

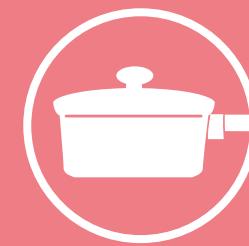
Total Kitchen Goods

Kitchen Work

－厨房用品－

料理道具	P.1 ~
調理小物	P.417 ~
調理機械	P.607 ~
厨房機器・設備	P.653 ~
サービス用品	P.773 ~
喫茶用品	P.843 ~
軽食・鉄板焼用品	P.919 ~
製菓用品	P.989 ~
棚・ワゴン	P.1131 ~
洗浄用ラック	P.1209 ~
清掃用品	P.1233 ~
長靴・白衣・衛生	P.1399 ~
消耗品	P.1477 ~





料理道具



まずは揃えておきたい、

安心の基本アイテム。

ストック食材のボリュームや

下ごしらえの過程は、

料理のジャンルによって異なります。

それぞれの店舗に応じて

必要となる道具を、

豊富なバリエーションからセレクト。

使う人の立場になった、

実用的な定番&人気商品です。

Total Kitchen Goods

料理道具

TKG IH アルミシリーズ



P.27

TKG ブルーテンパーーシリーズ



P.93・405・406

DO-EN ガストロノーム



P.111

角バット



P.131

運搬バット



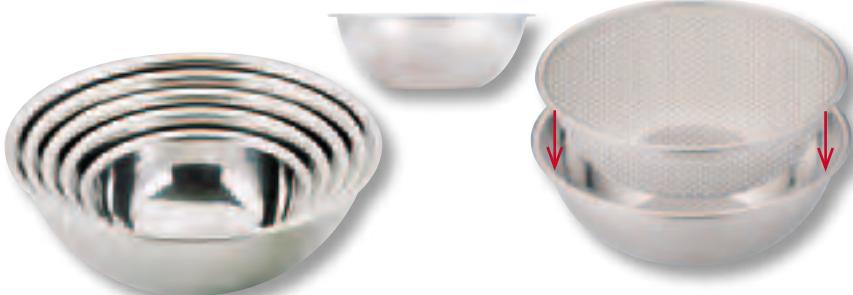
P.145

汁食缶



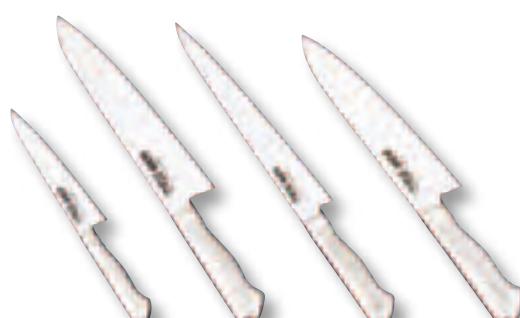
P.185

TKG ST ボール 穴明ボール



P.243

TKG NEO シリーズ



P.317

Recommendation

料理道具

鍋類

フライパン・
グリルパン

ガストロノームパン・
ホテルパン

バット・番重・
コンテナ

食缶・給食道具

キッキンポット・
保存容器

ボール・ザル・
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・
砥石

まな板・庖丁差・
殺菌庫

そば・うどん・
パスタ用品

蒸し器・中華・
揚げ物用品

毎日使う道具だから、より使いやすいものを。 TKGの業務用鍋シリーズ。

TKG業務用総合カタログでは厨房における様々なニーズに対応するべく、それぞれ特長のある業務用鍋をラインナップしております。業態やオペレーションなどに合わせ、それぞれの厨房に最適なものをお選びいただけます。

※サイズ、アイテムの詳細につきましては、お手数ですが各掲載ページをご覧ください。



ステンレス鍋

「重くて扱いづらい」イメージのステンレス鍋ですが、厨房への電磁調理器の導入の普及により、一般的な業務用鍋となりつつあります。腐食や衝撃に強く、「長く使える鍋」として愛用されるシェフが増えています。現在はアルミの良さとステンレスの良さを兼ね備えた多層鍋(クラッド鍋)や、側面を薄く仕上げ重さを軽減した底面多層鍋など、従来のステンレス鍋を進化させたものもあります。もちろん単層鍋の極厚底も重量感があり抜群の耐久性で人気です。

