	¥ 940	017134
05-0025-0102	18cm用	¥1,060	017135
05-0025-0103	21cm用	¥1,400	017136
05-0025-0104	24cm用	¥1,660	017137
05-0025-0105	27cm用	¥2,000	017138
05-0025-0106	30cm用	¥2,300	017139
05-0025-0107	33cm用	¥2,600	017140
05-0025-0108	36cm用	¥3,100	017141
05-0025-0109	39cm用	¥3,400	017142
05-0025-0110	42cm用	¥4,500	017143
05-0025-0111	45cm用	¥5,100	017144
05-0025-0112	48cm用	¥5,800	017145
05-0025-0113	51cm用	¥7,400	017146
05-0025-0114	54cm用	¥8,500	017147
05-0025-0115	60cm用	¥9,600	017148

材質/サワラ



② 料理鍋用木蓋(スプリス製)



注文コード	規格	外径	標準価格	CD
05-0025-0201	15cm用	φ150mm	¥ 450	017118
05-0025-0202	18cm用	φ180mm	¥ 650	017119
05-0025-0203	21cm用	φ210mm	¥ 800	017120
05-0025-0204	24cm用	φ235mm	¥ 960	017085
05-0025-0205	27cm用	φ265mm	¥ 1,400	017086
05-0025-0206	30cm用	φ295mm	¥ 1,600	017087
05-0025-0207	33cm用	φ325mm	¥ 1,800	017088
05-0025-0208	36cm用	φ355mm	¥ 2,200	017089
05-0025-0209	39cm用	φ385mm	¥ 2,850	017090
05-0025-0210	42cm用	φ415mm	¥ 4,000	017091
05-0025-0211	45cm用	φ445mm	¥ 4,700	017092
05-0025-0212	48cm用	φ475mm	¥ 5,500	017093
05-0025-0213	51cm用	φ505mm	¥ 6,400	017094
05-0025-0214	54cm用	φ535mm	¥ 8,200	017095
05-0025-0215	60cm用	φ595mm	¥11,500	017096

材質/スプリス



③ アルミ料理鍋 蓋



注文コード	規格	標準価格	CD
05-0025-0301	24cm用	¥ 3,100	017073
05-0025-0302	27cm用	¥ 3,400	017074
05-0025-0303	30cm用	¥ 3,600	017075
05-0025-0304	33cm用	¥ 4,000	017076
05-0025-0305	36cm用	¥ 4,400	017077
05-0025-0306	39cm用	¥ 6,200	017078
05-0025-0307	42cm用	¥ 7,800	017079
05-0025-0308	45cm用	¥ 8,700	017080
05-0025-0309	48cm用	¥10,500	017081
05-0025-0310	51cm用	¥13,700	017082
05-0025-0311	54cm用	¥14,700	017083
05-0025-0312	60cm用	¥16,800	017084

材質/アルミニウム



④ 18-0餃子鍋 蓋



注文コード	規格	標準価格	CD
05-0025-0401	27cm用	¥3,500	002008
05-0025-0402	30cm用	¥3,900	002009
05-0025-0403	33cm用	¥4,300	002010
05-0025-0404	36cm用	¥5,000	002011
05-0025-0405	39cm用	¥6,500	002012

材質/18-0ステンレス・天然木

鉄分補給に! 漬物、煮物の色出しに最適。



ザ・鉄玉子



鉄の健康鯛

⑤ ザ・鉄玉子



注文コード	サイズ	標準価格	CD
05-0025-0501	55×35mm	¥1,900	002096

材質/鉄

⑥ 鉄の健康鯛



注文コード	サイズ	標準価格	CD
05-0025-0601	45×80mm	¥920	002097

材質/鉄



⑦ フリーサイズ落し蓋



注文コード	規格	サイズ	標準価格	CD
05-0025-0701	小	φ145~φ230用	¥1,050	020030
05-0025-0702	大	φ260~φ360用	¥2,900	020029

材質/ステンレス



⑧ ポリカーボネイト製落し蓋



注文コード	規格	標準価格	CD
05-0025-0801	18cm(18~21cm鍋用)	¥1,000	020031
05-0025-0802	20cm(20~24cm鍋用)	¥1,200	020032
05-0025-0803	24cm(24~31cm鍋用)	¥1,400	020033

材質/ポリカーボネイト ●耐熱温度:120℃



イエロー SS020

ピンク SS022

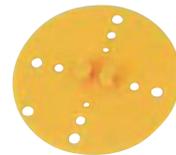
⑨ シリコン落し蓋



注文コード	規格	直径(小径)×高さ	標準価格	CD
05-0025-0901	イエロー SS020	200(165)×H25mm	¥1,300	607343
05-0025-0902	グリーン SS021	200(165)×H25mm	¥1,300	607344
05-0025-0903	ピンク SS022	200(165)×H25mm	¥1,300	607345

材質/シリコン

やさしい軽量素材で煮崩れしにくい。
電子レンジでラップ代わりに使えます!



⑩ 味わい食房 シリコン製落し蓋



注文コード	規格	外径×高さ	標準価格	CD
05-0025-1001	ASO-649	φ180×H20mm	¥1,100	020201

材質/シリコン樹脂 ●耐熱温度:200℃

厨房用品

料理道具

仕込み
ストック

調理小物

軽食・
鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

厨房機器・
設備

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

こだわりの銅器 新鍍起銅器 素銅仕上 手造りの輝き、伝統の逸品



① 新鍍起銅器深型両手鍋 C made in 燕三条

注文コード	規格 (容量)	内径×深さ	標準価格	CD
05-0026-0101	20cm (6.2ℓ)	φ200×200mm	¥45,000	009100
05-0026-0102	22cm (8.3ℓ)	φ220×220mm	¥50,000	009101

材質 / 銅



② 新鍍起銅器両手鍋 C made in 燕三条

注文コード	規格 (容量)	内径×深さ	標準価格	CD
05-0026-0201	20cm (3.8ℓ)	φ200×125mm	¥42,000	009102

材質 / 銅



③ 新鍍起銅器深型片手鍋 C made in 燕三条

注文コード	規格 (容量)	内径×深さ	標準価格	CD
05-0026-0301	18cm (2.8ℓ)	φ180×110mm	¥40,000	009103

材質 / 銅



④ 新鍍起銅器段付鍋 C made in 燕三条

注文コード	規格 (容量)	内径×深さ	標準価格	CD
05-0026-0401	26cm (3.6ℓ)	φ260×120mm	¥35,000	009104

材質 / 銅



⑤ 新鍍起銅器天ぶら鍋 C made in 燕三条

注文コード	規格 (容量)	内径×深さ	標準価格	CD
05-0026-0501	24cm (2.4ℓ)	φ240×75mm	¥30,000	009105
05-0026-0502	27cm (3.8ℓ)	φ270×82mm	¥35,000	009106

材質 / 銅



⑥ 新鍍起銅器雪平鍋 C made in 燕三条

注文コード	規格 (容量)	内径×深さ	標準価格	CD
05-0026-0601	18cm (1.5ℓ)	φ180×68mm	¥18,000	009107

材質 / 銅

日本人には日本の鍋

「温故知新」古き良いものを継承して今風にアレンジ。煮こぼれにくい形状と、伝統技法の干段巻き模様のハンドル、つまみは天然木のため、手になじんで安全性を高め、今までにない斬新なデザインになっています。丸みのある形状は、銅の熱伝導性との相乗効果により熱が対流しやすく、より一層片煮えのない料理に仕上げてくれます。



天然木使用で、使い込むほど手になじむハイグリップ感覚。



⑦ まごころ片手鍋 C made in 燕三条

注文コード	規格	外径×深さ	標準価格	CD
05-0026-0701	15cm	φ150×75mm	¥9,500	009130
05-0026-0702	18cm	φ180×85mm	¥12,000	009131

材質 / 本体・蓋:銅製 柄・つまみ:天然木



⑧ まごころ両手鍋 C made in 燕三条

注文コード	規格	外径×深さ	標準価格	CD
05-0026-0801	21cm	φ210×100mm	¥14,500	009132

材質 / 本体・蓋:銅製 柄・つまみ:天然木



⑨ まごころ深型鍋 C made in 燕三条

注文コード	規格	外径×深さ	標準価格	CD
05-0026-0901	21cm	φ210×157mm	¥18,000	009133

材質 / 本体・蓋:銅製 柄・つまみ:天然木



⑩ まごころ浅型鍋 C made in 燕三条

注文コード	規格	外径×深さ	標準価格	CD
05-0026-1001	24cm	φ240×80mm	¥18,000	009134

材質 / 本体・蓋:銅製 柄・つまみ:天然木



⑪ まごころ雪平鍋 C made in 燕三条

注文コード	規格	外径×深さ	標準価格	CD
05-0026-1101	18cm	φ180×67mm	¥10,000	009136
05-0026-1102	21cm	φ210×80mm	¥12,000	009137

材質 / 本体:銅製 柄:天然木



⑫ まごころフライパン C made in 燕三条

注文コード	規格	外径×深さ	標準価格	CD
05-0026-1201	20cm	φ210×45mm	¥8,500	009138
05-0026-1202	22cm	φ225×50mm	¥10,000	009139
05-0026-1203	24cm	φ245×55mm	¥12,000	009140
05-0026-1204	26cm	φ265×60mm	¥15,000	009141

材質 / 本体:銅製 柄:天然木



① 銅極厚深型片手鍋

made in 燕三条

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0027-0101	鉄柄15cm(1.5ℓ)	90mm	¥34,900	009001
05-0027-0102	鉄柄18cm(2.7ℓ)	110mm	¥40,900	009003
05-0027-0103	鉄柄21cm(4.0ℓ)	120mm	¥49,800	009005
05-0027-0104	鉄柄24cm(6.2ℓ)	140mm	¥68,800	009007
05-0027-0105	鉄柄27cm(8.4ℓ)	150mm	¥80,700	009009
05-0027-0106	鉄柄30cm(12.0ℓ)	180mm	¥102,100	009011
05-0027-0107	真鍮柄15cm(1.5ℓ)	90mm	¥37,700	009002
05-0027-0108	真鍮柄18cm(2.7ℓ)	110mm	¥44,100	009004
05-0027-0109	真鍮柄21cm(4.0ℓ)	120mm	¥53,300	009006
05-0027-0110	真鍮柄24cm(6.2ℓ)	140mm	¥74,300	009008
05-0027-0111	真鍮柄27cm(8.4ℓ)	150mm	¥92,700	009010
05-0027-0112	真鍮柄30cm(12.0ℓ)	180mm	¥115,400	009012

材質/本体:銅 ハンドル:鉄・真鍮

② 銅極厚浅型片手鍋

made in 燕三条

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0027-0201	鉄柄15cm(1.0ℓ)	60mm	¥28,700	009013
05-0027-0202	鉄柄18cm(1.5ℓ)	65mm	¥35,500	009015
05-0027-0203	鉄柄21cm(2.3ℓ)	70mm	¥44,100	009017
05-0027-0204	鉄柄24cm(3.4ℓ)	80mm	¥64,800	009019
05-0027-0205	鉄柄27cm(5.0ℓ)	90mm	¥74,700	009021
05-0027-0206	鉄柄30cm(6.8ℓ)	100mm	¥90,800	009023
05-0027-0207	真鍮柄15cm(1.0ℓ)	60mm	¥31,300	009014
05-0027-0208	真鍮柄18cm(1.5ℓ)	65mm	¥40,900	009016
05-0027-0209	真鍮柄21cm(2.3ℓ)	70mm	¥49,800	009018
05-0027-0210	真鍮柄24cm(3.4ℓ)	80mm	¥72,000	009020
05-0027-0211	真鍮柄27cm(5.0ℓ)	90mm	¥84,600	009022
05-0027-0212	真鍮柄30cm(6.8ℓ)	100mm	¥98,100	009024

材質/本体:銅 ハンドル:鉄・真鍮

③ 銅極厚テーパーストック

made in 燕三条

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0027-0301	鉄柄15cm(0.7ℓ)	65mm	¥28,700	009025
05-0027-0302	鉄柄18cm(1.4ℓ)	70mm	¥35,500	009027
05-0027-0303	鉄柄21cm(2.0ℓ)	78mm	¥44,100	009029
05-0027-0304	鉄柄24cm(2.9ℓ)	85mm	¥64,800	009031
05-0027-0305	鉄柄27cm(4.5ℓ)	95mm	¥74,700	009033
05-0027-0306	鉄柄30cm(6.0ℓ)	105mm	¥90,800	009035
05-0027-0307	真鍮柄15cm(0.7ℓ)	65mm	¥31,300	009026
05-0027-0308	真鍮柄18cm(1.4ℓ)	70mm	¥40,900	009028
05-0027-0309	真鍮柄21cm(2.0ℓ)	78mm	¥49,800	009030
05-0027-0310	真鍮柄24cm(2.9ℓ)	85mm	¥72,000	009032
05-0027-0311	真鍮柄27cm(4.5ℓ)	95mm	¥84,600	009034
05-0027-0312	真鍮柄30cm(6.0ℓ)	105mm	¥98,100	009036

材質/本体:銅 ハンドル:鉄・真鍮

④ 極厚銅用つまみフタ

made in 燕三条

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0027-0401	鉄柄15cm用	¥6,400	009037
05-0027-0402	鉄柄18cm用	¥7,800	009039
05-0027-0403	鉄柄21cm用	¥9,200	009041
05-0027-0404	鉄柄24cm用	¥10,500	009043
05-0027-0405	鉄柄27cm用	¥11,300	009045

材質/本体:銅 ハンドル:鉄・真鍮

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0027-0406	真鍮柄15cm用	¥6,800	009038
05-0027-0407	真鍮柄18cm用	¥8,600	009040
05-0027-0408	真鍮柄21cm用	¥9,700	009042
05-0027-0409	真鍮柄24cm用	¥11,000	009044
05-0027-0410	真鍮柄27cm用	¥11,900	009046
05-0027-0411	真鍮柄30cm用	¥12,000	009087

材質/本体:銅 ハンドル:鉄・真鍮

⑤ 極厚銅用ハンドルフタ

made in 燕三条

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0027-0501	鉄柄15cm用	¥8,600	009047
05-0027-0502	鉄柄18cm用	¥9,700	009049
05-0027-0503	鉄柄21cm用	¥10,900	009051
05-0027-0504	鉄柄24cm用	¥12,500	009053
05-0027-0505	鉄柄27cm用	¥13,500	009055

材質/本体:銅 ハンドル:鉄・真鍮

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0027-0506	真鍮柄15cm用	¥9,700	009048
05-0027-0507	真鍮柄18cm用	¥11,900	009050
05-0027-0508	真鍮柄21cm用	¥13,000	009052
05-0027-0509	真鍮柄24cm用	¥17,000	009054
05-0027-0510	真鍮柄27cm用	¥18,700	009056
05-0027-0511	真鍮柄30cm用	¥19,400	009088

材質/本体:銅 ハンドル:鉄・真鍮

⑥ 銅片手鍋 深型 蓋付

made in 燕三条

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0027-0601	18cm(2.7ℓ)	104mm	¥31,300	009057
05-0027-0602	21cm(4.0ℓ)	118mm	¥42,800	009058

材質/銅

⑦ 銅片手鍋 浅型 蓋付

made in 燕三条

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0027-0701	18cm(1.7ℓ)	70mm	¥28,700	009059
05-0027-0702	21cm(2.7ℓ)	77mm	¥38,200	009060

材質/銅

⑧ 銅両手鍋 深型 蓋付

made in 燕三条

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0027-0801	18cm(2.7ℓ)	104mm	¥31,300	009061
05-0027-0802	21cm(4.0ℓ)	118mm	¥42,800	009062

材質/銅

⑨ 銅両手鍋 浅型 蓋付

made in 燕三条

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0027-0901	18cm(1.7ℓ)	70mm	¥28,700	009063
05-0027-0902	21cm(2.7ℓ)	77mm	¥38,200	009064

材質/銅

⑩ SW銅小判フライパン

made in 燕三条

注文コード	規格	外径×幅×深さ	t=板厚	標準価格	CD
05-0027-1001	20cm	210×130×23mm	t=1.5mm	¥20,900	018124
05-0027-1002	22cm	228×137×23mm	t=1.5mm	¥22,500	018125
05-0027-1003	24cm	250×150×23mm	t=1.5mm	¥24,700	018126
05-0027-1004	26cm	270×165×23mm	t=1.5mm	¥26,300	018127
05-0027-1005	30cm	300×182×26mm	t=1.5mm	¥30,200	018128
05-0027-1006	32cm	330×210×26mm	t=1.5mm	¥33,300	018129
05-0027-1007	36cm	360×230×30mm	t=1.5mm	¥37,400	018130

材質/銅

⑪ SW銅小判シュゼットパン

made in 燕三条

注文コード	規格	外径×幅×深さ	t=板厚	標準価格	CD
05-0027-1101	36cm	355×235×36mm	t=1.5mm	¥43,400	018131

材質/銅

⑫ SW銅丸シュゼットパン

made in 燕三条

注文コード	規格	内径×深さ	t=板厚	標準価格	CD
05-0027-1201	26cm	φ262×30mm	t=2.0mm	¥34,900	018132
05-0027-1202	28cm	φ282×30mm	t=2.0mm	¥36,300	018133
05-0027-1203	30cm	φ302×30mm	t=2.0mm	¥38,100	018134

材質/銅

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
 ※標準価格には消費税は含まれておりません。



① キングデンジ揚鍋



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0028-0101	24cm(3.0ℓ)	85mm	¥23,200	350064
05-0028-0102	27cm(4.3ℓ)	90mm	¥26,800	350065
05-0028-0103	30cm(5.5ℓ)	95mm	¥27,300	350066

材質/本体:SUS445M2(モリブデン銅2%含有)
 柄:真鍮合金



② AG ST 揚鍋 A



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0028-0201	27cm(4.0ℓ)	80mm	¥9,120	002104
05-0028-0202	30cm(5.5ℓ)	85mm	¥10,200	002105
05-0028-0203	33cm(7.0ℓ)	92mm	¥11,860	002106
05-0028-0204	36cm(8.8ℓ)	95mm	¥13,800	002107

材質/ステンレス鋼 ※取っ手は18-8ステンレスに金メッキ



③ 18-8揚鍋



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0028-0301	27cm(2.0ℓ)	80mm	¥9,020	002074
05-0028-0302	30cm(2.5ℓ)	80mm	¥10,560	002075
05-0028-0303	33cm(3.0ℓ)	80mm	¥11,440	002076
05-0028-0304	36cm(3.5ℓ)	80mm	¥13,420	002077

材質/18-8ステンレス



④ 鉄打出揚鍋



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0028-0401	24cm(2.0ℓ)	70mm	¥4,000	002036
05-0028-0402	27cm(3.0ℓ)	70mm	¥5,000	002037
05-0028-0403	30cm(4.0ℓ)	80mm	¥6,100	002038
05-0028-0404	33cm(5.0ℓ)	80mm	¥7,200	002039
05-0028-0405	36cm(6.0ℓ)	90mm	¥8,200	002040

材質/鉄



⑤ 鉄プレス厚板揚鍋



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0028-0501	27cm(4.8ℓ)	90mm	¥6,000	002027
05-0028-0502	30cm(6.0ℓ)	95mm	¥6,800	002028
05-0028-0503	33cm(7.7ℓ)	100mm	¥7,200	002029
05-0028-0504	36cm(9.5ℓ)	105mm	¥9,400	002030
05-0028-0505	39cm(12.0ℓ)	110mm	¥11,300	002031

材質/鉄



⑥ アルミ打出揚鍋



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0028-0601	21cm(2.4ℓ)	80mm	¥6,800	002046
05-0028-0602	24cm(3.5ℓ)	85mm	¥7,100	002047
05-0028-0603	27cm(4.8ℓ)	90mm	¥8,000	002048
05-0028-0604	30cm(6.1ℓ)	95mm	¥9,700	002049
05-0028-0605	33cm(7.7ℓ)	100mm	¥11,100	002050

材質/アルミニウム



⑦ 銅揚鍋



注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0028-0701	25cm(1.2ℓ)	68mm	¥15,200	002095
05-0028-0702	27cm(3.0ℓ)	62mm	¥15,400	002096
05-0028-0703	30cm(3.5ℓ)	63mm	¥17,000	002097
05-0028-0704	33cm(5.0ℓ)	80mm	¥23,500	002098
05-0028-0705	36cm(6.0ℓ)	89mm	¥27,000	002099

材質/銅 内:スズ引き



⑧ 極天極厚揚げ鍋 C



注文コード	規格	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0028-0801	22cm GT-22W	275×240×H115mm	¥4,000	604308
05-0028-0802	24cm GT-24W	300×260×H120mm	¥4,500	604309
05-0028-0803	26cm GT-26W	310×280×H130mm	¥5,000	604310
05-0028-0804	28cm GT-28W	340×300×H130mm	¥5,500	604311

材質/鉄



⑨ からっと銅のあげなべ



注文コード	規格	全幅×外径×高さ	t=板厚	標準価格	CD
05-0028-0901	18cm	253×184×H80mm	t=1.0mm	¥6,800	606269

材質/銅 内:スズ引き



⑩ 銅職人天ぷら鍋 ☆



注文コード	規格	幅×奥行×高さ	(=底板厚)	標準価格	CD
05-0028-1001	14cm HB-1379	205×160×H85mm	(t=1.0mm)	¥10,000	621199
05-0028-1002	16cm HB-1380	225×175×H90mm	(t=1.0mm)	¥11,500	621200

材質/銅 内:スズ引き

温度計付で揚げ物の温度を一目でキャッチ。
油の飛びハネを防止するガード枠付。



① 縁(えし)温度計付天ぷら鍋 両手 C

注文コード	規格(容量)	全幅×内径×高さ	標準価格	CD
05-0029-0101	20cm(2.1ℓ)	317×217×H110mm	¥3,000	002150
05-0029-0102	22cm(2.6ℓ)	338×237×H116mm	¥3,500	002151
05-0029-0103	24cm(2.9ℓ)	360×257×H115mm	¥4,000	002152

材質/本体:鉄(シリコン焼付塗装)
ガード枠:鉄(クロームメッキ) 取っ手:フェノール樹脂



② 天ぷら鍋(温度計付) F

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0029-0201	24cm	W320×D265×H105mm, 深さ84mm, 容量2.8ℓ	¥4,300	607168

材質/ホーロー



③ 彩芭(いろは)楕円天ぷら鍋 A

注文コード	規格	幅×奥行 深さ/容量	標準価格	CD
05-0029-0301	24cm	240×180mm 98mm/2.9ℓ	¥3,000	002149

材質/鉄



④ 鉄なべ流ちっちゃん揚げ鍋

注文コード	規格	全幅×外径×高さ	標準価格	CD
05-0029-0401	16cm	231×171×H93mm	¥1,800	002158

材質/鉄



⑤ 鉄なべ流ミニ揚げ鍋

注文コード	規格	全長×外径×高さ	標準価格	CD
05-0029-0501	16cm	231×173×H97mm	¥2,000	002157

材質/鉄



⑥ 本格揚げ鍋

注文コード	規格	外径×全幅×高さ	標準価格	CD
05-0029-0601	20cm	210×250×H97	¥2,800	609024

材質/鉄

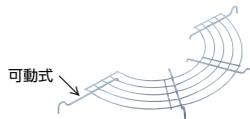


⑦ m.design天ぷら串揚げ鍋 C

注文コード	規格	内径×高さ	標準価格	CD
05-0029-0701	23cm MAD-1	230×H115mm	¥4,000	607049

材質/鉄 付属品:フォーク9本・ミニレンピ・温度計

24cm~30cmの鍋用



⑧ 便利小物フリーサイズ揚げ物アミ C

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0029-0901	C-3504	¥550	606407

材質/ステンレス鋼

コンパクトで使いやすい電気天ぷら鍋
揚げごろ温度キープ
揚げモスタートにより、揚げ物に適した温度(約180℃)を保ちますので温度調節のわずらわしさがありません。
油の飛び散りが少ない深型タイプ
飛び散りが少ないので後片付けが簡単です。
温度ヒューズで過熱防止。



⑩ ディープフライヤー KS-2776

注文コード	外幅×奥行×高さ	適用容量	標準価格	CD
05-0029-1001	232×138×H145mm	750ml	¥8,000	118013

材質/本体:アルミニウム合金(フッ素樹脂加工) 蓋:18-0ステンレス
樹脂部:フェノール樹脂
●容器内寸:約170×120mm ●ヒーター:シーズヒーター ●温度調整:サーモスタート(約180℃固定)
●電源:100V

⑧ m.designお弁当用揚げもの鍋

注文コード	規格	内径×高さ	標準価格	CD
05-0029-0801	16cm MAD-2	160×111mm	¥2,500	607050

材質/鉄

⑪ ローズ柄揚箸

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0029-1101	小	350mm	¥1,200	044058
05-0029-1102	大	420mm	¥1,380	044057

材質/本体:18-0ステンレス
柄:ローズウッド

⑫ 白木柄揚箸

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0029-1201		340mm	¥720	044059

材質/本体:18-0ステンレス
柄:天然木

⑬ 温度計付揚箸 TS-101

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0029-1301		340mm	¥2,100	044060

材質/本体:アルミ
柄:スチロール樹脂

⑭ PC柄揚箸

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0029-1401		310mm	¥760	044071

材質/本体:18-0ステンレス
柄:フェノール樹脂

⑮ 粉棒

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0029-1501		355mm	¥500	044061

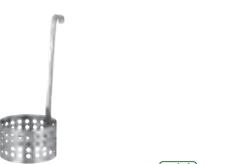
材質/天然木



⑯ 厚くてまーいりかき揚げリング C

注文コード	規格	外径×高さ×全長	標準価格	CD
05-0029-1701		φ100×H60×245mm	¥1,200	044161

材質/18-8ステンレス



⑰ 厚くてまーいりかき揚げリング C

注文コード	規格	外径×高さ×全長	標準価格	CD
05-0029-1701		φ100×H60×245mm	¥1,200	044161

材質/18-8ステンレス



⑱ かき揚げリング

注文コード	規格	外径×柄長	標準価格	CD
05-0029-1801	小	φ80×300mm	¥780	044056
05-0029-1802	大	φ105×300mm	¥1,020	044160

材質/18-8ステンレス



⑲ 18-0共柄かき揚スプーン

注文コード	規格	外径×柄長	標準価格	CD
05-0029-1901	穴無	φ75×190mm	¥680	044054
05-0029-1902	穴明	φ75×190mm	¥740	044055

材質/18-0ステンレス

厨房用品

料理道具

ストック・仕込み

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

厨房機器・設備

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。



業務用圧力鍋とい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、魚の骨もやわ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ーな圧力鍋です。



8.0L(NMDA80)

10.0L(NMDA10)

15.0L(NPDB15)

20.0L(NPDB20)

30.0L(NPDA30)

① ワンダーシェフプロ圧力鍋 ミドル C



注文コード	規格(容量)	外寸幅×外寸奥行×高さ (内径×深さ)	標準価格	CD
05-0030-0101	8.0L(NMDA80)	258×360×H245mm (φ230×190mm)	¥33,000	007244
05-0030-0102	10.0L(NMDA10)	258×360×H290mm (φ230×240mm)	¥39,000	007245

材質/全面三層クラッド

② ワンダーシェフプロ圧力鍋 ビッグ C



注文コード	容量	外寸幅×外寸奥行×高さ (内径×深さ)	標準価格	CD
05-0030-0201	15.0L(NPDB15)	425×310×H315mm (φ280×242mm)	¥72,000	007246
05-0030-0202	20.0L(NPDB20)	425×310×H397mm (φ280×320mm)	¥87,000	007248
05-0030-0203	30.0L(NPDA30)	470×380×H410mm (φ345×330mm)	¥144,000	007249

材質/18-8ステンレス 底:三層構造



③ プロ業務用圧力鍋 C



注文コード	規格(容量)	外寸幅×奥行×高さ (内径×深さ)	標準価格	CD
05-0030-0301	YPSA30(3L)	330×210×H210mm φ180×135mm φ140mm	¥20,000	605263
05-0030-0302	YPSA50(5L)	430×250×H220mm φ220×135mm φ190mm	¥24,000	605264

材質/三層鋼



④ ワンダーシェフ圧力鍋用蒸しす L 納



注文コード	規格	直径×深さ	標準価格	CD
05-0030-0401	30L用	33.5×5cm	¥9,000	605271

材質/ステンレス



⑤ ワンダーシェフ圧力鍋用棚板 L 納



注文コード	規格	直径×深さ	標準価格	CD
05-0030-0501	15・20L用	24.3×0.1cm	¥8,000	605269
05-0030-0502	30L用	30.0×0.1cm	¥12,000	605270

材質/ステンレス



⑥ プロビッグ業務用圧力鍋 C



注文コード	規格(容量)	外寸幅×奥行×高さ (内径×深さ)	標準価格	CD
05-0030-0601	NPDA16(16L)	470×380×H250mm φ350×165mm φ270mm	¥84,000	605265

材質/三層鋼



⑦ ワンダーシェフ圧力鍋用バスケット L 納



注文コード	規格	直径×深さ	標準価格	CD
05-0030-0701	15L用	27.5×18.5cm	¥25,000	605266
05-0030-0702	20L用	27.5×26.5cm	¥30,000	605267
05-0030-0703	30L用	34.0×25cm	¥35,000	605268

材質/ステンレス

⑧ ワンダーシェフ圧力調整おもり L



注文コード	規格(適用サイズ)	標準価格	CD
05-0030-0801	3L・5L兼用	¥1,440	007292
05-0030-0802	8L・10L兼用	¥1,440	007295
05-0030-0803	15L・20L兼用	¥2,400	007297
05-0030-0804	30L・浅16L兼用	¥2,400	007298

⑨ ワンダーシェフパッキン L



注文コード	規格(適用サイズ)	標準価格	CD
05-0030-0901	3L用	¥1,680	007293
05-0030-0902	5L用	¥1,680	007294
05-0030-0903	8L・10L兼用	¥1,920	007296
05-0030-0904	15L・20L兼用	¥2,400	007299
05-0030-0905	30L・浅16L兼用	¥4,320	007300



対面側に目盛を付けたので計量しやすい。

オススメ!

① 18-0 雪平鍋(共柄ハンドル) IH対応

注文コード	規格/外径	高さ	標準価格	CD
05-0031-0101	16cm	H75mm	¥3,000	019171
05-0031-0102	18cm	H82mm	¥3,200	019172
05-0031-0103	20cm	H92mm	¥3,500	019173

材質/18-0ステンレス

全面5層構造。さっと火を通したり、小回りのきくお鍋です。注ぎ口が2箇所について使いやすく、便利です。



熱くならない取っ手
取っ手に熱伝導の低い
ステンレスキャスト使用

② ニューキングデンジ雪平鍋

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0031-0201	15cm(0.8ℓ)	65mm	¥9,800	350153
05-0031-0202	18cm(1.5ℓ)	75mm	¥10,400	350154
05-0031-0203	21cm(2.2ℓ)	85mm	¥12,800	350155
05-0031-0204	24cm(3.5ℓ)	95mm	¥14,100	350156
05-0031-0205	27cm(5.2ℓ)	115mm	¥17,400	350157
05-0031-0206	30cm(7.5ℓ)	125mm	¥20,700	350158

材質/SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)

保温・耐久性に優れた新素材「ステンレス+アルミ+ステンレス」の3層構造



③ キングデンジ雪平鍋

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0031-0301	15cm(0.9ℓ)	65mm	¥8,400	350043
05-0031-0302	18cm(1.6ℓ)	75mm	¥9,500	350044
05-0031-0303	21cm(2.4ℓ)	85mm	¥11,300	350045
05-0031-0304	24cm(3.1ℓ)	95mm	¥13,700	350046
05-0031-0305	27cm(5.4ℓ)	115mm	¥16,400	350047
05-0031-0306	30cm(7.5ℓ)	125mm	¥19,100	350048

材質/本体:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)
柄:真鍮合金

目盛付、両口仕様です。熱伝導の良い軟鉄を保温性と耐蝕に優れた18-0ステンレスでサンドイッチした素材です。



④ ビタクラフトプロ ユキヒラ鍋 H

注文コード	規格/内径	深さ	容量	標準価格	CD
05-0031-0401	0140 16cm	60mm	1.1ℓ	¥8,500	350291
05-0031-0402	0141 18cm	70mm	1.6ℓ	¥10,000	350292
05-0031-0403	0142 20cm	80mm	2.3ℓ	¥12,000	350293

材質/窒化5層構造



⑤ ブラ柄3層鋼クラッド行平鍋 ☆

注文コード	規格/内径	高さ(容量)	標準価格	CD
05-0031-0501	18cm	H 70mm(1.5ℓ)	¥8,000	019350
05-0031-0502	21cm	H 80mm(2.3ℓ)	¥9,700	019351
05-0031-0503	24cm	H 95mm(3.8ℓ)	¥11,800	019352
05-0031-0504	27cm	H100mm(5.2ℓ)	¥14,700	019353
05-0031-0505	30cm	H110mm(6.3ℓ)	¥18,000	019354

材質/クラッド材 柄:プラスチック



⑥ TK 3層鋼 行平鍋(目盛付)

注文コード	規格/内径	深さ	容量	標準価格	CD
05-0031-0601	16cm	70mm	1.2ℓ	¥2,900	019098
05-0031-0602	18cm	80mm	1.7ℓ	¥3,200	019099
05-0031-0603	20cm	84mm	2.3ℓ	¥3,600	019100
05-0031-0604	22cm	90mm	3ℓ	¥4,100	019101
05-0031-0605	24cm	95mm	3.7ℓ	¥4,500	019102

材質/本体:(外・内)18-10ステンレス (中)鉄
ハンドル:フェノール樹脂



⑦ 3層鋼 クラッド 雪平鍋 ☆

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0031-0701	15cm(0.9ℓ)	55mm	¥7,100	014034
05-0031-0702	18cm(1.5ℓ)	65mm	¥8,800	014035
05-0031-0703	21cm(2.3ℓ)	70mm	¥10,600	014036
05-0031-0704	24cm(3.8ℓ)	85mm	¥12,900	014037
05-0031-0705	27cm(5.2ℓ)	100mm	¥15,300	014038
05-0031-0706	30cm(6.3ℓ)	110mm	¥18,800	014039

材質/本体:3層鋼クラッド材(外面18-0ステンレス/中心アルミニウム/内面18-8ステンレス) 柄:天然木



⑧ セレナーデIH雪平鍋(コート無)

注文コード	規格/内径	高さ	標準価格	CD
05-0031-0801	18cm	H 81mm	¥2,200	604041
05-0031-0802	20cm	H 88mm	¥2,400	604042
05-0031-0803	22cm	H 92mm	¥2,600	604043
05-0031-0804	24cm	H100mm	¥3,000	604044

材質/本体:アルミニウム 底面:ステンレス 柄:天然木



⑨ 電磁用目盛付ST雪平鍋 C

注文コード	規格/外径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0031-0901	16cm(1.2ℓ)	82mm	¥2,500	019138
05-0031-0902	18cm(1.6ℓ)	90mm	¥2,700	019139
05-0031-0903	20cm(2.1ℓ)	101mm	¥3,000	019140
05-0031-0904	22cm(2.8ℓ)	108mm	¥3,700	019141

材質/本体:18-0ステンレス 柄:天然木



⑩ AG電磁雪平鍋 シルクウェアー

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0031-1001	16cm(1.1ℓ)	70mm	¥5,600	019203
05-0031-1002	18cm(1.6ℓ)	75mm	¥6,200	019204
05-0031-1003	20cm(2.1ℓ)	80mm	¥6,800	019205
05-0031-1004	21cm(2.6ℓ)	85mm	¥7,400	019206
05-0031-1005	24cm(3.6ℓ)	90mm	¥8,200	019207

材質/本体:JFE443CT 21-0ステンレス 柄:天然木
内面:シルクウェアー加工



⑪ セレナーデIH CT雪平鍋(コート付)

注文コード	規格/内径	高さ	標準価格	CD
05-0031-1101	18cm	H 81mm	¥2,300	604045
05-0031-1102	20cm	H 88mm	¥2,600	604046
05-0031-1103	22cm	H 92mm	¥3,000	604047
05-0031-1104	24cm	H100mm	¥3,300	604048

材質/本体:アルミニウム 底面:ステンレス
内面:フッ素樹脂 柄:天然木



⑫ グルメテイストDXコーティングIH雪平鍋

注文コード	規格/内径	深さ	標準価格	CD
05-0031-1201	16cm	68mm	¥3,000	019310
05-0031-1202	18cm	71mm	¥3,500	019311
05-0031-1203	20cm	76mm	¥4,200	019312
05-0031-1204	22cm	81mm	¥4,700	019313
05-0031-1205	24cm	85mm	¥5,300	019314

材質/本体:アルミニウム 底面:ステンレス
内面:フッ素樹脂 柄:天然木

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
 ※標準価格には消費税は含まれておりません。



① キングアルミ雪平鍋 目盛付

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0032-0101	15.0cm(0.9ℓ)	60mm	¥3,600	019038
05-0032-0102	16.5cm(1.1ℓ)	65mm	¥3,700	019039
05-0032-0103	18.0cm(1.6ℓ)	70mm	¥3,800	019040
05-0032-0104	19.5cm(2.0ℓ)	75mm	¥4,100	019041
05-0032-0105	21.0cm(2.4ℓ)	80mm	¥4,300	019042
05-0032-0106	22.5cm(2.9ℓ)	85mm	¥4,700	019043
05-0032-0107	24.0cm(3.8ℓ)	90mm	¥5,300	019044
05-0032-0108	25.5cm(4.8ℓ)	100mm	¥6,200	019045
05-0032-0109	27.0cm(5.4ℓ)	110mm	¥7,800	019046
05-0032-0110	30.0cm(7.6ℓ)	120mm	¥8,700	019047