全面多層鍋

P.17 TKG IH セレクト 2層クラッド
シリーズ



内面はアルミ+フッ素樹脂加工、外面はステンレスというハイブリッド鍋を使用したシリーズです。「フッ素樹脂がはがれにくく熱伝導に優れる」というアルミの特徴と、「電磁調理器対応、優れた耐久性」というステンレスの特徴を兼ね備えています。カレーやソース類の粘度の高い食材の調理や、炒めものなどに最適です。内面フッ素樹脂加工により洗浄も簡単です。

P.15 トリノ(ステンレス3層鍋)
シリーズ



全面3層鍋で電磁調理器に最適。熱伝導の良いアルミを保温力のあるステンレスではさむことによって、軽く耐久性に優れた理想的な鍋ができました。高い熱効率と素早い立ち上がりで鍋全体が均一に温まり、温度ムラが少ないので焦げ付きにくくなっています。取っ手には平ビスを採用。内面に突起がないので使いやすく洗浄もラクにできます。

底面多層鍋



P.9

TKG PRO(プロ)



P.5

Murano(ムラノ)
インダクション

TKG PRO(プロ)・
Murano(ムラノ) インダクションシリーズ

底面は、熱伝導率の高いアルミを保温性の高いステンレスではさんだ「サンドイッチ式三層底」。厚底になっていますので熱効率が高く、ムラなく均一に加熱します。側面は薄く仕上げられているので、一般的な単層厚底鍋に比べ軽く、扱いやすくなっています。TKG PRO(プロ)・Murano(ムラノ) インダクションとともにフッ素樹脂加工のシリーズもあります。汚れが落ちやすいのでカレーやシチューなどの後片付けがラクになります。

単層厚底

P.11 □パワーデンジ シリーズ



鍋本体には耐久性・耐食性に優れたモリブデン鋼を採用。単層極厚底構造がプロの過酷な厨房を耐え抜きます。取っ手にはビスを使用していませんので、内面に引っかかりがなく、洗いやすくなっています。熱源を選びませんので、ガス火はもちろんハイパワーの業務用電磁調理器にも特におすすめします。パワーデンジシリーズにはフッ素樹脂加工のシリーズ(パワーデンジアルファ)もあります。汚れが落ちやすいのでカレー・シチューなどの後片付けがラクになります。

P.13 □スーパー デンジ シリーズ



プロユースのために生まれてきた、電磁調理器用ステンレス鍋スーパー デンジ。本体には耐食性に優れた18クロームモリブデン鋼を使用し、鍋底は2~3mm単層極厚底構造で抜群の耐久性を誇ります。ハンドルは真鍮カラーで高級感があり、本場フランスの料理人がなじんだ角度、握りやすさを採用しています。スーパー デンジシリーズには、水だけで簡単に汚れが落ちる「エコクリーン」のラインナップもございます。用途に合わせてお選びいただけます。

アルミニウム鍋

熱伝導に優れ、軽くて取扱いもラクなアルミ鍋は和食・洋食・中華料理とジャンルを問わず、昔から使用されています。「軟らかくキズがつきやすい」「電磁調理器に使用できない」などの欠点もありますが、ガス火との組み合わせでも高い熱効率を誇ります。近年では製造技術の向上により、底面に加工するなどして電磁調理器に対応するものも登場し、さらに熱効率がアップしています。

P.27 TKG IHアルミ業務用鍋 シリーズ



熱伝導に優れたアルミの特長はそのまま電磁調理器対応になりました。秘密は底面に貼られたステンレスディスク。ディスクが電磁調理器にすばやく反応して、底面からの熱をスムーズに鍋の側面に伝えますので鍋全体でムラなく加熱します。電磁調理器はもちろん、ガス火など幅広い熱源に対応します。洗浄・保管などの取扱いは従来のアルミ鍋と変わりませんので、長年アルミ鍋を愛用された方でも、同様の使い方ができますので安心です。

P.31 TKGアルミニウム業務用鍋 シリーズ



表面にアルマイト加工を施し、軟らかくキズのつきやすいアルミ生地を保護しています。食材によって浸食されることのないアルマイト被膜層ですので、腐食しにくくお手入れも簡単になります。底面だけでなく、コーナーにも厚みをもたせてありますのでガスコンロの五徳との衝突にも耐久性があります。軽くて扱いやすいので、女性の多い厨房にもおすすめです。