材質/本体:アルミニウム 柄:天然木



③ アルミ雪平鍋

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0032-0301	15.0cm(0.9ℓ)	60mm	¥2,000	019048
05-0032-0302	16.5cm(1.1ℓ)	65mm	¥2,300	019049
05-0032-0303	18.0cm(1.5ℓ)	70mm	¥2,300	019050
05-0032-0304	19.5cm(1.9ℓ)	75mm	¥2,650	019051
05-0032-0305	21.0cm(2.3ℓ)	80mm	¥2,850	019052
05-0032-0306	22.5cm(2.8ℓ)	90mm	¥3,050	019053
05-0032-0307	24.0cm(3.8ℓ)	95mm	¥3,950	019054
05-0032-0308	25.5cm(4.0ℓ)	100mm	¥4,300	019055
05-0032-0309	27.0cm(5.2ℓ)	105mm	¥5,550	019056
05-0032-0310	28.5cm(5.8ℓ)	110mm	¥6,200	019057
05-0032-0311	30.0cm(6.3ℓ)	115mm	¥6,550	019058

材質/本体:アルミニウム 柄:天然木



⑤ SSアルミ雪平鍋(上物)目盛付

注文コード	規格/内径(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0032-0501	15cm(0.8ℓ)	60mm	¥2,200	019267
05-0032-0502	16cm(1.1ℓ)	70mm	¥2,400	019268
05-0032-0503	18cm(1.6ℓ)	80mm	¥2,800	019269
05-0032-0504	20cm(2.2ℓ)	90mm	¥3,300	019270
05-0032-0505	21cm(2.4ℓ)	80mm	¥3,500	019271
05-0032-0506	24cm(3.4ℓ)	93mm	¥4,800	019272
05-0032-0507	27cm(5.0ℓ)	100mm	¥8,000	019273
05-0032-0508	30cm(7.2ℓ)	113mm	¥9,500	019274

材質/本体:アルミニウム 柄:天然木
 ※24cm~30cmには目盛りが付きません。
 ※アルマイト加工

② キング雪平鍋用 木柄

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0032-0201	小 15.0~18.0cm用	¥420	019097
05-0032-0202	中 19.5~22.5cm用	¥450	019098
05-0032-0203	大 24.0~30.0cm用	¥550	019095

材質/天然木

④ アルミ雪平木柄

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0032-0401	(一本線) 15.0-16.5cm用	¥150	019103
05-0032-0402	(二本線) 18.0-19.5cm用	¥170	019104
05-0032-0403	(三本線) 21.0~25.5cm用	¥180	019105
05-0032-0404	(五本線) 27.0~30.0cm用	¥230	019106

材質/天然木

⑥ SSアルミ雪平鍋(上物)用 木柄II

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0032-0601	小(15cm, 16cm兼用)	¥380	019285
05-0032-0602	中(18cm用)	¥400	019286
05-0032-0603	大(20cm, 21cm兼用)	¥480	019287
05-0032-0604	24cm用	¥520	019288
05-0032-0605	27cm, 30cm兼用	¥550	019289

材質/天然木



⑦ アルミ雪平鍋 カラス口

注文コード	規格/外径(容量)	高さ	標準価格	CD
05-0032-0701	15.0cm(0.9ℓ)	H60mm	¥2,250	019118
05-0032-0702	16.5cm(1.1ℓ)	H65mm	¥2,450	019119
05-0032-0703	18.0cm(1.5ℓ)	H70mm	¥2,500	019120
05-0032-0704	19.5cm(1.9ℓ)	H75mm	¥2,950	019121
05-0032-0705	21.0cm(2.3ℓ)	H80mm	¥3,050	019122

材質/本体:アルミニウム 柄:天然木



⑧ キングヤットコ雪平鍋 目盛付

注文コード	規格(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0032-0801	15.0cm(0.9ℓ)	65mm	¥4,700	019059
05-0032-0802	16.5cm(1.2ℓ)	70mm	¥5,200	019060
05-0032-0803	18.0cm(1.6ℓ)	75mm	¥5,500	019061
05-0032-0804	19.5cm(2.0ℓ)	80mm	¥5,800	019062
05-0032-0805	21.0cm(2.4ℓ)	87mm	¥6,200	019063
05-0032-0806	22.5cm(2.9ℓ)	92mm	¥6,500	019064
05-0032-0807	24.0cm(3.7ℓ)	100mm	¥7,100	019065

材質/本体:アルミニウム 柄:天然木
 ●板厚3mmの極厚



⑨ アルミ雪平鍋ベリカン口 目盛付

注文コード	規格(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0032-0901	15.0cm(0.9ℓ)	60mm	¥3,800	019066
05-0032-0902	16.5cm(1.2ℓ)	65mm	¥4,000	019067
05-0032-0903	18.0cm(1.6ℓ)	70mm	¥4,300	019068
05-0032-0904	19.5cm(2.0ℓ)	75mm	¥4,600	019069
05-0032-0905	21.0cm(2.4ℓ)	80mm	¥4,900	019070
05-0032-0906	22.5cm(2.9ℓ)	85mm	¥5,500	019071
05-0032-0907	24.0cm(3.7ℓ)	90mm	¥5,900	019072

材質/本体:アルミニウム 柄:天然木



⑩ アルミ底平浅型雪平鍋 目盛付

注文コード	規格(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0032-1001	18cm(1.2ℓ)	60mm	¥5,900	019078
05-0032-1002	21cm(2.1ℓ)	70mm	¥6,300	019079
05-0032-1003	24cm(3.2ℓ)	80mm	¥7,600	019080
05-0032-1004	27cm(4.8ℓ)	90mm	¥8,300	019081
05-0032-1005	30cm(6.5ℓ)	100mm	¥9,200	019082

材質/本体:アルミニウム 柄:天然木



⑪ アルミ片手ボーズ

注文コード	規格(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0032-1101	15cm(1.1ℓ)	75mm	¥6,300	019073
05-0032-1102	18cm(1.8ℓ)	90mm	¥7,000	019074
05-0032-1103	21cm(2.9ℓ)	105mm	¥7,400	019076
05-0032-1104	24cm(4.1ℓ)	120mm	¥7,900	019077

材質/本体:アルミニウム 柄:天然木



⑫ 銅雪平鍋

注文コード	規格	深さ	満水容量	標準価格	CD
05-0032-1201	15cm	69mm	1ℓ	¥6,300	019083
05-0032-1202	18cm	84mm	1.35ℓ	¥7,500	019084
05-0032-1203	21cm	96mm	2.85ℓ	¥9,900	019085
05-0032-1204	24cm	103mm	3.9ℓ	¥14,800	019086
05-0032-1205	27cm	118mm	5.45ℓ	¥20,900	019087
05-0032-1206	30cm	130mm	7.1ℓ	¥24,900	019088

材質/本体:銅 柄:天然木

⑬ 煌六花 雪平鍋 A

注文コード	規格(容量)	深さ	標準価格	CD
05-0032-1301	16cm(1.3ℓ)	75mm	¥2,500	019370
05-0032-1302	18cm(1.7ℓ)	75mm	¥3,000	019371
05-0032-1303	20cm(2.0ℓ)	80mm	¥3,500	019372
05-0032-1304	22cm(3.0ℓ)	90mm	¥4,000	019373

材質/18-0ステンレス ハンドル:天然木
 ●板厚:1.0mm



⑭ ST雪平鍋用 兼用蓋 C

注文コード	規格	外径	標準価格	CD
05-0032-1401	16~18cm用	φ203mm	¥1,800	019142
05-0032-1402	18~20cm用	φ222mm	¥1,900	019143
05-0032-1403	20~22cm用	φ244mm	¥2,000	019144

材質/本体:ステンレス ツマミ:天然木



オススメ!

① アルミヤットコ鍋



注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0033-0101	15.0cm (1.0ℓ)	65mm	¥2,100	020004
05-0033-0102	16.5cm (1.3ℓ)	70mm	¥2,500	020005
05-0033-0103	18.0cm (1.8ℓ)	70mm	¥3,100	020006
05-0033-0104	19.5cm (2.0ℓ)	80mm	¥3,900	020007
05-0033-0105	21.0cm (2.7ℓ)	87mm	¥4,200	020008
05-0033-0106	22.5cm (3.2ℓ)	92mm	¥4,900	020009
05-0033-0107	24.0cm (4.0ℓ)	100mm	¥5,500	020010
05-0033-0108	25.5cm (4.9ℓ)	110mm	¥6,900	020011
05-0033-0109	27.0cm (5.6ℓ)	118mm	¥8,000	020012
05-0033-0110	28.5cm (6.6ℓ)	120mm	¥9,200	020013
05-0033-0111	30.0cm (8.0ℓ)	125mm	¥9,900	020014

材質/アルミニウム



④ グルメステージIHCTヤットコ鍋

注文コード	規格/内径	深さ	標準価格	CD
05-0033-0401	18cm	71mm	¥2,800	603943
05-0033-0402	19cm	72mm	¥3,000	603944
05-0033-0403	20cm	76mm	¥3,200	603945
05-0033-0404	21cm	76mm	¥3,600	603946
05-0033-0405	22cm	80mm	¥3,600	603947
05-0033-0406	24cm	85mm	¥4,000	603948
05-0033-0407	27cm	97mm	¥5,000	603949
05-0033-0408	30cm	115mm	¥6,300	603950

材質/アルミニウム 内面:テフロン



⑦ パングリッパー



注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0033-0701	L型	190mm	¥1,200	020023
05-0033-0702	平型	210mm	¥1,200	020024

材質/鉄クロームメッキ

⑧ Ferioあつあつ耐熱鍋つかみ(先端シリコン)



注文コード	規格	外寸	標準価格	CD
05-0033-0801	ブラック	175×40×45mm	¥500	014310

材質/本体:スチール カバー:ABS樹脂 先端:シリコン



⑪ 珪瑯ポーチカ ミルクパン12cm PO-12M



注文コード	外径×高さ	容量	標準価格	CD
05-0033-1101	φ134×H74mm	0.7ℓ	¥2,200	475110

材質/珪瑯



② 銅ヤットコ鍋



注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0033-0201	15cm (1.0ℓ)	65mm	¥6,000	020015
05-0033-0202	18cm (1.6ℓ)	75mm	¥7,800	020016
05-0033-0203	21cm (2.5ℓ)	85mm	¥9,600	020017
05-0033-0204	24cm (6.4ℓ)	100mm	¥15,100	020018
05-0033-0205	27cm (6.4ℓ)	110mm	¥18,600	020019
05-0033-0206	30cm (9.0ℓ)	130mm	¥22,400	020020

材質/銅



⑤ グルメステージIHヤットコ鍋



注文コード	規格/内径	深さ	標準価格	CD
05-0033-0501	18cm	71mm	¥2,400	603935
05-0033-0502	19cm	72mm	¥2,500	603936
05-0033-0503	20cm	76mm	¥2,600	603937
05-0033-0504	21cm	76mm	¥2,700	603938
05-0033-0505	22cm	80mm	¥3,000	603939
05-0033-0506	24cm	85mm	¥3,500	603940
05-0033-0507	27cm	97mm	¥4,500	603941
05-0033-0508	30cm	115mm	¥5,500	603942

材質/アルミニウム



⑨ 18-8目盛付ミルクパン



注文コード	規格	内径×高さ/満水容量	標準価格	CD
05-0033-0901	800ml	φ120×83mm/0.9ℓ	¥2,560	020065
05-0033-0902	1000ml	φ135×90mm/1.3ℓ	¥2,880	020094

材質/18-8ステンレス



⑫ 珪瑯ポーチカ ソースパン15cm PO-15S



注文コード	外径×高さ (蓋含)	容量	標準価格	CD
05-0033-1201	φ156×H130mm	1.1ℓ	¥3,300	475111

材質/珪瑯



③ 3層鋼クラッドヤットコ鍋



注文コード	規格/内径 (容量)	深さ	標準価格	CD
05-0033-0301	15cm (0.9ℓ)	55mm	¥6,400	020137
05-0033-0302	18cm (1.5ℓ)	65mm	¥7,950	020138
05-0033-0303	21cm (2.3ℓ)	70mm	¥9,600	020139
05-0033-0304	24cm (3.8ℓ)	85mm	¥11,700	020140
05-0033-0305	27cm (5.2ℓ)	100mm	¥13,800	020141
05-0033-0306	30cm (6.3ℓ)	110mm	¥17,000	020142

材質/外:18-0ステンレス 中:アルミニウム 内:18-8ステンレス



⑥ 銅ヤットコ



注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0033-0601	シルバー	240mm	¥2,800	020021
05-0033-0602	黒	240mm	¥2,800	020022

材質/鉄クロームメッキ



⑩ 18-8レモンタイプミルクパン



注文コード	外径×高さ	標準価格	CD
05-0033-1001	φ165×H130mm	¥3,400	020027

材質/18-8ステンレス



⑬ 珪瑯ポーチカ キャセロール



注文コード	規格	外径×高さ (蓋含)	容量	標準価格	CD
05-0033-1301	PO-15W	15cm φ156×H130mm	1.1ℓ	¥3,300	475112
05-0033-1302	PO-20W	20cm φ204×H150mm	2.6ℓ	¥4,200	475113

材質/珪瑯

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。



おすすめ!
① **18-0親子鍋**
IH対応 made in 森三條
注文コード 規格 内径×深さ 標準価格 CD
05-0034-0101 小 φ130×22mm ¥1,380 020038
05-0034-0102 大 φ165×25mm ¥1,450 020037
材質 / 18-0ステンレス



② **18-0親子鍋 横柄**
IH対応 made in 森三條
注文コード 規格 内径×深さ 標準価格 CD
05-0034-0201 大 φ165×25mm ¥1,200 020074
材質 / 18-0ステンレス



③ **18-0フッ素樹脂親子鍋**
IH対応 made in 森三條
注文コード 規格 内径×深さ 標準価格 CD
05-0034-0301 タテ柄 φ165×25mm ¥2,900 384033
05-0034-0302 ヨコ柄 φ165×25mm ¥2,900 020075
材質 / 18-0ステンレス フッ素加工



④ **18-0シルクウェア親子鍋 深型 A**
IH対応 made in 森三條
注文コード 規格 内径×深さ 標準価格 CD
05-0034-0401 小 φ165×30mm ¥2,500 020077
05-0034-0402 大 φ180×30mm ¥2,900 020078
材質 / 18-0ステンレス



⑤ **アルミ親子鍋**
JPN
注文コード 規格 内径×深さ 標準価格 CD
05-0034-0501 タテ型 φ165×22mm ¥1,400 020039
05-0034-0502 ヨコ型 φ165×22mm ¥1,400 020040
材質 / アルミニウム



⑥ **キングアルミ親子鍋 タテ型**
JPN
注文コード 規格 内径×深さ 標準価格 CD
05-0034-0601 小 φ145×20mm ¥1,700 020043
05-0034-0602 中 φ165×20mm ¥1,900 020042
05-0034-0603 大 φ180×20mm ¥2,100 020041
材質 / アルミニウム



⑦ **キングアルミ親子鍋 ヨコ型**
JPN
注文コード 規格 内径×深さ 標準価格 CD
05-0034-0701 小 φ145×30mm ¥1,800 020045
05-0034-0702 中 φ165×35mm ¥2,000 020044
05-0034-0703 大 φ180×30mm ¥2,300 608535
材質 / アルミニウム



おすすめ!
⑧ **キングアルミ親子鍋 深型 タテ**
JPN
注文コード 規格 内径×深さ 標準価格 CD
05-0034-0801 小 φ145×30mm ¥1,800 020047
05-0034-0802 中 φ165×30mm ¥2,000 020046
05-0034-0803 大 φ180×30mm ¥2,300 608536
材質 / アルミニウム



⑨ **キングアルミ親子鍋 角型**
JPN
注文コード 規格 幅×奥行×深さ 標準価格 CD
05-0034-0901 小 150×120×27mm ¥2,900 020049
05-0034-0902 大 170×150×30mm ¥3,300 020048
05-0034-0903 蓋 小用 145×110mm ¥1,600 020051
05-0034-0904 蓋 大用 165×130mm ¥1,700 020050
材質 / アルミニウム



⑩ **銅親子鍋**
made in 森三條
注文コード 規格 内径×深さ 標準価格 CD
05-0034-1001 タテ柄 φ165×27mm ¥2,460 020052
05-0034-1002 ヨコ柄 φ165×27mm ¥2,460 020053
材質 / 銅



⑪ **煌花 ステンレス親子鍋16cm A**
IH対応 CHN
注文コード 規格 内径×深さ 標準価格 CD
05-0034-1101 φ160×25mm ¥2,200 020085
材質 / 18-0ステンレス ハンドル:天然木



⑫ **18-0親子鍋 蓋**
made in 森三條
注文コード 規格 内径 標準価格 CD
05-0034-1201 小 φ125mm ¥460 020061
05-0034-1202 大 φ155mm ¥500 020054
材質 / 18-0ステンレス
⑬ **アルミ親子鍋 蓋**
JPN
注文コード 規格 内径 標準価格 CD
05-0034-1301 小 φ140mm ¥840 020057
05-0034-1302 中 φ157mm ¥950 020056
05-0034-1303 大 φ170mm ¥1,050 020055
材質 / アルミニウム



おすすめ!
⑭ **グランデIH ソースパン**
IH対応 made in 森三條
注文コード 規格 内径×深さ t=板厚 標準価格 CD
05-0034-1401 12cm φ120×42mm t=2.5mm ¥4,300 013161
05-0034-1402 15cm φ150×47mm t=2.5mm ¥5,500 013162
05-0034-1403 18cm φ180×56mm t=2.5mm ¥7,700 013163
材質 / 鍋:クラッド材 柄:18-8ステンレス 内面:フッ素加工 ●柄長150mm



⑮ **グランデIH エッグパン**
IH対応 made in 森三條
注文コード 規格 内径×深さ t=板厚 標準価格 CD
05-0034-1501 15cm φ150×26mm t=2.5mm ¥6,000 013164
材質 / 鍋:クラッド材 柄:18-8ステンレス 内面:フッ素加工 ●柄長150mm



⑯ **コートマイスター目玉焼 C**
JPN
注文コード 規格 内径×深さ t=板厚 標準価格 CD
05-0034-1601 φ162×30mm t=3.5mm ¥3,000 019116
材質 / アルミ鋳物



① 銅玉子焼 関東型



注文コード	規格	内寸縦×内寸横×深さ	標準価格	CD
05-0035-0101	15cm	150×150×30mm	¥4,000	060001
05-0035-0102	18cm	180×180×33mm	¥4,900	060002
05-0035-0103	21cm	210×210×36mm	¥7,500	060003
05-0035-0104	24cm	240×240×39mm	¥9,000	060004
05-0035-0105	27cm	270×270×40mm	¥12,200	060005
05-0035-0106	30cm	300×300×40mm	¥15,000	060006

材質/銅 ●内側は錫メッキ加工をしてあります。



④ 銅玉子焼 関東型(うす焼用)



注文コード	規格	内寸縦×内寸横×深さ	標準価格	CD
05-0035-0401	15cm	150×150×21mm	¥4,000	060026
05-0035-0402	18cm	180×180×21mm	¥4,900	060027
05-0035-0403	21cm	210×210×21mm	¥7,500	060028
05-0035-0404	24cm	240×240×21mm	¥9,000	060029

材質/銅 ●内側は錫メッキ加工をしてあります。



⑦ TK銅玉子焼 関西型



注文コード	規格	外寸幅×奥行 高さ	標準価格	CD
05-0035-0701	10.5cm	105×150mm H30mm	¥3,500	060083
05-0035-0702	12cm	120×165mm H30mm	¥3,800	060084
05-0035-0703	13.5cm	135×180mm H30mm	¥4,300	060085
05-0035-0704	15cm	150×195mm H30mm	¥4,600	060086
05-0035-0705	16.5cm	165×210mm H30mm	¥5,400	060087
05-0035-0706	18cm	180×225mm H30mm	¥6,000	060088
05-0035-0707	19.5cm	195×240mm H30mm	¥6,600	060089
05-0035-0708	21cm	210×255mm H30mm	¥7,600	060090
05-0035-0709	22.5cm	225×270mm H30mm	¥12,300	060091
05-0035-0710	24cm	240×295mm H30mm	¥13,200	060092
05-0035-0711	27cm	270×315mm H30mm	¥17,000	060093
05-0035-0712	30cm	300×345mm H30mm	¥20,500	060094

材質/本体:銅 柄:天然木
●内側は錫メッキ加工をしてあります。

⑧ TK銅玉子焼 関西型用木柄 ☆



注文コード	規格	直径×全長	標準価格	CD
05-0035-0801	10.5~13.5cm用 釘付	φ28×150mm	¥270	060098
05-0035-0802	15~24cm用 釘付	φ28×180mm	¥290	060099
05-0035-0803	27.30cm用 釘付	φ29×210mm	¥580	060100

材質/天然木



② 銅玉子焼 関西型



注文コード	規格	内寸縦×内寸横×深さ	標準価格	CD
05-0035-0201	10.5cm	150×105×30mm	¥3,800	060007
05-0035-0202	12cm	165×120×30mm	¥4,200	060008
05-0035-0203	13.5cm	180×135×30mm	¥4,500	060009
05-0035-0204	15cm	195×150×30mm	¥5,400	060010
05-0035-0205	16.5cm	210×165×30mm	¥6,100	060011
05-0035-0206	18cm	225×180×30mm	¥7,000	060012
05-0035-0207	19.5cm	240×195×30mm	¥7,600	060013
05-0035-0208	21cm	255×210×30mm	¥8,800	060014
05-0035-0209	22.5cm	270×225×30mm	¥13,300	060015
05-0035-0210	24cm	285×240×30mm	¥15,000	060016
05-0035-0211	27cm	315×270×40mm	¥19,600	060017
05-0035-0212	30cm	345×300×40mm	¥22,600	060018

材質/銅 ●内側は錫メッキ加工をしてあります。



⑤ 銅玉子焼用木柄



注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0035-0501	小(釘付) 東15/西10.5~13.5	約150mm	¥160	060235
05-0035-0502	中(釘付) 東18/西15~21/名15~16.5	約180mm	¥250	060236
05-0035-0503	大(釘付) 東21~24/名18~4	約210mm	¥310	060237
05-0035-0504	特大(釘付) 東27~30	約270mm	¥550	060238
05-0035-0505	(西22.5~24cm用) 中細 釘付	約180mm	¥250	060072
05-0035-0506	(西27~30cm用) 大細 釘付	約210mm	¥310	060073

材質/天然木



⑨ TK銅玉子焼 関東型



注文コード	規格	外寸幅×奥行 高さ	標準価格	CD
05-0035-0901	15cm	150×150mm H30mm	¥4,000	060077
05-0035-0902	18cm	180×180mm H33mm	¥4,900	060078
05-0035-0903	21cm	210×210mm H36mm	¥7,400	060079
05-0035-0904	24cm	240×240mm H39mm	¥8,800	060080
05-0035-0905	27cm	270×270mm H40mm	¥12,000	060081
05-0035-0906	30cm	300×300mm H40mm	¥14,200	060082

材質/本体:銅 柄:天然木
●内側は錫メッキ加工をしてあります。

⑩ TK銅玉子焼 関東型用木柄 ☆



注文コード	規格	直径×全長	標準価格	CD
05-0035-1001	15.18cm用 釘付	φ27×180mm	¥290	060095
05-0035-1002	21.24cm用 釘付	φ35×210mm	¥650	060096
05-0035-1003	27.30cm用 釘付	φ35×270mm	¥760	060097

材質/天然木



③ 銅玉子焼 名古屋型



注文コード	規格	内寸縦×内寸横×深さ	標準価格	CD
05-0035-0301	15cm	150×195×30mm	¥6,300	060019
05-0035-0302	16.5cm	165×210×30mm	¥7,600	060020
05-0035-0303	18cm	180×225×30mm	¥9,400	060021
05-0035-0304	19.5cm	195×240×30mm	¥10,900	060022
05-0035-0305	21cm	210×255×30mm	¥12,400	060023
05-0035-0306	22.5cm	225×270×30mm	¥13,600	060024
05-0035-0307	24cm	240×285×30mm	¥15,000	060025

材質/銅 ●内側は錫メッキ加工をしてあります。



⑥ 銅玉子焼用木蓋 関東型



注文コード	規格	内寸縦×内寸横	標準価格	CD
05-0035-0601	15cm用	150×150mm	¥1,900	060030
05-0035-0602	18cm用	180×180mm	¥2,000	060031
05-0035-0603	21cm用	210×210mm	¥2,100	060032
05-0035-0604	24cm用	240×240mm	¥2,300	060033
05-0035-0605	27cm用	270×270mm	¥2,700	060034
05-0035-0606	30cm用	300×300mm	¥3,500	060035

材質/さわら材

銅は熱伝導性が良く、熱をむらなく伝えます。



家庭サイズでちょうどいい。銅製ならではの焼むらのないふわっとした玉子焼が作れます。



⑪ ふわっと銅のたまごやき



注文コード	規格	外幅×全長×高さ	標準価格	CD
05-0035-1101	9cm	90×300×H105mm	¥4,000	060265
05-0035-1102	12cm	120×365×H120mm	¥6,000	060266

材質/本体:銅(内面:錫メッキ 外面:クリア塗装)
接合部・フック部:鉄 柄:天然木

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。



① 匠技 玉子焼 C JPN
注文コード 規格 外径×奥行×高さ 標準価格 CD
05-0036-0101 15cm 155×155×H30mm ¥4,000 357031
05-0036-0102 18cm 185×185×H35mm ¥4,500 357032
05-0036-0103 21cm 210×210×H38mm ¥5,000 357034
材質 / アルミ鋳物
内面:テフロン・プラチナプロ加工



② コートマイスター玉子焼 C JPN
注文コード 内寸縦×内寸横×深さ 標準価格 CD
05-0036-0201 200×150×35mm ¥4,500 019117
材質 / アルミ鋳物 内面:フッ素加工

熱のあたりがやわらかく
きれいに焼けます。

オール熱源対応

③ GEO玉子焼 GEO-15EP C IH対応 made in 蒸三条
注文コード 外寸縦×外寸横×深さ 柄 標準価格 CD
05-0036-0301 170×200×34mm 177mm ¥8,000 013158
材質 / 本体:全面7層銅
ハンドル:18-8ステンレス

全面アルミ芯3層銅(アルミコア)アルミニウム
をステンレスでサンドした構造。鉄より軽い分
厚みを増して、よりマイルドに熱が伝わり、焦げ
つきにくいのが特徴。

**④ オブジェアルミコア
玉子焼き OJ-57 C** IH対応 made in 蒸三条
注文コード 内寸幅×高さ 標準価格 CD
05-0036-0401 φ188×H31mm ¥4,500 013083
材質 / 本体:全面アルミ芯3層銅
取手:フェノール樹脂



**⑤ ライズブルーダイヤモンドコート
IH対応玉子焼 HB-323 ☆** IH対応 CHN
注文コード 全長×幅×高さ 標準価格 CD
05-0036-0501 370×145×H80mm ¥2,500 621074
材質 / アルミニウム 内面:フッ素加工



**⑥ フォアかつ素加工
IH対応玉子焼 H-1862 ☆** IH対応 CHN
注文コード 全長×幅×高さ 標準価格 CD
05-0036-0601 340×135×H55mm ¥1,400 621149
材質 / アルミニウム 内面:フッ素加工



⑦ 鉄なべ流ミニ玉子焼 made in 蒸三条
注文コード 外寸縦×外寸横×高さ 標準価格 CD
05-0036-0701 104×319×H63mm ¥1,800 060185
材質 / 本体:鉄 取っ手:天然木



**⑧ 鉄なべ流いっしょに巻ける!
なが〜いミニ玉子焼** made in 蒸三条
注文コード 外寸縦×外寸横×高さ 標準価格 CD
05-0036-0801 104×374×H70mm ¥2,000 060186
材質 / 本体:鉄 取っ手:天然木



**⑨ 軽いねストロングマーブル玉子焼(L)
HB-1230 ☆** KOR
注文コード 内縦×内横×高さ 標準価格 CD
05-0036-0901 180×150×H35mm ¥3,500 606515
材質 / アルミニウム 内面:フッ素加工



⑩ エッグパン 42100 ノンスティック ☆ USA
注文コード 外寸縦×外寸横×外寸高さ 標準価格 CD
05-0036-1001 530×325×H30mm ¥8,900 060120
材質 / アルミニウム ●1穴サイズ:φ90mm



⑪ ノンスティック アルミ 56235 エッグパン ☆ USA
注文コード 外寸縦×外寸横×外寸高さ 標準価格 CD
05-0036-1101 354×325×H35mm ¥7,100 060130
材質 / アルミニウム ●1穴サイズ:φ90mm



⑫ 18-0目玉リング made in 蒸三条
注文コード 規格 外径×外寸高さ 標準価格 CD
05-0036-1201 6cm φ 60×H15mm ¥200 060043
05-0036-1202 7cm φ 70×H15mm ¥220 060044
05-0036-1203 8cm φ 80×H15mm ¥230 060045
05-0036-1204 9cm φ 90×H15mm ¥250 060046
材質 / 18-0ステンレス



⑬ 18-0厚口目玉リング made in 蒸三条
注文コード 規格 外径×外寸高さ t=板厚 標準価格 CD
05-0036-1301 7cm φ70×H20mm t=1.0mm ¥290 060102
05-0036-1302 8cm φ80×H20mm t=1.0mm ¥310 060103
05-0036-1303 9cm φ90×H20mm t=1.0mm ¥320 060104
材質 / 18-0ステンレス



⑭ 18-0PC柄手付目玉リング made in 蒸三条
注文コード 規格 外径×外寸高さ 標準価格 CD
05-0036-1401 小 φ 85×H15mm ¥340 060054
05-0036-1402 大 φ 115×H15mm ¥360 060053
材質 / 18-0ステンレス

オススメ!



⑮ 18-8バネ付コロケ抜き JPN
注文コード 外寸縦×外寸横×外寸高さ 標準価格 CD
05-0036-1501 φ75×55×H30mm ¥3,500 060055
材質 / 18-8ステンレス



⑯ 18-0ハンバーグリング made in 蒸三条
注文コード 外寸縦×外寸横×外寸高さ 標準価格 CD
05-0036-1601 φ112×77×H12mm ¥340 060051
材質 / 18-0ステンレス

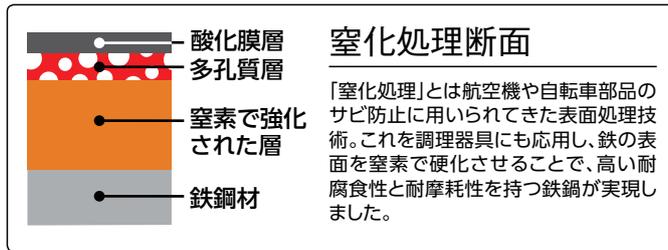


⑰ 18-0コロケリング made in 蒸三条
注文コード 外寸縦×外寸横×外寸高さ 標準価格 CD
05-0036-1701 φ84×55×H10mm ¥320 060052
材質 / 18-0ステンレス

神田鉄鍋シリーズ

高い耐久性を誇る窒化処理シリーズ

- 鉄と特殊窒化処理技術を融合させた鉄製炒め鍋です。
- 特殊窒化処理技術により、強度を備え、キズに強い炒め鍋です。
- 一般的な鉄製炒め鍋と比較し、極めてサビにくく、お手入れが簡単。
- 特殊窒化処理により、少量の油でも調理が行なえます。



① 窒化 平底フライパン

注文コード	規格	内径×深さ t=板厚	標準価格	CD
05-0037-0101	20cm	φ200×100mm t=1.6mm	¥ 7,500	018344
05-0037-0102	24cm	φ240×100mm t=1.6mm	¥ 8,000	018345
05-0037-0103	26cm	φ260×110mm t=1.6mm	¥ 8,500	018346

材質/鉄 取手:天然木 表面加工:スパーグレー色特殊窒化処理



② 窒化 平底炒め鍋

注文コード	規格	内径×深さ t=板厚	標準価格	CD
05-0037-0201	26cm	φ255×105mm t=1.2mm	¥ 8,000	018347
05-0037-0202	28cm	φ275×125mm t=1.2mm	¥ 8,500	018348
05-0037-0203	30cm	φ300×125mm t=1.2mm	¥ 9,500	018349
05-0037-0204	33cm	φ330×128mm t=1.2mm	¥ 10,000	018350

材質/鉄 取手:天然木 表面加工:スパーグレー色特殊窒化処理



③ 窒化 深型炒め鍋

注文コード	規格	内径×深さ t=板厚	標準価格	CD
05-0037-0301	30cm	φ300×165mm t=1.6mm	¥ 9,800	018351

材質/鉄 取手:天然木 表面加工:スパーグレー色特殊窒化処理



④ 窒化 深型炒め鍋補助取っ手付

注文コード	規格	内径×深さ t=板厚	標準価格	CD
05-0037-0401	32cm	φ323×173mm t=1.6mm	¥ 11,000	018352

材質/鉄 取手:天然木 表面加工:スパーグレー色特殊窒化処理

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

神田鉄鍋シリーズ



軽量で手首の負担を軽減



オススメ!

① 軽量鉄北京鍋



注文コード	規格	内径×深さ t=板厚	重量	標準価格	CD
05-0038-0101	30cm	φ300× 90mm t=1.0mm	920g	¥2,900	001220
05-0038-0102	33cm	φ330× 95mm t=1.0mm	1080g	¥3,200	001221
05-0038-0103	36cm	φ360×110mm t=1.0mm	1270g	¥3,600	001222
05-0038-0104	39cm	φ390×120mm t=1.0mm	1470g	¥4,400	001223

材質/ブルーテンパ材 表面加工:クリアラッカー塗装

② 鉄プレス北京鍋



注文コード	規格	内径×深さ t=板厚	重量	標準価格	CD
05-0038-0201	27cm	φ270× 80mm t=1.2mm	925g	¥2,600	001048
05-0038-0202	30cm	φ300× 90mm t=1.2mm	1060g	¥2,900	001049
05-0038-0203	33cm	φ330× 95mm t=1.2mm	1235g	¥3,200	001050
05-0038-0204	36cm	φ360×110mm t=1.2mm	1485g	¥3,600	001051
05-0038-0205	39cm	φ390×120mm t=1.2mm	1670g	¥4,400	001164

材質/鉄黒皮 表面加工:クリアラッカー塗装



④ 鉄プレスジャーレン



注文コード	規格	内径×深さ t=板厚	標準価格	CD
05-0038-0401	24cm	240×60mm t=1.2mm	¥2,600	001300
05-0038-0402	27cm	270×65mm t=1.2mm	¥3,100	001301
05-0038-0403	30cm	300×75mm t=1.2mm	¥3,800	001302
05-0038-0404	33cm	330×80mm t=1.2mm	¥4,400	001303

材質/鉄黒皮 ブルーテンパ材

③ 鉄プレス両手中華鍋



注文コード	規格	内径×深さ t=板厚	標準価格	CD
05-0038-0301	30cm	φ300× 75mm t=1.2mm	¥ 2,200	001012
05-0038-0302	33cm	φ330× 85mm t=1.2mm	¥ 2,500	001013
05-0038-0303	36cm	φ360× 95mm t=1.2mm	¥ 2,900	001014
05-0038-0304	39cm	φ390×105mm t=1.2mm	¥ 3,400	001015
05-0038-0305	42cm	φ420×115mm t=1.2mm	¥ 4,000	001310
05-0038-0306	45cm	φ450×125mm t=1.2mm	¥ 4,400	001311
05-0038-0307	48cm	φ480×135mm t=1.6mm	¥ 6,200	001312
05-0038-0308	51cm	φ510×150mm t=1.6mm	¥ 8,000	001313
05-0038-0309	54cm	φ540×160mm t=1.6mm	¥11,200	001314
05-0038-0310	57cm	φ570×180mm t=1.6mm	¥12,700	001315
05-0038-0311	60cm	φ600×200mm t=1.6mm	¥13,400	001316

材質/鉄黒皮 表面加工:クリアラッカー塗装



⑤ GSTリング式 シャーレン置



注文コード	外径×高さ	標準価格	CD
05-0038-0501	φ190×H50mm	¥2,300	001135

材質/18-0ステンレス



⑥ 鉄中華鍋受け台



注文コード	外径×高さ	標準価格	CD
05-0038-0601	φ上210φ下258×H55mm	¥1,550	001265

材質/鉄黒皮 表面加工:クリアラッカー塗装



これは便利!!
簡単計量! 簡単調理
※目盛表示80cc~
160cc(20cc単位)

⑦ 鉄(上)中華お玉



注文コード	規格	頭径×柄長	容量	標準価格	CD
05-0038-0701	小	φ110mm×380mm	約150cc	¥820	050025
05-0038-0702	中	φ120mm×380mm	約240cc	¥850	050024
05-0038-0703	大	φ130mm×380mm	約270cc	¥880	050023

材質/鉄

⑧ 鉄(上)中華ヘラ



注文コード	規格	ヘラ部幅×柄長	標準価格	CD
05-0038-0801	小	幅110mm×380mm	¥820	050028
05-0038-0802	中	幅120mm×380mm	¥850	050027
05-0038-0803	大	幅130mm×380mm	¥880	050026

材質/鉄

⑨ 鉄ミニ中華お玉



注文コード	頭径×柄長	標準価格	CD
05-0038-0901	φ100mm×315mm	¥860	050037

材質/鉄

⑩ 鉄目盛付中華お玉



注文コード	規格	頭径×柄長	標準価格	CD
05-0038-1001	中	φ120×383mm	¥1,200	050099

材質/鉄

山田鉄打出中華鍋シリーズ

1つ1つ数千回叩いてできる打出し中華鍋。
表面の細かい凹凸が油の乗りを良くして焦げ付きにくい。プロの一品!