長くお使いいただくために

- 絶対に空焚きをしないでください。空焚きをしますと、アルミが損傷（腐食、穴アキ）したり、取っ手やつまみの損傷、本体の変形や溶解等によるやけどや火災の原因になります。
- 金属製の鋭利な調理器具をお使いの際は、内面をキズつけないようにご注意下さい。キズつけますと、腐食の原因になります。
- 熱した本体に冷水をかける等、急激な温度変化を与えないで下さい。変形の原因となります。
- 酢・重曹等の酸性またはアルカリ性のものの使用はなるべく避けて下さい。
- 腐食防止のため、長時間（めやすとしては一昼夜以上）にわたり調理物を入れたままにしないで下さい。

お手入れについて

- お手入れにはスチールたわし、アルカリ性洗剤、クレンザーを使用しないで下さい。表面をキズつけ、腐食の原因となります。スポンジに中性洗剤をつけてよく洗って下さい。
- 腐食防止のために、ご使用後は十分に水を切って下さい。
- こげついた場合、ナイフなどでこすらないで下さい。表面をキズつけ、腐食を発生させる原因になります。水やお湯にも充分浸して柔らかくした後で、中性洗剤を含ませたスポンジでていねいにお取り下さい。

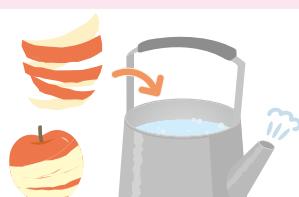
その他ご注意いただきたい点について

- ご使用中に白いブツブツができることがあります。腐食のはじまりですが、人体には無害です。そのままご使用になってさしつかえありません。無理に取るようなことをしないで、米のとぎ汁を入れて10~15分ほど煮沸してください。腐食の進行が防げます。
- ご使用中に内面が黒くなることがあります。水質によるもので、人体には無害です。そのままご使用になってさしつかえありません。とり方としては、輪切りにしたレモンの切り口で、黒変部を丹念にこする方法や、水を入れ、りんごの皮を入れて煮沸する等の方法がありますが、これらの方では完全にとれない場合もあります。どうしても落としたい時は、クレンザーやスチールたわしできれいに除けます。ただそのままにしておくと、すぐ黒変化しますので、米のとぎ汁を入れて10~15分ほど煮沸します。そうすると、黒変化がおこりにくくなります。

黒変化の直し方



輪切りにしたレモンの切り口で、黒変部を丹念にこする



りんごの皮を入れて煮沸する



クレンザーやスチールたわしで落とす



10~15分煮沸する



ムラノ Murano Induction インダクションシリーズ



スピーディーな沸き上がり!
作業効率と使いやすさを極めたカタチ。

Murano Induction (ムラノ インダクション)シリーズ

プロユースの電磁調理器対応鍋



① Murano(ムラノ) インダクション 18-8 寸胴鍋(蓋無)

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	底径	
8-0005-0101	16	178	150	3.0	1.14	0.8	143	¥ 5,500	
8-0005-0102	20	218	180	5.5	1.74	0.8	178	¥ 8,600	
8-0005-0103	24	260	240	10.0	2.94	0.8	218	¥ 11,500	
8-0005-0104	28	300	280	17.0	3.29	0.8	252	¥ 15,000	
8-0005-0105	32	344	320	25.0	5.11	0.8	273	¥ 23,000	
8-0005-0106	36	382	360	35.0	6.74	1.0	305	¥ 30,000	
8-0005-0107	40	422	400	50.0	9.49	1.0	340	¥ 40,000	
8-0005-0108	45	472	450	70.0	12.09	1.2	370	¥ 50,000	
8-0005-0109	50	522	500	98.0	12.75	1.2	424	¥ 63,000	
8-0005-0110	60	622	550	155.0	20.85	1.5	520	¥ 130,000	

② Murano(ムラノ) インダクション 18-8 半寸胴鍋(蓋無)