① 鉄打出片手中華鍋 板厚1.2mm JPN

注文コード	規格	内径×深さ	t=板厚	標準価格	CD
05-0039-0101	24cm	φ240×70mm	t=1.2mm	¥4,900	001033
05-0039-0102	27cm	φ270×80mm	t=1.2mm	¥5,100	001034
05-0039-0103	30cm	φ300×90mm	t=1.2mm	¥5,900	001035
05-0039-0104	33cm	φ330×100mm	t=1.2mm	¥7,400	001036
05-0039-0105	36cm	φ360×110mm	t=1.2mm	¥8,600	001037
05-0039-0106	39cm	φ390×120mm	t=1.2mm	¥11,300	001038
05-0039-0107	42cm	φ420×130mm	t=1.2mm	¥14,900	001039
05-0039-0108	45cm	φ450×140mm	t=1.2mm	¥19,700	001040

材質/鉄



② 鉄打出片手中華鍋 板厚1.6mm JPN

注文コード	規格	内径×深さ	t=板厚	標準価格	CD
05-0039-0201	24cm	φ240×70mm	t=1.6mm	¥5,100	001126
05-0039-0202	27cm	φ270×80mm	t=1.6mm	¥5,900	001041
05-0039-0203	30cm	φ300×90mm	t=1.6mm	¥6,900	001042
05-0039-0204	33cm	φ330×100mm	t=1.6mm	¥8,000	001043
05-0039-0205	36cm	φ360×110mm	t=1.6mm	¥9,500	001044
05-0039-0206	39cm	φ390×120mm	t=1.6mm	¥12,000	001045
05-0039-0207	42cm	φ420×130mm	t=1.6mm	¥15,900	001046
05-0039-0208	45cm	φ450×140mm	t=1.6mm	¥20,600	001047

材質/鉄



③ 鉄打出木柄北京鍋 JPN

注文コード	規格	内径×深さ	t=板厚	標準価格	CD
05-0039-0301	24cm	φ240×70mm	t=1.2mm	¥7,600	001130
05-0039-0302	27cm	φ270×80mm	t=1.2mm	¥7,800	001056
05-0039-0303	30cm	φ300×90mm	t=1.2mm	¥8,500	001057
05-0039-0304	33cm	φ330×100mm	t=1.2mm	¥9,800	001058
05-0039-0305	36cm	φ360×110mm	t=1.2mm	¥11,000	001059
05-0039-0306	39cm	φ390×120mm	t=1.2mm	¥14,000	001180
05-0039-0307	木柄のみ(ビス付)	—	—	¥3,100	001158

材質/本体:鉄 柄:天然木



通常取っ手



※別注で取っ手が色々出来ます。

④ 鉄打出両手中華鍋 JPN

注文コード	規格	内径×深さ	t=板厚	標準価格	CD
05-0039-0401	27cm	φ270×80mm	t=1.2mm	¥3,200	001125
05-0039-0402	30cm	φ300×90mm	t=1.2mm	¥3,600	001001
05-0039-0403	33cm	φ330×90mm	t=1.2mm	¥4,300	001002
05-0039-0404	36cm	φ360×100mm	t=1.2mm	¥5,800	001003
05-0039-0405	39cm	φ390×110mm	t=1.2mm	¥6,900	001004
05-0039-0406	42cm	φ420×120mm	t=1.2mm	¥8,000	001005
05-0039-0407	45cm	φ450×130mm	t=1.2mm	¥9,400	001006

材質/鉄 ※板厚、深さなど別注承ります。

⑤ 鉄打出広東鍋(取手溶接) JPN

注文コード	規格	内径×深さ	t=板厚	標準価格	CD
05-0039-0501	36cm	φ360×100mm	t=1.0mm	¥7,000	434001
05-0039-0502	39cm	φ390×110mm	t=1.0mm	¥8,400	434002
05-0039-0503	42cm	φ420×120mm	t=1.0mm	¥9,700	434003
05-0039-0504	45cm	φ450×130mm	t=1.0mm	¥11,200	434004

材質/鉄



本格煮込み用で深さが秘訣

⑥ 鉄打出両手中華鍋(取手溶接) JPN

注文コード	規格	内径×深さ	t=板厚	標準価格	CD
05-0039-0601	30cm	φ300×80mm	t=1.2mm	¥4,500	001146
05-0039-0602	33cm	φ330×90mm	t=1.2mm	¥5,200	001147
05-0039-0603	36cm	φ360×100mm	t=1.2mm	¥6,600	001148
05-0039-0604	39cm	φ390×110mm	t=1.2mm	¥7,800	001132
05-0039-0605	42cm	φ420×120mm	t=1.2mm	¥8,900	001133
05-0039-0606	45cm	φ450×130mm	t=1.2mm	¥10,300	001134

材質/鉄 ※板厚、深さなど別注承ります。

⑦ 鉄打出四川鍋 JPN

注文コード	規格	内径×深さ	t=板厚	標準価格	CD
05-0039-0701	36cm	φ360×120mm	t=1.2mm	¥7,200	001018
05-0039-0702	39cm	φ390×130mm	t=1.2mm	¥8,700	001019
05-0039-0703	42cm	φ420×140mm	t=1.2mm	¥10,300	001097
05-0039-0704	45cm	φ450×150mm	t=1.2mm	¥11,900	001144

材質/鉄 ※板厚、深さなど別注承ります。

厨房用品

料理道具

ストック・仕込み

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

厨房機器・設備

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

ハイカロリーバーナー対応

○ドラゴンバーナーなどハイカロリーバーナーでも安心してご使用になれます。

- 金属臭がなく、酸にも強いので調味料や食材の味を変えません。卵料理、煮込み料理には最適です。
- 表面は油馴染みの良い研磨加工を施しています。
- 金属アレルギーやアトピーなど体への影響など毒性がありません。
- 中華料理には欠かせない逸品です。
- 板厚2.5mmの極厚です。
- 熱溜まりが良く調理に最適。



① 極厚チタン両手中華鍋 C



注文コード	規格	内径×深さ t=板厚	重量	標準価格	CD
05-0040-0101	36cm	φ360×100mm t=2.5mm	1300g	¥49,000	001159
05-0040-0102	39cm	φ390×120mm t=2.5mm	1500g	¥56,000	001131
05-0040-0103	42cm	φ420×130mm t=2.5mm	1700g	¥64,000	001127
05-0040-0104	45cm	φ450×135mm t=2.5mm	2050g	¥72,000	001128
05-0040-0105	48cm	φ480×150mm t=2.5mm	2350g	¥84,000	001129

材質 / チタニウム



② 本打出し鉄両手中華鍋



注文コード	規格	内径×深さ t=板厚	標準価格	CD
05-0040-0201	36cm φ360×90mm	t=1.2mm	¥4,000	001170
05-0040-0202	39cm φ390×100mm	t=1.2mm	¥4,480	001171
05-0040-0203	42cm φ420×110mm	t=1.2mm	¥4,700	001172
05-0040-0204	45cm φ450×130mm	t=1.5mm	¥5,500	001165
05-0040-0205	45cm φ450×120mm	t=1.2mm	¥5,150	001166
05-0040-0206	48cm φ480×130mm	t=1.2mm	¥5,500	001173

材質 / 鉄

③ キング鉄中華鍋 納



注文コード	規格	内径×深さ t=板厚	標準価格	CD
05-0040-0301	48cm φ480×140mm	t=2.0mm	¥8,900	001104
05-0040-0302	51cm φ510×150mm	t=2.0mm	¥13,300	001105
05-0040-0303	54cm φ540×170mm	t=2.3mm	¥15,800	001106
05-0040-0304	57cm φ570×180mm	t=2.3mm	¥18,900	001107
05-0040-0305	60cm φ600×190mm	t=2.3mm	¥21,800	001108

材質 / 鉄

④ 鉄中華鍋 ☆



注文コード	規格	内径×深さ t=板厚	標準価格	CD
05-0040-0401	27cm φ270×75mm	t=1.4mm	¥2,400	001200
05-0040-0402	30cm φ300×80mm	t=1.4mm	¥2,500	001201
05-0040-0403	33cm φ330×90mm	t=1.4mm	¥2,800	001202
05-0040-0404	36cm φ360×100mm	t=1.4mm	¥3,150	001203
05-0040-0405	39cm φ390×110mm	t=1.4mm	¥3,650	001204
05-0040-0406	42cm φ420×110mm	t=1.4mm	¥4,350	001205
05-0040-0407	50cm φ500×135mm	t=1.4mm	¥7,450	001206
05-0040-0408	60cm φ600×140mm	t=1.6mm	¥9,450	001207

材質 / 鉄

ステンレス製なのでさびにくく、麺茹でにも最適です。



⑤ 純チタン 共柄中華鍋



注文コード	規格	内径×深さ t=板厚	重量	標準価格	CD
05-0040-0501	30cm φ300×90mm	t=1.2mm	620g	¥21,500	001190
05-0040-0502	33cm φ330×100mm	t=1.2mm	760g	¥24,300	001191
05-0040-0503	36cm φ360×110mm	t=1.2mm	900g	¥37,200	001192

材質 / チタニウム

⑥ キングフロン中華鍋



注文コード	規格	内径×深さ t=板厚	標準価格	CD
05-0040-0601	27cm φ270×75mm	t=3.0mm	¥25,600	350101
05-0040-0602	30cm φ300×85mm	t=3.0mm	¥29,100	350102

材質 / ステンレス・アルミ複合材
3層ハートコートフッ素樹脂コート

⑦ 18-8両手中華鍋



注文コード	規格	内径×深さ t=板厚	標準価格	CD
05-0040-0701	42cm φ420×130mm	t=1.5mm	¥12,100	001023
05-0040-0702	45cm φ450×135mm	t=1.5mm	¥13,200	001024
05-0040-0703	48cm φ480×145mm	t=1.5mm	¥14,800	001025
05-0040-0704	51cm φ510×150mm	t=1.5mm	¥16,100	001026
05-0040-0705	54cm φ540×165mm	t=1.5mm	¥18,100	001027
05-0040-0706	57cm φ570×170mm	t=1.5mm	¥19,800	001028
05-0040-0707	60cm φ600×185mm	t=1.5mm	¥23,100	001029

材質 / 18-8ステンレス

軽量で手首の負担を軽減



オススメ!

① 軽量鉄北京鍋

made in 森三条

注文コード	規格	内径×深さ t=板厚	重量	標準価格	CD
05-0041-0101	30cm	φ300×90mm	t=1.0mm 920g	¥2,900	001220
05-0041-0102	33cm	φ330×95mm	t=1.0mm 1080g	¥3,200	001221
05-0041-0103	36cm	φ360×110mm	t=1.0mm 1270g	¥3,600	001222
05-0041-0104	39cm	φ390×120mm	t=1.0mm 1470g	¥4,400	001223

材質/ブルーテンハバ材 表面加工:クリアラッカー塗装



② CLOチタン北京鍋

made in 森三条

注文コード	規格	内径×深さ	重量	標準価格	CD
05-0041-0201	30cm	300×82mm	620g	¥30,300	386001
05-0041-0202	33cm	330×100mm	780g	¥33,900	386002
05-0041-0203	36cm	360×110mm	920g	¥38,800	386003

材質/チタニウム



③ HS 純チタン共柄北京鍋

made in 森三条

注文コード	規格	内径×深さ	重量	標準価格	CD
05-0041-0301	27cm	φ270×83mm	480g	¥21,200	386012
05-0041-0302	30cm	φ300×90mm	660g	¥22,600	386013
05-0041-0303	33cm	φ330×100mm	780g	¥28,300	386014
05-0041-0304	36cm	φ360×110mm	860g	¥40,900	386015

材質/チタニウム

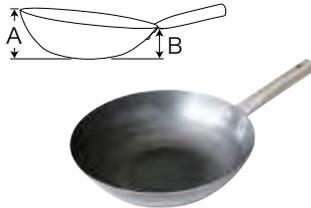


④ HS 純チタン木柄いため鍋

made in 森三条

注文コード	規格	内径×深さ	重量	標準価格	CD
05-0041-0401	26cm	φ260×75mm	580g	¥16,500	386020
05-0041-0402	30cm	φ300×90mm	730g	¥17,700	386020

材質/本体:チタニウム ハンドル:天然木



⑤ HANAKO 打出炒め鍋(チタンハンドル) F

JPN

注文コード	規格	外径×(A×B)×柄長	標準価格	CD
05-0041-0501	24cm	φ240×(80×45)×150mm	¥12,000	001216
05-0041-0502	27cm	φ270×(95×55)×150mm	¥13,000	001217
05-0041-0503	30cm	φ300×(100×65)×150mm	¥14,000	001218

材質/本体:鉄 ハンドル:チタニウム



⑥ アルミ打出片中華鍋

JPN

注文コード	規格	内径×深さ t=板厚	標準価格	CD
05-0041-0601	27cm	φ270×85mm t=3.0mm	¥8,700	001060
05-0041-0602	30cm	φ300×90mm t=3.3mm	¥9,800	001061
05-0041-0603	33cm	φ330×100mm t=3.3mm	¥11,000	001062
05-0041-0604	36cm	φ360×100mm t=3.3mm	¥12,100	001063
05-0041-0605	39cm	φ390×110mm t=3.3mm	¥13,700	001064
05-0041-0606	42cm	φ420×110mm t=3.3mm	¥15,800	001065

材質/アルミニウム



⑦ 鉄北京鍋 ☆

made in 森三条

注文コード	規格	内径×深さ t=板厚	標準価格	CD
05-0041-0701	27cm	φ270×75mm t=1.4mm	¥2,600	001250
05-0041-0702	30cm	φ300×80mm t=1.4mm	¥3,900	001251

材質/鉄



⑧ 匠技いため鍋 C

JPN

注文コード	規格	内径×深さ×柄長	標準価格	CD
05-0041-0801	28cm	φ280×75×185mm	¥5,300	357027
05-0041-0802	30cm	φ300×80×200mm	¥5,800	357028

材質/本体:アルミニウム合金+テフロンプラチナプロ加工
ハンドル:天然木



⑨ コートマイスターいため鍋 C

JPN

注文コード	規格	内径×深さ t=板厚	標準価格	CD
05-0041-0901	28cm	φ270×74mm t=4.0mm	¥6,800	019114
05-0041-0902	30cm	φ290×79mm t=4.0mm	¥7,800	019115

材質/本体:アルミキャスト+テフロンプラチナ加工
ハンドル:天然木



⑩ IHマーブルいため鍋 ☆

IH対応 KOR

注文コード	規格	直径×高さ(深さ)	全長	標準価格	CD
05-0041-1001	28cm	φ295×H122mm(80mm)	507mm	¥3,500	607222

材質/アルミニウム 内面:フッ素



⑪ ブラックストーンいため鍋

KOR

注文コード	規格	直径×高さ(深さ)	全長	標準価格	CD
05-0041-1101	20cm	φ215×H100mm(66mm)	356mm	¥1,750	607212
05-0041-1102	24cm	φ255×H 78mm(70mm)	428mm	¥2,000	607213
05-0041-1103	28cm	φ297×H 90mm(80mm)	467mm	¥2,500	607214
05-0041-1104	30cm	φ320×H122mm(90mm)	488mm	¥3,100	607215

材質/アルミニウム 内面:フッ素

厨房用品

料理道具

仕込み ストック

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

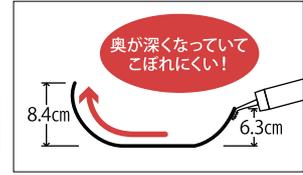
機材・計測

調理機械

厨房機器・設備

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

小サイズからの展開とIH対応でご家庭でも使いやすい。



① IH北京鍋



注文コード	規格	内径×深さ t=板厚	標準価格	CD
05-0042-0101	20cm	φ215×70mm t=1.6mm	¥ 2,000	001230
05-0042-0102	22cm	φ235×75mm t=1.6mm	¥ 2,500	001231
05-0042-0103	24cm	φ253×78mm t=1.6mm	¥ 3,000	001240
05-0042-0104	27cm	φ272×90mm t=1.6mm	¥ 3,500	001241
05-0042-0105	30cm	φ300×167mm t=1.6mm	¥ 4,000	001317

材質/鉄 表面加工:本体・取っ手 シリコン焼付塗装



② こぼれにくい炒め鍋



注文コード	規格	内径×深さ	標準価格	CD
05-0042-0201	23cm	φ230×105mm	¥ 2,500	001318
05-0042-0202	26cm	φ260×122mm	¥ 3,000	001319
05-0042-0203	29cm	φ290×122mm	¥ 3,500	001320

材質/鉄 取手:天然木 表面加工:透明シリコン焼付塗装



③ エンボス北京鍋



注文コード	規格	内径×深さ	標準価格	CD
05-0042-0301	24cm	φ240×145mm	¥ 3,500	001321
05-0042-0302	26cm	φ260×151mm	¥ 4,000	001322
05-0042-0303	28cm	φ280×115mm	¥ 4,500	001323
05-0042-0304	30cm	φ300×130mm	¥ 5,000	001324

材質/本体:鉄 取手:天然木
表面加工:透明シリコン焼付塗装



④ 楯目北京鍋



注文コード	規格	内径×深さ	標準価格	CD
05-0042-0401	20cm	φ200×135mm	¥ 2,800	001325
05-0042-0402	22cm	φ220×140mm	¥ 3,000	001326
05-0042-0403	24cm	φ240×145mm	¥ 3,500	001327
05-0042-0404	27cm	φ270×125mm	¥ 4,500	001328
05-0042-0405	30cm	φ300×120mm	¥ 5,000	001329
05-0042-0406	33cm	φ330×125mm	¥ 6,000	001330

材質/本体:鉄 取手:天然木
表面加工:透明シリコン焼付塗装



⑤ 鉄エンボス平底北京鍋



注文コード	規格	内径×深さ t=板厚	標準価格	CD
05-0042-0501	30cm	φ300×68mm t=1.2mm	¥ 4,000	001154

材質/鉄



● さびにくいのでお手入れ簡単
「窒化処理」鉄フライパン

窒化処理とは耐食性・耐摩耗性・耐疲労性・耐熱性の向上といった効果がある表面加工です。表面に凹凸ができるので油のなじみが良くなります。

● 重すぎなくて扱いやすい特殊加工
スピニング加工

重くて扱いづらい鉄を軽量化するために、側面を薄くした特殊加工を施しました。底面は厚いので熱を蓄えやすく、熱変形にも強くなっています。

● 空焼き・油ならしは必要ありません。



⑥ 鉄匠ディープフライパン C



注文コード	規格	全長×外径×高さ	標準価格	CD
05-0042-0601	20cm	380×φ213×H58mm	¥5,300	018400

材質/鉄 窒化処理加工

⑦ 鉄匠いため鍋 C



注文コード	規格	全長×外径×高さ	標準価格	CD
05-0042-0701	24cm	423×φ254×H66mm	¥6,000	018401
05-0042-0702	28cm	463×φ294×H72mm	¥7,000	018402
05-0042-0703	30cm	482×φ313×H82mm	¥8,000	018403

材質/鉄 窒化処理加工

⑧ 鉄匠フライパン C



注文コード	規格	全長×外径×高さ	標準価格	CD
05-0042-0801	20cm	380×φ214×H49mm	¥5,000	018404
05-0042-0802	24cm	424×φ254×H50mm	¥5,800	018405
05-0042-0803	26cm	443×φ275×H55mm	¥6,000	018406

材質/鉄 窒化処理加工

⑨ 鉄匠玉子焼 C



注文コード	規格	全長×外径×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0042-0901	15cm	332×150×95×H36mm	¥4,500	018407
05-0042-0902	19cm	375×190×140×H35mm	¥5,000	018408

材質/鉄 窒化処理加工



オススメ!

① 18-8アミ式ザーレン

made in 燕三条

注文コード	規格	外径×深さ(柄長)	標準価格	CD
05-0043-0101	24cm	φ240×50(145)mm	¥5,600	001091
05-0043-0102	27cm	φ270×55(145)mm	¥6,000	001092
05-0043-0103	30cm	φ300×70(180)mm	¥6,500	001093
05-0043-0104	33cm	φ330×85(180)mm	¥7,200	001094

材質/18-8ステンレス ●14メッシュ



オススメ!

② 18-8深型ザーレン

made in 燕三条

注文コード	規格	外径×深さ×柄長	標準価格	CD
05-0043-0201	18cm	φ185×52×165mm	¥3,100	434058
05-0043-0202	21cm	φ220×52×150mm	¥3,740	434059
05-0043-0203	24cm	φ240×60×150mm	¥4,200	434039
05-0043-0204	27cm	φ270×75×150mm	¥4,720	434040
05-0043-0205	30cm	φ300×75×180mm	¥6,850	434041

材質/18-8ステンレス



③ 18-0ザーレン

made in 燕三条

注文コード	規格	外径×深さ×柄長	標準価格	CD
05-0043-0301	21cm	φ210×40×145mm	¥3,100	001193
05-0043-0302	24cm	φ240×45×145mm	¥3,300	001194
05-0043-0303	27cm	φ270×40×145mm	¥3,600	001195
05-0043-0304	30cm	φ300×40×145mm	¥4,000	001196

材質/18-0ステンレス



④ 鉄打出ザーレン

JPN

注文コード	規格	外径×深さ(柄長)	t=板厚	標準価格	CD
05-0043-0401	21cm	φ210×40(135)mm	t=1.2mm	¥3,200	001074
05-0043-0402	24cm	φ240×55(135)mm	t=1.2mm	¥3,900	001075
05-0043-0403	27cm	φ270×60(135)mm	t=1.2mm	¥5,100	001076
05-0043-0404	30cm	φ300×75(135)mm	t=1.2mm	¥6,400	001077
05-0043-0405	33cm	φ330×80(135)mm	t=1.2mm	¥7,800	001078
05-0043-0406	36cm	φ360×105(135)mm	t=1.2mm	¥9,200	001079
05-0043-0407	39cm	φ390×110(135)mm	t=1.2mm	¥11,200	001080
05-0043-0408	42cm	φ420×125(200)mm	t=1.2mm	¥14,000	001124

材質/鉄



⑤ キング鉄ザーレン

JPN

注文コード	規格	外径×深さ	t=板厚	標準価格	CD
05-0043-0501	21cm	φ215×52mm	t=1.2mm	¥3,300	001118
05-0043-0502	24cm	φ245×55mm	t=1.2mm	¥4,800	001119
05-0043-0503	27cm	φ270×80mm	t=1.2mm	¥5,700	001120
05-0043-0504	30cm	φ300×90mm	t=1.2mm	¥6,400	001121
05-0043-0505	33cm	φ330×100mm	t=1.2mm	¥7,400	001122

材質/鉄



⑥ 18-8本職用アミ式ザーレン

made in 燕三条

注文コード	規格	外径×柄長	標準価格	CD
05-0043-0601	30cm	φ300×135mm	¥18,000	001161
05-0043-0602	33cm	φ330×135mm	¥19,500	001197

材質/18-8ステンレス



⑦ HG ST油こしバ揚 短柄

CHN

注文コード	規格	外径×柄長	標準価格	CD
05-0043-0701	23cm	φ230×230mm	¥5,500	434090
05-0043-0702	27cm	φ270×240mm	¥6,700	434092
05-0043-0703	30cm	φ300×260mm	¥7,200	434093
05-0043-0704	33cm	φ330×280mm	¥8,000	434094

材質/網:18-0ステンレス 柄:竹



⑧ HG 真鉄油こしそば揚

CHN

注文コード	規格	外径×柄長	標準価格	CD
05-0043-0801	20cm	φ200×300mm	¥4,500	041011
05-0043-0802	23cm	φ230×310mm	¥5,000	041012
05-0043-0803	25cm	φ250×310mm	¥6,000	041013
05-0043-0804	27cm	φ270×330mm	¥6,500	041085
05-0043-0805	30cm	φ300×370mm	¥7,200	041014
05-0043-0806	33cm	φ330×390mm	¥8,000	041015

材質/網:真鉄 柄:竹



⑨ HG 鉄油こしバ揚

CHN

注文コード	規格	外径×柄長	標準価格	CD
05-0043-0901	30cm	φ300×280mm	¥5,000	434047

材質/網:鉄 柄:竹



⑩ HG ST油こし細目(ジャーマーレン)

CHN

注文コード	規格	内径×柄長	標準価格	CD
05-0043-1001	25cm	φ250×335mm	¥6,000	434064
05-0043-1002	28cm	φ270×340mm	¥6,000	434060
05-0043-1003	30cm	φ300×380mm	¥6,500	434061

材質/網:18-0ステンレス 柄:竹

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。



① BK18-8強力油こし

made in 燕三条

注文コード	規格	外径×外寸高さ	標準価格	CD
05-0044-0101	No.1	146×H64mm	¥1,380	044009
05-0044-0102	No.2	182×H58mm	¥1,550	044010
05-0044-0103	No.3	215×H66mm	¥1,800	044011
05-0044-0104	No.4	235×H75mm	¥2,240	044012
05-0044-0105	No.5	275×H87mm	¥2,560	044013

材質 / 18-8ステンレス ●32メッシュ



② 18-8替アミ式油こし

made in 燕三条

注文コード	規格	外径	内径×外寸高さ	標準価格	CD
05-0044-0201	1号用	φ154mm	140×H55mm	¥1,540	044014
05-0044-0202	2号用	φ197mm	190×H60mm	¥1,870	044015
05-0044-0203	3号用	φ224mm	215×H60mm	¥2,120	044016
05-0044-0204	4号用	φ248mm	230×H70mm	¥2,750	044017
05-0044-0205	5号用	φ283mm	265×H80mm	¥2,910	044018

材質 / 18-8ステンレス ●40メッシュ



③ 18-8替アミ式油こし用替アミ

made in 燕三条

注文コード	規格	外径	標準価格	CD
05-0044-0301	1号用	φ 97mm	¥530	044019
05-0044-0302	2・3号用	φ125mm	¥550	044020
05-0044-0303	4号用	φ155mm	¥640	044021
05-0044-0304	5号用	φ175mm	¥750	044022

材質 / 網:18-8ステンレス ●40メッシュ



④ 18-8シャーレンポット

made in 燕三条

注文コード	容量	外径×高さ	標準価格	CD
05-0044-0401	2.4ℓ	φ215×H195mm	¥4,600	360031

材質 / 18-8ステンレス



⑤ キングアルミ カス入れ

JPN

注文コード	規格	外径×高さ	標準価格	CD
05-0044-0501	小	φ270×H210mm	¥12,900	001086
05-0044-0502	中	φ300×H240mm	¥14,400	001085
05-0044-0503	大	φ330×H270mm	¥16,200	001084

材質 / アルミニウム



⑥ キングアルミ 揚玉入れ

JPN

注文コード	規格	外径×高さ	標準価格	CD
05-0044-0601	小	φ220×H180mm	¥12,180	044034
05-0044-0602	大	φ255×H220mm	¥13,550	044033

材質 / アルミニウム



⑦ STこし器

CHN

注文コード	全長×上内径×高さ	標準価格	CD
05-0044-0701	415×φ250×H110mm	¥8,500	434018

材質 / 18-0ステンレス



⑧ 18-8中華カス入れ

made in 燕三条

注文コード	規格/内径	底径×高さ	標準価格	CD
05-0044-0801	27cm	210×H210mm	¥5,720	434070
05-0044-0802	30cm	240×H240mm	¥7,040	434071
05-0044-0803	33cm	270×H270mm	¥8,800	434072

材質 / 18-8ステンレス



⑨ 18-8丸フライヤーかご

made in 燕三条

注文コード	規格/外径	深さ	標準価格	CD
05-0044-0901	25.5cm	90mm	¥8,500	044035
05-0044-0902	27.5cm	95mm	¥9,100	044036
05-0044-0903	29.5cm	95mm	¥10,800	044037

材質 / 18-8ステンレス



⑩ 18-0二重アミオイルポット

made in 燕三条

注文コード	容量	内径×高さ	標準価格	CD
05-0044-1001	1.2ℓ	φ130×H145mm	¥2,950	044029

材質 / 18-0ステンレス



⑪ 18-8オイルポット

made in 燕三条

注文コード	規格(容量)	内径×深さ	標準価格	CD
05-0044-1101	小(2.2ℓ)	φ140×140mm	¥6,300	044024
05-0044-1102	大(4.6ℓ)	φ180×180mm	¥8,200	044023

材質 / 18-8ステンレス



⑫ 油切りポット用かすあげ

made in 燕三条

注文コード	外径×柄長	標準価格	CD
05-0044-1201	φ250×柄185mm	¥5,200	434009

材質 / 18-0ステンレス ●60メッシュ



⑬ HG ST油切りポット

CHN

注文コード	規格	外径	内径×高さ	標準価格	CD
05-0044-1301	小	φ280	φ230×H153mm	¥12,000	434008
05-0044-1302	大	φ315	φ270×H150mm	¥15,000	386060

材質 / 18-0ステンレス



① 鉄中華五徳

注文コード	規格	外径×外寸高さ	標準価格	CD
05-0045-0101	小	φ225×H50mm	¥3,000	001096
05-0045-0102	大	φ310×H90mm	¥6,000	001095

材質/鉄



② ST中華鍋受け台

注文コード	規格	上内径×下内径×高さ	標準価格	CD
05-0045-0201		φ193×φ243×H35mm	¥2,300	001262

材質/18-0ステンレス

ガスレンジに置くだけの中華鍋用五徳です。



③ ST中華鍋置

注文コード	規格	中内径 下外径×外寸高さ	標準価格	CD
05-0045-0301		φ210mm 335×H39mm	¥4,250	001266

材質/18-0ステンレス

両手中華鍋36cmに丁度良いサイズです。



④ STコンパクト中華鍋置き F

注文コード	規格	外径×外寸高さ	標準価格	CD
05-0045-0401		φ235×H40mm	¥4,500	621675

材質/18-0ステンレス

竹製ササラに替わる衛生的なブラシです。ブラシ部がリング形状なので水の抵抗が軽減できます。



オススメ!

⑤ ST中華五徳(家庭用)

注文コード	規格	外径×外寸高さ	標準価格	CD
05-0045-0501		φ173×H27mm	¥1,600	001163

材質/18-0ステンレス

バラけにくい本格香港製ササラです。竹の質、大きさを比べてください。斜めは予めカットして使い易さを考えました。



⑥ ST鋼スタンド

注文コード	規格	外径×外寸高さ	標準価格	CD
05-0045-0601		φ300×H400mm	¥36,000	001145

材質/18-0ステンレス

竹皮のみを使用した折れにくいササラです。



⑦ 中華鍋用耐熱ブラシ C

注文コード	規格	外幅×全長	標準価格	CD
05-0045-0701		120×285mm	¥3,500	380315

材質/ブラシ:耐熱ナイロン
ワイヤー:ステンレス
グリップ:ポリプロピレン
●耐熱温度120°C

⑧ 特上竹ササラ

注文コード	規格	外径×全長	標準価格	CD
05-0045-0801	-	φ42×280mm	¥2,700	386050
05-0045-0802	斜め	φ42×270mm	¥2,800	434038

材質/竹



斜め



⑨ 青竹ササラ

注文コード	規格	外径×全長	標準価格	CD
05-0045-0901		φ33×230mm	¥1,000	050303

材質/竹



大(太口)

小(太口)

⑩ 竹製ササラ

注文コード	規格	外径×全長	標準価格	CD
05-0045-1001	小(太口)	φ33×180mm	¥640	050049
05-0045-1002	大(太口)	φ33×230mm	¥680	050048

材質/竹



⑪ 銅線巻ササラ

注文コード	規格	外径×全長	標準価格	CD
05-0045-1101	6寸	φ30×180mm	¥580	050306
05-0045-1102	8寸	φ35×240mm	¥750	050307

材質/竹



6寸

8寸



⑫ HG ST鍋蓋

注文コード	規格	外径×外寸高さ	標準価格	CD
05-0045-1201	34cm	φ340×H100mm	¥6,500	434007
05-0045-1202	36cm	φ360×H105mm	¥6,800	434053
05-0045-1203	38cm	φ380×H105mm	¥7,000	434054

材質/18-0ステンレス



※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、注文コード・サイズをお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。



2号 1号 加大 頂大

① HGST打出中華お玉(溶接有)

注文コード	規格	頭径×全長	容量	標準価格	CD
05-0046-0101	頂大	約φ150×540mm	約480cc	¥3,900	434022
05-0046-0102	加大	約φ140×500mm	約400cc	¥3,500	434023
05-0046-0103	1号	約φ130×480mm	約320cc	¥3,300	434024
05-0046-0104	2号	約φ120×450mm	約240cc	¥3,200	434025

材質 / 18-0ステンレス



⑥ 18-0中華お玉 ツナギ柄

注文コード	規格	頭径 柄長	容量	標準価格	CD
05-0046-0601	小	φ110mm 345mm	約160cc	¥1,500	050031
05-0046-0602	中	φ120mm 345mm	約250cc	¥1,550	050030
05-0046-0603	大	φ130mm 345mm	約320cc	¥1,600	050029

材質 / 18-0ステンレス



3号 2号 1号 加大 頂大

⑨ HGST打出中華ヘラ

注文コード	規格	ヘラ部 幅×縦×全長	標準価格	CD
05-0046-0901	頂大	約133×118×525mm	¥3,200	434030
05-0046-0902	加大	約127×110×480mm	¥3,000	434031
05-0046-0903	1号	約120×103×470mm	¥2,800	434032
05-0046-0904	2号	約110×98×425mm	¥2,600	434033
05-0046-0905	3号	約103×90×410mm	¥2,400	434034

材質 / 18-0ステンレス



18-0木柄パイプ中華お玉

② 18-0木柄パイプ中華お玉

注文コード	規格	頭径 柄長	容量	標準価格	CD
05-0046-0201	小	φ110mm 365mm	約160cc	¥1,500	050015
05-0046-0202	中	φ120mm 365mm	約240cc	¥1,550	050014
05-0046-0203	大	φ130mm 365mm	約320cc	¥1,600	050013

材質 / 18-0ステンレス

③ 18-0木柄パイプ中華お玉 穴明

注文コード	規格	頭径 柄長	標準価格	CD
05-0046-0301	小	φ110mm 365mm	¥1,800	050018
05-0046-0302	中	φ120mm 365mm	¥1,850	050017
05-0046-0303	大	φ130mm 365mm	¥1,900	050016

材質 / 18-0ステンレス

HACCP対応のお玉登場



⑦ 18-0共柄パイプ中華お玉

注文コード	規格	頭径 柄長	容量	標準価格	CD
05-0046-0701	小	φ110mm 365mm	約160cc	¥2,400	050086
05-0046-0702	中	φ120mm 365mm	約240cc	¥2,450	050085
05-0046-0703	大	φ130mm 365mm	約320cc	¥2,500	050084

材質 / 18-0ステンレス



⑩ 18-0木柄パイプ中華ヘラ

注文コード	規格	ヘラ部幅 柄長	標準価格	CD
05-0046-1001	小	幅110mm 365mm	¥1,420	050021
05-0046-1002	中	幅120mm 365mm	¥1,460	050020
05-0046-1003	大	幅130mm 365mm	¥1,500	050019

材質 / 18-0ステンレス



鉄(上)中華お玉

④ 鉄(上)中華お玉

注文コード	規格	頭径×柄長	容量	標準価格	CD
05-0046-0401	小	φ110mm×380mm	約150cc	¥820	050025
05-0046-0402	中	φ120mm×380mm	約240cc	¥850	050024
05-0046-0403	大	φ130mm×380mm	約270cc	¥880	050023

材質 / 鉄

⑤ 鉄ミニ中華お玉

注文コード	規格	頭径×柄長	標準価格	CD
05-0046-0501		φ100mm×315mm	¥860	050037

材質 / 鉄

中華必須の楕円形



⑧ ST中華楕円お玉

注文コード	規格	頭部 幅 柄長	容量	標準価格	CD
05-0046-0801		φ135×115mm 365mm	約335cc	¥2,000	050098

材質 / 18-0ステンレス

HACCP対応のヘラ登場



⑪ 18-0共柄パイプ中華ヘラ

注文コード	規格	ヘラ部幅 柄長	標準価格	CD
05-0046-1101	小	110mm 365mm	¥2,150	050089
05-0046-1102	中	120mm 365mm	¥2,200	050088
05-0046-1103	大	130mm 365mm	¥2,250	050087

材質 / 18-0ステンレス

⑫ 鉄(上)中華ヘラ

注文コード	規格	ヘラ部幅×柄長	標準価格	CD
05-0046-1201	小	幅110mm×380mm	¥820	050028
05-0046-1202	中	幅120mm×380mm	¥850	050027
05-0046-1203	大	幅130mm×380mm	¥880	050026

材質 / 鉄

⑬ 18-0ミニ中華

注文コード	規格	頭径 柄長	標準価格	CD
05-0046-1301	お玉	φ95mm 295mm	¥980	050034
05-0046-1302	ヘラ	100mm 295mm	¥940	050035
05-0046-1303	楕円お玉	φ85×112mm 厚295mm/150cc	¥980	050036

材質 / 18-0ステンレス

⑭ 鉄中華スキナー

注文コード	規格	頭径 柄長	標準価格	CD
05-0046-1401		φ155mm 320mm	¥1,450	050038

材質 / 鉄

⑮ ST中華スキナー

注文コード	規格	頭径×柄長	標準価格	CD
05-0046-1501	-	φ155×290mm	¥1,400	360007
05-0046-1502	アミ式	φ155×290mm	¥1,900	360008