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	底径	
8-0005-0201	16	178	120	2.4	1.02	0.8	143	¥ 4,500	
8-0005-0202	20	218	140	4.2	1.45	0.8	178	¥ 6,800	
8-0005-0203	24	260	160	7.0	2.07	0.8	218	¥ 9,000	
8-0005-0204	28	300	180	11.0	2.69	0.8	252	¥ 12,000	
8-0005-0205	32	344	200	16.0	3.34	0.8	273	¥ 16,000	
8-0005-0206	36	382	230	23.0	4.95	1.0	305	¥ 22,000	
8-0005-0207	40	422	260	32.0	6.22	1.0	340	¥ 29,000	
8-0005-0208	45	472	300	47.0	9.08	1.2	370	¥ 40,000	
8-0005-0209	50	522	320	63.0	10.15	1.2	424	¥ 53,000	
8-0005-0210	60	622	380	107.0	17.05	1.5	520	¥ 80,000	

③ Murano(ムラノ) インダクション 18-8 外輪鍋(蓋無)

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	底径	
8-0005-0301	16	178	80	1.6	0.88	0.8	143	¥ 4,100	
8-0005-0302	18	198	80	2.0	1.04	0.8	178	¥ 4,800	
8-0005-0303	20	218	80	2.5	1.22	0.8	218	¥ 5,100	
8-0005-0304	24	260	95	4.3	1.75	0.8	252	¥ 6,400	
8-0005-0305	28	300	110	6.7	2.41	0.8	273	¥ 11,000	
8-0005-0306	32	344	160	12.9	3.14	0.8	305	¥ 13,500	
8-0005-0307	36	382	180	18.0	4.62	1.0	340	¥ 16,500	
8-0005-0308	40	422	200	25.0	5.79	1.0	370	¥ 25,500	
8-0005-0309	45	472	230	36.0	8.30	1.2	424	¥ 33,000	
8-0005-0310	60	622	300	84.0	15.40	1.5	520	¥ 70,000	



④ Murano(ムラノ) インダクション 18-8 鍋蓋

	cm	用	外径		cm	用	外径	
8-0005-0401	16	181	¥ 1,500		8-0005-0407	36	384	¥ 5,500
8-0005-0402	18	201	¥ 1,600		8-0005-0408	40	424	¥ 6,800
8-0005-0403	20	221	¥ 1,800		8-0005-0409	45	474	¥ 9,000
8-0005-0404	24	261	¥ 2,700		8-0005-0410	50	532	¥ 10,500
8-0005-0405	28	301	¥ 3,200		8-0005-0411	60	632	¥ 16,000
8-0005-0406	32	341	¥ 4,000					

⑤ Murano(ムラノ) インダクション 18-8 スチームポット

〈AST-I3〉 8-0005-0501 ¥7,400

cm	用	外径	内径	深さ
24	260	240	195	

Murano(ムラノ)インダクション・Murano(ムラノ)インダクションテフロンセレクト寸胴鍋24cmにご使用できます。
蒸し物はもちろん、パスタなど茹で物にも便利です。

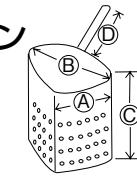


⑥ Murano(ムラノ) インダクション 18-8 パスタクッカー

〈APS-53〉 8-0005-0601 ¥5,800

cm	用	①	②	③	④	⑤
36	155	205	230	190		

Murano(ムラノ)インダクション半寸胴鍋
36cmにご使用できます。

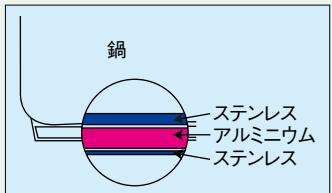


18-8 スープ濾し
P.422セーフティーリフティング
P.465

POINT

作業効率と使いやすさを極めたカタチ

サンドイッチ式三層底



熱伝導率の高いアルミニウムを保温性の高いステンレスでサンドイッチ。ムラ無く均一に、効率よく加熱するのでスピーディーな沸き上がりを可能にします。

握りやすい空洞ハンドル



片手鍋は握りやすく疲れにくいデザインのハンドルを採用。忙しい厨房内でもしっかりとホールドできるので安心です。

ハンドルにビスを不使用



ハンドルと鍋本体の接合にビスを使用していません。洗いやすく衛生的で、ビスの緩みなどによる水モレの心配がありません。

※Murano(ムラノ)インダクションシリーズのみ



① Murano(ムラノ) インダクション **IH** 100V 200V
18-8 片手深型鍋(蓋無)〈AKT-D1〉

cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0006-0101	16	178×120	2.4	0.90	143	¥ 4,800	
8-0006-0102	18	198×130	3.3	1.17	163	¥ 5,500	
8-0006-0103	20	218×140	4.4	1.33	178	¥ 6,800	
8-0006-0104	24	260×160	7.2	1.95	218	¥ 8,000	
8-0006-0105	28	300×180	11.1	2.57	252	¥ 11,500	