材質 / 18-0ステンレス



お玉 ヘラ 楕円お玉

ST中華スキナー アミ式

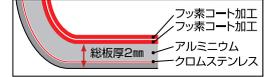
※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

IHマエストロシリーズ

【新型取手】 IH厨房用での使い勝手を考慮し、柄を短くしました。小指と薬指が引掛け穴部分にかかるように握ってください。

炒め(ソテー)専用にフッ素極厚コーティングに加え、フッ素がより深く入り込み持続しやすいアルミ+ステンレスの2層クラッド材を選択致しました。調理用途に応じて3層クラッド材、2層クラッド材+フッ素コートと取替えて使い分けてラインアップ。

- 2層鋼クラッド材(2mm) → 電磁調理器対応
- フッ素極厚2重コート → はがれにくく丈夫



① IHマエストロ2層鋼クラッドフライパン



注文コード	規格/内径	深さ	標準価格	CD
05-0047-0101	18cm	40mm	¥10,500	018220
05-0047-0102	21cm	45mm	¥11,500	018221
05-0047-0103	24cm	50mm	¥13,000	018222

注文コード	規格/内径	深さ	標準価格	CD
05-0047-0104	27cm	55mm	¥14,500	018223
05-0047-0105	30cm	60mm	¥16,000	018224
05-0047-0106	33cm	65mm	¥18,000	018225

材質/2層鋼クラッド材 フッ素極厚2重コート

② IHマエストロ2層鋼クラッド深型フライパン(炒め鍋)



注文コード	規格/内径	深さ	標準価格	CD
05-0047-0201	18cm	55mm	¥12,500	018230
05-0047-0202	21cm	60mm	¥14,000	018231
05-0047-0203	24cm	70mm	¥16,000	018232

注文コード	規格/内径	深さ	標準価格	CD
05-0047-0204	27cm	75mm	¥18,000	018233
05-0047-0205	30cm	80mm	¥21,000	018234
05-0047-0206	33cm	85mm	¥23,500	018235

材質/2層鋼クラッド材 フッ素極厚2重コート



③ 業務用マスターIH CTフライパン



注文コード	規格/内径	深さ	標準価格	CD
05-0047-0301	18cm	42mm	¥8,000	019131
05-0047-0302	21cm	48mm	¥9,000	019132
05-0047-0303	24cm	54mm	¥10,500	019133
05-0047-0304	27cm	58mm	¥11,500	019134
05-0047-0305	30cm	62mm	¥13,000	019135
05-0047-0306	33cm	66mm	¥15,000	019136
05-0047-0307	36cm	70mm	¥18,500	019137

材質/アルミニウム合金
●テフロンプラチナ加工付。底面に特殊磁性体を溶射



④ ブロックCTフライパン



注文コード	規格/内径	深さ	標準価格	CD
05-0047-0401	20cm	40mm	¥6,000	011118
05-0047-0402	22cm	45mm	¥6,500	011119
05-0047-0403	24cm	45mm	¥7,000	011120
05-0047-0404	26cm	50mm	¥8,000	011121
05-0047-0405	28cm	50mm	¥9,000	011122
05-0047-0406	30cm	55mm	¥10,000	011123
05-0047-0407	32cm	55mm	¥11,000	011124

材質/本体18-8ステンレス
貼り底:アルミニウム+18-0ステンレス
●内面:テフロンプラチナプロステンレス仕様
外面:サテン仕上げ



⑤ 業務用マスターIH BCフライパン



注文コード	規格/内径	深さ	標準価格	CD
05-0047-0501	18cm	42mm	¥7,000	019124
05-0047-0502	21cm	48mm	¥8,000	019125
05-0047-0503	24cm	54mm	¥9,000	019126
05-0047-0504	27cm	58mm	¥10,500	019127
05-0047-0505	30cm	62mm	¥11,500	019128
05-0047-0506	33cm	66mm	¥14,000	019129
05-0047-0507	36cm	70mm	¥16,500	019130

材質/アルミニウム合金
●底面に特殊磁性体を溶射



⑥ キングデンジフライパン



注文コード	規格/内径	容量	深さ	標準価格	CD
05-0047-0601	18cm(0.6L)	40mm	¥9,700	350073	
05-0047-0602	21cm(1.5L)	45mm	¥11,600	350074	
05-0047-0603	24cm(2.2L)	55mm	¥14,700	350075	
05-0047-0604	27cm(3.1L)	55mm	¥18,400	350076	
05-0047-0605	30cm(4.0L)	60mm	¥22,100	350077	
05-0047-0606	33cm(5.3L)	65mm	¥25,700	350078	
05-0047-0607	36cm(7.0L)	70mm	¥29,900	350079	

材質/本体:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)
柄:真鍮合金



⑦ アルミフライパン



注文コード	規格/内径	深さ	標準価格	CD
05-0047-0701	15cm	35mm	¥4,200	018090
05-0047-0702	18cm	40mm	¥4,900	018091
05-0047-0703	21cm	45mm	¥5,500	018092
05-0047-0704	24cm	50mm	¥5,900	018093
05-0047-0705	27cm	55mm	¥7,400	018094
05-0047-0706	30cm	60mm	¥8,400	018095
05-0047-0707	33cm	65mm	¥10,000	018178
05-0047-0708	36cm	70mm	¥12,600	018300

材質/アルミニウム



⑧ プロマスターBCフライパン



注文コード	規格/内径	深さ	標準価格	CD
05-0047-0801	18cm	42mm	¥3,700	603909
05-0047-0802	21cm	48mm	¥4,200	603910
05-0047-0803	24cm	54mm	¥5,500	603911
05-0047-0804	27cm	58mm	¥5,500	603912
05-0047-0805	30cm	62mm	¥6,400	603913
05-0047-0806	33cm	66mm	¥8,200	603914
05-0047-0807	36cm	70mm	¥12,000	603915

材質/アルミニウム



⑨ アルミシルクウェアフライパン



注文コード	規格/内径	深さ	標準価格	CD
05-0047-0901	18cm	40mm	¥6,700	019001
05-0047-0902	21cm	45mm	¥7,500	019002
05-0047-0903	24cm	50mm	¥8,400	019003
05-0047-0904	27cm	55mm	¥10,300	019004
05-0047-0905	30cm	60mm	¥11,700	019005
05-0047-0906	33cm	65mm	¥13,800	019006
05-0047-0907	36cm	70mm	¥16,500	019007

材質/アルミニウム+シルクウェア3層コーティング



⑩ プロデンジフライパン



注文コード	規格/内径	容量	深さ	標準価格	CD
05-0047-1001	18cm(0.8L)	40mm	¥7,900	018193	
05-0047-1002	21cm(1.2L)	44mm	¥9,000	018194	
05-0047-1003	24cm(1.9L)	49mm	¥10,500	018195	
05-0047-1004	27cm(2.6L)	53mm	¥12,100	018196	
05-0047-1005	30cm(3.5L)	60mm	¥15,500	018197	
05-0047-1006	33cm(4.6L)	65mm	¥18,000	018198	
05-0047-1007	36cm(5.9L)	69mm	¥20,200	018199	

材質/SUS444(NSSC190)
●PRO仕様極厚底NSSC190ステンレス単層構造だから、丈夫で電磁調理器には最適です。



⑪ グルメステージIHALフライパン



注文コード	規格/内径	深さ	標準価格	CD
05-0047-1101	20cm	45mm	¥3,500	603923
05-0047-1102	24cm	46mm	¥4,000	603924
05-0047-1103	26cm	48mm	¥4,500	603925
05-0047-1104	28cm	53mm	¥5,000	603926
05-0047-1105	30cm	57mm	¥5,500	603927
05-0047-1106	32cm	56mm	¥6,000	603928

材質/アルミニウム合金



⑫ グルメステージIHCTフライパン



注文コード	規格/内径	深さ	標準価格	CD
05-0047-1201	20cm	45mm	¥4,000	603929
05-0047-1202	24cm	46mm	¥5,000	603930
05-0047-1203	26cm	48mm	¥5,500	603931
05-0047-1204	28cm	53mm	¥6,000	603932
05-0047-1205	30cm	57mm	¥7,000	603933
05-0047-1206	32cm	56mm	¥8,000	603934

材質/アルミニウム合金 内側:テフロン加工



⑬ プロマスターCTフライパン



注文コード	規格/内径	深さ	標準価格	CD
05-0047-1301	18cm	42mm	¥4,800	603916
05-0047-1302	21cm	48mm	¥5,800	603917
05-0047-1303	24cm	54mm	¥7,000	603918
05-0047-1304	27cm	58mm	¥7,600	603919
05-0047-1305	30cm	62mm	¥9,500	603920
05-0047-1306	33cm	66mm	¥11,500	603921
05-0047-1307	36cm	70mm	¥18,000	603922

材質/アルミニウム 内面:テフロンプラチナ



⑭ テフロンプラチナプロアルミフライパン



注文コード	規格/内径	深さ	標準価格	CD
05-0047-1401	19cm(7吋)	40mm	¥3,500	388011
05-0047-1402	22cm(8吋)	50mm	¥4,000	388012
05-0047-1403	26cm(10吋)	55mm	¥5,500	388013
05-0047-1404	32cm(12吋)	60mm	¥8,500	388014
05-0047-1405	37cm(14吋)	65mm	¥12,500	388015

材質/アルミニウム 内面:テフロンプラチナ

厨房用品

料理道具

ストック・仕込み

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

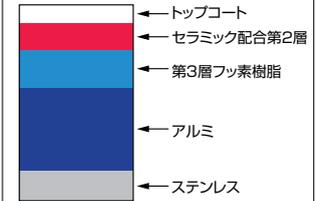
厨房機器・設備

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

キングフロンフライパン

IH調理の弱点は、調理器と接する鍋底のみが加熱し、側面への熱の伝わりが弱いことだが、キングフロンは外側にステンレス、中心に極厚のアルミをはさむことで、側面への熱伝導率の良さを可能にした。トップはセラミック配合の3層ハードコートフッ素加工樹脂。同じ加工樹脂でも、特に上質な素材を使用しているため、耐久性にすぐれる。てこの原理で操作性を追求した取っ手の端部と、熱を拡散するために二股に分かれた独自のデザイン。

キングフロンの断面図



◎トップコートを傷めないように扱う。これが極意。



① キングフロンフライパン 浅型

注文コード	規格	内径×深さ×t=板厚	標準価格	CD
05-0048-0101	18cm	φ180×40mm t=3.0mm	¥17,100	350091
05-0048-0102	21cm	φ210×46mm t=3.0mm	¥19,000	350092
05-0048-0103	24cm	φ240×52mm t=3.0mm	¥22,100	350093
05-0048-0104	27cm	φ270×57mm t=3.0mm	¥25,100	350094
05-0048-0105	30cm	φ300×62mm t=3.0mm	¥26,200	350095

材質/本体:ステンレス・アルミ2層鋼 3層ハードコートフッ素加工
ハンドル:耐熱ステンキャスト製



② キングフロンフライパン 深型

注文コード	規格	内径×深さ×t=板厚	標準価格	CD
05-0048-0201	18cm	φ180×55mm t=3.0mm	¥19,000	350096
05-0048-0202	21cm	φ210×60mm t=3.0mm	¥22,100	350097
05-0048-0203	24cm	φ240×65mm t=3.0mm	¥25,100	350098
05-0048-0204	27cm	φ270×75mm t=3.0mm	¥28,200	350099
05-0048-0205	30cm	φ300×85mm t=3.0mm	¥29,100	350100

材質/本体:ステンレス・アルミ2層鋼 3層ハードコートフッ素加工
ハンドル:耐熱ステンキャスト製



③ キングフロンノーメイクフライパン(浅型)

注文コード	規格	内径×深さ	標準価格	CD
05-0048-0301	18cm	φ180×40mm	¥9,500	608593
05-0048-0302	21cm	φ210×46mm	¥11,000	608594
05-0048-0303	24cm	φ240×52mm	¥13,100	608595
05-0048-0304	27cm	φ270×57mm	¥15,200	608596
05-0048-0305	30cm	φ300×62mm	¥17,300	608597

材質/本体:ステンレス・アルミ2層鋼
ハンドル:耐熱ステンキャスト製



④ キングフロンノーメイクフライパン(深型)

注文コード	規格	内径×深さ	標準価格	CD
05-0048-0401	18cm	φ180×55mm	¥11,000	608598
05-0048-0402	21cm	φ210×60mm	¥13,100	608599
05-0048-0403	24cm	φ240×65mm	¥15,200	608600
05-0048-0404	27cm	φ270×75mm	¥17,300	608601
05-0048-0405	30cm	φ300×85mm	¥18,900	608602

材質/本体:ステンレス・アルミ2層鋼
ハンドル:耐熱ステンキャスト製

フェニックスフライパン

フッ素コートのような凹凸面のある画期的なセラミックコーティング。耐熱温度400℃以上、セラミックの特長である耐熱性とフッ素コートのようなノンスティック性を持つ究極のフライパン。



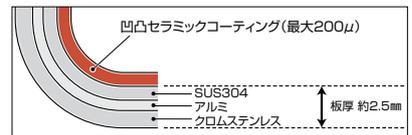
⑤ フェニックスフライパン(セラミックコーティング)

注文コード	規格	外径×高さ	標準価格	CD
05-0048-0501	20cm	φ200×H45mm	¥14,000	019374
05-0048-0502	22cm	φ220×H47mm	¥15,000	019375
05-0048-0503	24cm	φ240×H50mm	¥16,000	019376
05-0048-0504	26cm	φ260×H55mm	¥17,500	019377
05-0048-0505	28cm	φ280×H57mm	¥18,500	019378
05-0048-0506	30cm	φ300×H57mm	¥20,000	019379

材質/3層クラッド



●3層鋼+(凹凸面のある)セラミックコーティング



⑥ フェニックスフライパン用ガラス蓋

注文コード	規格	外径	標準価格	CD
05-0048-0601	20cm	φ200mm	¥3,000	019386
05-0048-0602	22cm	φ220mm	¥3,200	019387
05-0048-0603	24cm	φ240mm	¥3,400	019388
05-0048-0604	26cm	φ260mm	¥3,600	019389
05-0048-0605	28cm	φ280mm	¥3,800	019390
05-0048-0606	30cm	φ300mm	¥4,000	019391

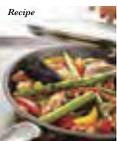
材質/ガラス



⑦ フェニックスセラミックコートフライパンセット

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0048-0701	20cm	¥19,000	019380
05-0048-0702	22cm	¥20,000	019381
05-0048-0703	24cm	¥21,000	019382
05-0048-0704	26cm	¥23,000	019383
05-0048-0705	28cm	¥24,000	019384
05-0048-0706	30cm	¥26,000	019385

※フライパン・蓋・レシピのセットです。



レシピ



⑧ フェニックスフライパン用シリコンハンドルカバー

注文コード	標準価格	CD
05-0048-0801	¥1,200	019392

材質/シリコン ●耐熱温度:240℃

オススメ!

① 鉄厚板フライパン



注文コード	規格/内径	深さ(柄長)	t=板厚	標準価格	CD
05-0049-0101	16cm	32(145)mm	t=1.6mm	¥1,550	018135
05-0049-0102	18cm	38(165)mm	t=1.6mm	¥1,650	018136
05-0049-0103	20cm	43(180)mm	t=1.6mm	¥1,850	018137
05-0049-0104	22cm	43(208)mm	t=1.6mm	¥2,200	018138
05-0049-0105	24cm	47(224)mm	t=2.0mm	¥2,450	018139
05-0049-0106	26cm	50(246)mm	t=2.0mm	¥2,700	018140
05-0049-0107	28cm	54(270)mm	t=2.0mm	¥2,950	018141
05-0049-0108	30cm	55(295)mm	t=2.0mm	¥3,450	018142

材質/鉄(ブルーテンパー材)

② キングパン



注文コード	規格/内径	深さ	t=板厚	標準価格	CD
05-0049-0201	16cm	32mm	t=1.6mm	¥2,000	018041
05-0049-0202	18cm	35mm	t=1.6mm	¥2,200	018042
05-0049-0203	20cm	42mm	t=1.6mm	¥2,400	018043
05-0049-0204	22cm	44mm	t=1.6mm	¥2,800	018044
05-0049-0205	24cm	46mm	t=2.0mm	¥3,600	018045
05-0049-0206	26cm	49mm	t=2.0mm	¥4,200	018046
05-0049-0207	28cm	51mm	t=2.0mm	¥4,700	018047
05-0049-0208	30cm	55mm	t=2.0mm	¥5,800	018048

材質/鉄

③ 鉄短柄フライパン(レンジパン)



注文コード	規格/内径	深さ(柄長)	t=板厚	標準価格	CD
05-0049-0301	16cm	32(75)mm	t=1.6mm	¥2,000	018066
05-0049-0302	18cm	35(80)mm	t=1.6mm	¥2,200	018067
05-0049-0303	20cm	42(95)mm	t=1.6mm	¥2,400	018068
05-0049-0304	22cm	40(100)mm	t=1.6mm	¥2,800	018069
05-0049-0305	24cm	46(120)mm	t=2.0mm	¥3,600	018070
05-0049-0306	26cm	49(125)mm	t=2.0mm	¥4,200	018071
05-0049-0307	28cm	51(135)mm	t=2.0mm	¥4,700	018072
05-0049-0308	30cm	55(145)mm	t=2.0mm	¥5,800	018073

材質/鉄

④ HS純チタン木柄フライパン



注文コード	規格/内径	深さ	t=板厚	標準価格	CD
05-0049-0401	22cm	50mm	t=1.2mm	¥14,200	386022
05-0049-0402	24cm	55mm	t=1.2mm	¥15,000	386023
05-0049-0403	26cm	55mm	t=1.2mm	¥16,000	386021
05-0049-0404	28cm	60mm	t=1.2mm	¥16,600	386024

材質/チタニウム

⑤ 鉄なべ流フライパン 26cm

注文コード	縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0049-0501	260×470×H110mm	¥3,000	609023

材質/鉄

⑥ 鉄のフライパン 22cm

注文コード	縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0049-0601	220×410×H87mm	¥3,000	609021

材質/鉄

⑦ エンボスフライパン 24cm

注文コード	縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0049-0701	240×425×H105mm	¥3,000	609022

材質/鉄

⑧ 鉄木柄フライパン ☆

注文コード	規格/内径	深さ	t=板厚	標準価格	CD
05-0049-0801	21cm	45mm	t=1.4mm	¥1,700	018081
05-0049-0802	24cm	50mm	t=1.4mm	¥2,100	018082
05-0049-0803	27cm	55mm	t=1.4mm	¥2,300	018083
05-0049-0804	30cm	60mm	t=1.4mm	¥3,600	018084
05-0049-0805	33cm	65mm	t=1.4mm	¥4,000	018305

材質/鍋:鉄 柄:天然木

⑨ 植目深型フライパン

注文コード	規格	深さ	板厚	標準価格	CD
05-0049-0901	26cm	132mm	t=1.6mm	¥4,500	018204
05-0049-0902	28cm	134mm	t=1.6mm	¥5,000	018205

材質/本体:鉄 透明シリコン焼付塗装 ハンドル:天然木

⑩ 匠の技鉄フライパン(IH対応) A

注文コード	規格	外径×高さ	t=板厚	標準価格	CD
05-0049-1001	20cm	200×H 80mm	t=1.4mm	¥1,800	605769
05-0049-1002	24cm	240×H100mm	t=1.6mm	¥2,200	605770
05-0049-1003	26cm	260×H110mm	t=1.6mm	¥2,400	605771
05-0049-1004	28cm	280×H105mm	t=1.6mm	¥2,600	605772

材質/鉄

⑪ 匠の技おなべのような鉄フライパン(IH対応) C

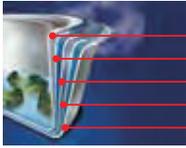
注文コード	規格	縦×横×高さ(深さ)	t=板厚	標準価格	CD
05-0049-1101	20cm	20.0×38.5×H10.5cm(7.0cm)	t=1.4mm	¥2,000	605774
05-0049-1102	25cm	25.0×43.5×H11.5cm(7.5cm)	t=1.4mm	¥2,500	605775

材質/鉄

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
 ※標準価格には消費税は含まれておりません。

VitaCraft Pro
 Multi-Ply Cookware for PROFESSIONALS

全面5層構造に大変丈夫なマジックコートを施しています。
 食材がくっつきにくく、汚れも簡単に落とすことができます。



ステンレススチール
 1145アルミニウム
 3004アルミニウム合金
 1145アルミニウム
 ステンレススチール



ビタクラフト「スーパー鉄」シリーズ

鉄のフライパンの魅力をそのままに、鉄の弱点「錆びやすさ」をクリアしたのが、独自の「窒化4層加工」。錆びが大敵の船舶や航空機に使われる加工技術を応用。鉄の内部に窒素を浸透させ表面強度を高めることで錆びにくい強靱な鉄のフライパンを完成。



オススメ!



② **ビタクラフト スーパー鉄フライパン H**

注文コード	規格	内径×深さ	標準価格	CD
05-0050-0201	No.2001 20cm	φ200×41mm	¥7,800	350287
05-0050-0202	No.2002 26cm	φ260×43mm	¥8,800	350288

材質/窒化4層構造

オススメ!



③ **ビタクラフト スーパー鉄ウオックパン H**

注文コード	規格	内径×深さ	標準価格	CD
05-0050-0301	No.2005 24cm	φ240×65mm	¥8,800	350289
05-0050-0302	No.2006 28cm	φ280×70mm	¥10,000	350290

材質/窒化4層構造

① **ビタクラフトプロ マジックコートフライパン H** オススメ!



注文コード	規格	内径×深さ	標準価格	CD
05-0050-0101	0332 20cm	φ200×45mm	¥16,000	350294
05-0050-0102	0333 24cm	φ240×50mm	¥19,000	350295
05-0050-0103	0334 28cm	φ280×55mm	¥23,000	350296
05-0050-0104	0335 30cm	φ300×65mm	¥26,000	350297

材質/全面5層構造



④ **コートマイスターフライパン C** JPN

注文コード	規格	内径×深さ	t=板厚	標準価格	CD
05-0050-0401	20cm	φ200×54mm	t=3.5mm	¥4,000	019107
05-0050-0402	22cm	φ220×54mm	t=3.5mm	¥4,700	019108
05-0050-0403	24cm	φ240×56mm	t=3.5mm	¥5,300	019109
05-0050-0404	26cm	φ260×58mm	t=3.5mm	¥5,800	019110
05-0050-0405	28cm	φ280×61mm	t=4.0mm	¥6,800	019111
05-0050-0406	30cm	φ300×64mm	t=4.0mm	¥8,200	019112
05-0050-0407	33cm	φ330×66mm	t=4.0mm	¥10,000	019113

材質/本体:アルミキャスト テフロンプラチナ加工
 ハンドル:天然木



⑤ **匠技フライパン C** JPN

注文コード	規格	内径×深さ×柄長	標準価格	CD
05-0050-0501	22cm	φ220×50×170mm	¥4,000	357021
05-0050-0502	24cm	φ240×55×185mm	¥4,500	357022
05-0050-0503	26cm	φ260×56×185mm	¥5,000	357023
05-0050-0504	28cm	φ280×60×210mm	¥5,800	357024
05-0050-0505	30cm	φ300×60×210mm	¥6,300	357025
05-0050-0506	32cm	φ320×60×210mm	¥6,800	357026

材質/本体:アルミニウム合金 テフロンプラチナ加工
 ハンドル:天然木



⑥ **IHミラージュフライパン C** IH対応 JPN

注文コード	規格	外径×高さ	標準価格	CD
05-0050-0601	24cm	φ255×H53mm	¥4,400	019194
05-0050-0602	26cm	φ276×H58mm	¥4,900	019195
05-0050-0603	28cm	φ298×H73mm	¥5,500	019196

材質/2層クラッド材 内面:テフロン



⑦ **センレンキャストフライパン C** JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ(ハンドルまで)	標準価格	CD
05-0050-0701	20cm	209×398×H 94mm	¥3,800	604049
05-0050-0702	24cm	249×440×H 98mm	¥4,100	604050
05-0050-0703	26cm	269×470×H101mm	¥4,500	604051
05-0050-0704	28cm	290×490×H106mm	¥5,200	604052
05-0050-0705	30cm	310×525×H109mm	¥6,000	604053
05-0050-0706	33cm	339×542×H117mm	¥7,500	604054
05-0050-0707	36cm	369×610×H111mm	¥9,200	604055

材質/アルミニウム合金 内面:テフロンプラチナ加工



⑧ **センレンキャスト深型フライパン C** JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ(ハンドルまで)	標準価格	CD
05-0050-0801	26cm	329×530×H129mm	¥5,000	604058

材質/アルミニウム合金 内面:テフロンプラチナ加工



⑨ **センレンキャスト深型イタメナベ C** JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ(ハンドルまで)	標準価格	CD
05-0050-0901	30cm	269×472×H124mm	¥6,000	604056
05-0050-0902	32cm	309×520×H128mm	¥7,000	604057

材質/アルミニウム合金 内面:テフロンプラチナ加工



⑩ **IHマーブルフライパン** IH対応 JPN

注文コード	規格	直径×高さ(深さ)	全長	標準価格	CD
05-0050-1001	20cm	φ205×H113mm(47mm)	398mm	¥2,450	607219
05-0050-1002	24cm	φ245×H107mm(56mm)	463mm	¥2,750	607220
05-0050-1003	28cm	φ285×H100mm(59mm)	505mm	¥3,150	607221

材質/アルミニウム 内面:フッ素



⑪ **ブラックストーンフライパン** IH対応 KOR

注文コード	規格	直径×高さ(深さ)	全長	標準価格	CD
05-0050-1101	16cm	φ165×H72mm(40mm)	308mm	¥1,350	607203
05-0050-1102	18cm	φ185×H60mm(43mm)	333mm	¥1,450	607204
05-0050-1103	20cm	φ205×H65mm(46mm)	352mm	¥1,550	607205
05-0050-1104	22cm	φ225×H58mm(45mm)	402mm	¥1,700	607206
05-0050-1105	24cm	φ244×H78mm(55mm)	420mm	¥1,800	607207

材質/アルミニウム 内面:フッ素

注文コード	規格	直径×高さ(深さ)	全長	標準価格	CD
05-0050-1106	26cm	φ264×H62mm(52mm)	442mm	¥2,000	607208
05-0050-1107	28cm	φ285×H70mm(53mm)	460mm	¥2,250	607209
05-0050-1108	30cm	φ306×H70mm(52mm)	485mm	¥2,900	607210
05-0050-1109	32cm	φ325×H84mm(56mm)	503mm	¥3,800	607211

昔から調理を通じて鉄分補促してきました。
神田鉄鍋シリーズも鉄分補促に一役かっています。

極厚鉄板です。
※27・30cmの板厚は4.5mm、33cmの板厚は5.0mm、36cmの板厚は6.0mm、39～45cmの板厚は6.5mmです。



① **鉄餃子鍋** made in 燕三条

注文コード	規格	内径×深さ	標準価格	CD
05-0051-0101	27cm	φ270×40mm	¥ 6,200	002001
05-0051-0102	30cm	φ300×40mm	¥ 7,100	002002
05-0051-0103	33cm	φ330×40mm	¥ 9,000	002003
05-0051-0104	36cm	φ360×40mm	¥11,600	002004
05-0051-0105	39cm	φ390×40mm	¥13,600	002005
05-0051-0106	42cm	φ420×45mm	¥20,300	002006
05-0051-0107	45cm	φ450×45mm	¥24,200	002007

材質/鉄 表面加工/クリアラッカー塗装



② **18-0餃子鍋 蓋** made in 燕三条

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0051-0201	27cm用	¥3,500	002008
05-0051-0202	30cm用	¥3,900	002009
05-0051-0203	33cm用	¥4,300	002010
05-0051-0204	36cm用	¥5,000	002011
05-0051-0205	39cm用	¥6,500	002012

材質/18-0ステンレス・天然木



③ **木製餃子鍋 蓋(サワラ)** JPN

注文コード	規格	外径	標準価格	CD
05-0051-0301	27cm用	φ300mm	¥2,300	017139
05-0051-0302	30cm用	φ330mm	¥2,600	017140
05-0051-0303	33cm用	φ360mm	¥3,100	017141
05-0051-0304	36cm用	φ390mm	¥3,400	017142
05-0051-0305	39cm用	φ420mm	¥4,500	017143
05-0051-0306	42cm用	φ450mm	¥5,100	017144
05-0051-0307	45cm用	φ480mm	¥5,800	017145

材質/サワラ ●板厚:15mm



④ **アルミ餃子鍋 蓋** JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0051-0401	27cm用	¥ 3,100	002013
05-0051-0402	30cm用	¥ 3,800	002014
05-0051-0403	33cm用	¥ 4,200	002015
05-0051-0404	36cm用	¥ 4,900	002016
05-0051-0405	39cm用	¥ 6,800	002017
05-0051-0406	42cm用	¥ 8,500	002018
05-0051-0407	45cm用	¥10,000	002019

材質/アルミニウム



⑤ **餃子絞り袋** JPN

注文コード	幅×高さ	標準価格	CD
05-0051-0501	460×H750mm	¥ 2,800	051005

材質/ナイロン

⑥ **(ホ)野菜絞り袋** JPN

注文コード	規格	縦×横	標準価格	CD
05-0051-0601	小	450×450mm	¥3,600	365028
05-0051-0602	大	480×650mm	¥4,500	365027

材質/ポリプロピレン製



⑦ **餃子麺棒** CHN

注文コード	全長	標準価格	CD
05-0051-0701	275mm φ18mm	¥400	050057

材質/天然木

⑧ **しゅうまい麺棒** CHN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0051-0801	小	230mm	¥ 920	050059
05-0051-0802	大	275mm	¥2,400	050058

材質/天然木

⑨ **竹ギョーザペラ** CHN

注文コード	全長	標準価格	CD
05-0051-0901	236mm	¥ 220	050200

材質/天然木



⑩ **キングパン蓋** JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0051-1001	16cm	¥ 1,600	018163
05-0051-1002	18cm	¥ 1,700	018164
05-0051-1003	20cm	¥ 2,400	018165
05-0051-1004	22cm	¥ 2,500	018166
05-0051-1005	24cm	¥ 2,700	018167
05-0051-1006	26cm	¥ 2,900	018168
05-0051-1007	28cm	¥ 3,200	018169
05-0051-1008	30cm	¥ 3,400	018170

材質/アルミニウム



⑪ **STフライパン用蓋** made in 燕三条

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0051-1101	20cm	¥ 800	019024
05-0051-1102	22cm	¥ 950	019025
05-0051-1103	24cm	¥ 1,060	019026
05-0051-1104	26cm	¥ 1,150	019027

材質/18-0ステンレス ツマミ:樹脂



⑫ **アルミ製フライパン用蓋** JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0051-1201	18cm用	¥ 2,300	019017
05-0051-1202	21cm用	¥ 3,200	019018
05-0051-1203	24cm用	¥ 3,700	019019
05-0051-1204	27cm用	¥ 4,100	019020
05-0051-1205	30cm用	¥ 4,900	019021
05-0051-1206	33cm用	¥ 5,700	019022
05-0051-1207	36cm用	¥ 6,300	019023

材質/アルミニウム



⑬ **STフライパン蓋 C** JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0051-1301	16cm	¥ 1,600	018410
05-0051-1302	18cm	¥ 1,800	018411
05-0051-1303	20cm	¥ 2,000	018412
05-0051-1304	22cm	¥ 2,200	018413
05-0051-1305	24cm	¥ 2,400	018414
05-0051-1306	26cm	¥ 2,600	018415
05-0051-1307	28cm	¥ 2,800	018416

材質/18-0ステンレス ツマミ:木材



⑭ **ユミックガラス蓋 B** CHN

注文コード	規格	外径(内径)	標準価格	CD
05-0051-1401	14cm	φ150(φ135)mm	¥ 800	019154
05-0051-1402	16cm	φ169(φ157)mm	¥1,000	019155
05-0051-1403	18cm	φ190(φ175)mm	¥1,200	019156
05-0051-1404	20cm	φ209(φ195)mm	¥1,300	019157
05-0051-1405	22cm	φ230(φ215)mm	¥1,400	019158

材質/本体:強化ガラス リング:ステンレス ツマミ:樹脂

厨房用品

料理道具

ストック・仕込み

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

厨房機器・設備

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。



① 匠の技鉄なべ A



注文コード	規格	外径×深さ	t=板厚	標準価格	CD
05-0052-0101	20cm	200×40mm	t=1.4mm	¥1,800	605777
05-0052-0102	24cm	240×56mm	t=1.6mm	¥2,200	605778
05-0052-0103	26cm	260×59mm	t=1.6mm	¥2,400	605779
05-0052-0104	28cm	280×80mm	t=1.6mm	¥2,600	605780

材質 / 鉄



② 匠の技ぶあつい鉄板くん (IH対応) C

注文コード	規格	直径×幅×高さ(深さ)	底径	板厚	標準価格	CD
05-0052-0201	26cm	φ265×343×H45mm(32mm)	φ225mm	t=3.2mm	¥3,000	605782

材質 / 鉄



③ 厚さが自慢!焼き物鉄板4.5mm

注文コード	規格	縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0052-0301		272×350×H28mm	¥5,000	609018

材質 / 鉄

- 強い耐熱耐冷性能**
本製品は、素材にシリコンを使用しており、230℃からマイナス20℃の耐熱耐冷性能を実現しています。また、接触部分についての球状の突起が、すべり止めとしての機能の他、熱の伝導を効果的に和らげてくれます。高熱の鍋や器具を使用する調理現場において、たいへん重宝します。
- 強く締まったキャップもラクラク**
ゴムのグリップ力や接触物の突起の働きにより、従来の布製オープンミットよりも力を入れやすいので、どんなに強く締まったビンやフタなども本製品から楽に開けることができます。
- お手入れのしやすい防水性能**
本製品は従来のオープンミットと異なり、水濡れに大変強く、油污れなども洗剤をつけて洗えば簡単に洗い流すことができます。火回りから水回り、水回りから火回り、調理工程が細かく切り替わる場合も、手につかたまま、気を取られることなく作業ができます。
- シリコンゴムだからできる色んな使い方**
熱、水に強く、滑らないシリコンゴムの特徴を生かせばこんな使い方も、テーブルの上にもそのまま置いて「なべ敷き」に。沸騰中の哺乳瓶や、熱湯の中でのめやレトルトパックをそのままつかんで取り出したり等、アイデア次第でいろいろな用途に使えます。



オススメ!

④ シリコンラバーオープンミット



注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0052-0401	小	250mm	¥2,000	425034
05-0052-0402	大	345mm	¥4,000	425035

材質 / シリコンゴム ●耐熱温度:230℃ 耐冷温度:-20℃

⑤ バンガードオープン手袋 (高温用) C



注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0052-0501	#512PLUS 12インチ	305mm	¥11,200	425023
05-0052-0502	#515PLUS 15インチ	380mm	¥12,200	425024
05-0052-0503	#518PLUS 18インチ	475mm	¥14,200	425025

材質 / ケブラ材 ●耐熱温度:約480℃

※洗濯機や揉み洗いは、表面のコーティングが剥がれ耐熱効果がなくなりますのでお避けください。



⑥ バンガードオープン手袋スリーフィンガー C



注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0052-0601	#712 12インチ	310mm	¥10,500	425026
05-0052-0602	#715 15インチ	365mm	¥11,600	425027
05-0052-0603	#718 18インチ	450mm	¥12,700	425028

材質 / ケブラ材 ●耐熱温度:約230℃

⑦ バンガードオープン手袋 C



注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0052-0701	#612 12インチ	310mm	¥9,600	425020
05-0052-0702	#615 15インチ	375mm	¥10,800	425021
05-0052-0703	#618 18インチ	460mm	¥12,000	425022

材質 / ケブラ材 ●耐熱温度:約210℃

⑧ パイロテックスオープン手袋



注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0052-0801	小	260mm	¥1,350	425016
05-0052-0802	S-34	340mm	¥1,450	332081
05-0052-0803	大	380mm	¥1,600	425015
05-0052-0804	特大	420mm	¥1,850	425014

材質 / 表面:フレームガード加工 内面:シリコン加工 ●耐熱温度:約200℃



⑨ シルバーオープンミット



注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0052-0901	小	260mm	¥1,050	332023
05-0052-0902	13インチ	330mm	¥1,250	332107
05-0052-0903	大	380mm	¥1,300	332022
05-0052-0904	特大	420mm	¥1,400	332021

材質 / 綿100% (表面:シリコン樹脂加工) ●耐熱温度:93℃

⑩ フレームガードオープンミット タン



注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0052-1001	TFG-10 小	260mm	¥1,080	332108
05-0052-1002	TFG-13 中	340mm	¥1,620	332109
05-0052-1003	TFG-15 大	380mm	¥1,700	332110
05-0052-1004	TFG-17 特大	420mm	¥2,300	332111

材質 / コットン ●耐熱温度:200℃

⑪ ボロ口二枚一組



注文コード	全長	標準価格	CD
05-0052-1101	250mm	¥800	332024

材質 / 綿



オススメ!

⑫ 布製 鍋つかみ 厚手6枚重ね (3枚入)



注文コード	外寸 縦×横	標準価格	CD
05-0052-1201	300×200mm	¥2,000	379186

材質 / 綿



⑬ タオルぞうきん (10枚入)



注文コード	外寸 縦×横	標準価格	CD
05-0052-1301	300×200mm	¥1,100	379160

材質 / 綿



⑭ 布製 テンパンつかみ 12枚重ね 2枚入



注文コード	外寸 縦×横	標準価格	CD
05-0052-1401	150×200mm	¥1,100	379144

材質 / 綿