板厚:0.8

※28cmのみ向い手付きになります。

●握りやすいデザインの空洞ハンドル

② Murano(ムラノ) インダクション **IH** 100V 200V
18-8 片手浅型鍋(蓋無)〈AKT-D3〉

cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0006-0201	16	178×70	1.4	0.73	143	¥ 4,700	
8-0006-0202	18	198×80	2.0	0.81	163	¥ 5,000	
8-0006-0203	20	218×105	3.3	1.23	178	¥ 5,500	
8-0006-0204	24	260×110	5.0	1.73	218	¥ 6,900	
8-0006-0205	28	300×130	8.0	2.40	252	¥ 10,500	

板厚:0.8

●握りやすいデザインの空洞ハンドル

③ Murano(ムラノ) インダクション **IH** 100V 200V
18-8 テーパーパン〈ATC-45〉

cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0006-0301	16	164×60	1.0	0.65	110	¥ 5,000	
8-0006-0302	18	184×60	1.2	0.85	130	¥ 5,700	
8-0006-0303	20	204×65	1.6	0.95	150	¥ 6,200	
8-0006-0304	24	244×75	2.7	1.40	184	¥ 8,300	

板厚:1.5

●握りやすいデザインの空洞ハンドル

④ Murano(ムラノ) インダクション **IH** 100V 200V
18-8 ソテーパン(蓋無)〈AST-I1〉

cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0006-0401	18	198×80	2.0	0.81	143	¥ 5,000	
8-0006-0402	20	218×105	3.3	1.23	178	¥ 6,200	
8-0006-0403	24	260×110	5.0	1.73	218	¥ 7,400	

板厚:0.8

●握りやすいデザインの空洞ハンドル

⑤ Murano(ムラノ) インダクション **IH** 100V 200V
18-8 フライパン〈AHL-V6〉

cm	内径	外径	深さ	kg	板厚	底径	
8-0006-0501	20	220×40	0.75	0.8	150	¥ 4,600	
8-0006-0502	24	260×45	1.30	0.8	184	¥ 5,300	
8-0006-0503	28	300×50	2.00	0.8	221	¥ 7,000	
8-0006-0504	32	340×55	2.55	0.8	255	¥ 8,600	
8-0006-0505	36	382×60	3.40	0.8	295	¥ 11,000	
8-0006-0506	40	422×65	4.45	1.0	348	¥ 16,500	
8-0006-0507	45	472×70	5.70	1.2	378	¥ 22,000	

※40・45cmは向い手付です。

●握りやすいデザインの空洞ハンドル

⑥ Murano(ムラノ) インダクション **IH** 100V 200V
18-8 オムレツパン〈AOM-05〉

cm	内径	外径	深さ	kg	板厚	底径	
8-0006-0601	20	220×40	0.75	0.8	150	¥ 4,200	
8-0006-0602	24	260×45	1.30	0.8	184	¥ 5,100	
8-0006-0603	28	300×50	2.00	0.8	221	¥ 6,700	
8-0006-0604	32	340×55	2.55	0.8	255	¥ 8,100	
8-0006-0605	36	382×60	3.40	0.8	295	¥ 11,000	
8-0006-0606	40	422×65	4.45	1.0	348	¥ 16,000	
8-0006-0607	45	472×70	5.70	1.2	378	¥ 21,000	

**① Murano(ムラノ) インダクション
テフロンセレクト18-8 寸胴鍋(蓋無)
(AZV-78)**

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	底径	
8-0007-0101	16	178×150	3.0	1.14	0.8	143	¥ 6,600		
8-0007-0102	20	218×180	5.5	1.74	0.8	178	¥ 11,700		
8-0007-0103	24	260×240	10.0	2.94	0.8	218	¥ 15,700		
8-0007-0104	28	300×280	17.0	3.29	0.8	252	¥ 20,500		

**② Murano(ムラノ) インダクション
テフロンセレクト18-8 半寸胴鍋(蓋無)
(AHV-A4)**

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	底径	
8-0007-0201	16	178×120	2.4	1.02	0.8	143	¥ 5,600		
8-0007-0202	20	218×140	4.2	1.45	0.8	178	¥ 9,500		
8-0007-0203	24	260×160	7.0	2.07	0.8	218	¥ 12,000		
8-0007-0204	28	300×180	11.0	2.69	0.8	252	¥ 15,700		
8-0007-0205	32	344×200	16.0	3.34	0.8	273	¥ 20,000		
8-0007-0206	36	382×230	23.0	4.95	1.0	305	¥ 26,000		
8-0007-0207	40	422×260	32.0	6.22	1.0	340	¥ 33,000		
8-0007-0208	45	472×280	47.0	9.08	1.2	370	¥ 45,000		

**③ Murano(ムラノ) インダクション
テフロンセレクト18-8 外輪鍋(蓋無)
(AST-I0)**

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	底径	
8-0007-0301	16	178×80	1.6	0.88	0.8	143	¥ 4,800		
8-0007-0302	18	198×80	2.0	1.04	0.8	178	¥ 5,600		
8-0007-0303	20	218×80	2.5	1.22	0.8	218	¥ 5,900		
8-0007-0304	24	260×95	4.3	1.75	0.8	252	¥ 7,600		
8-0007-0305	28	300×110	6.7	2.41	0.8	273	¥ 12,600		
8-0007-0306	32	344×160	12.9	3.14	0.8	305	¥ 15,500		
8-0007-0307	36	382×180	18.0	4.62	1.0	340	¥ 19,000		
8-0007-0308	40	422×200	25.0	5.79	1.0	370	¥ 28,000		
8-0007-0309	45	472×230	36.0	8.30	1.2	424	¥ 36,000		

**④ Murano(ムラノ) インダクション
18-8 鍋蓋 (ANB-35)**

	cm	外径		cm	外径	
8-0007-0401	16	181	¥ 1,500	8-0007-0407	36	384 ￥ 5,500
8-0007-0402	18	201	¥ 1,600	8-0007-0408	40	424 ￥ 6,800
8-0007-0403	20	221	¥ 1,800	8-0007-0409	45	474 ￥ 9,000
8-0007-0404	24	261	¥ 2,700	8-0007-0410	50	532 ￥ 10,500
8-0007-0405	28	301	¥ 3,200	8-0007-0411	60	632 ￥ 16,000
8-0007-0406	32	341	¥ 4,000			

**⑤ Murano(ムラノ) インダクション
18-8 スチームポット****AST-I3 8-0007-0501 ￥7,400**cm
外径
内径
深さ

24 260 240×195

Murano(ムラノ)インダクション・Murano(ムラノ)インダクションテフロンセレクト寸胴鍋24cmにご使用できます。蒸し物はもちろん、パスタなど茹で物にも便利です。





① Murano(ムラノ) インダクション
テフロンセレクト18-8 片手深型鍋
(蓋無) <AKT-D2>

	cm	内	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0008-0101	16	178×120	2.4	0.90	143	¥ 6,100		
8-0008-0102	18	198×130	3.3	1.17	163	¥ 6,800		
8-0008-0103	20	218×140	4.4	1.33	178	¥ 8,200		
8-0008-0104	24	260×160	7.2	1.95	218	¥ 10,400		
8-0008-0105	28	300×180	11.1	2.57	252	¥ 15,500		

板厚:0.8

POINT

作業効率と使いやすさを極めたカタチ

お手入れも簡単。

サンドイッチ式三層底

カレー・シチューなどこびりつきやすい食材の調理に最適です。洗いやすくお手入れも簡単です。

熱伝導率の高いアルミニウムを保温性の高いステンレスでサンドイッチ。アルミニウム無く均一に、効率よく加熱するのでスピーディーな沸き上がりを可能にします。

握りやすい空洞ハンドル

片手鍋は握りやすく疲れにくいデザインのハンドルを採用。忙しい厨房内でもしっかりとホールドできるので安心です。



② Murano(ムラノ) インダクション
テフロンセレクト18-8 片手浅型鍋
(蓋無) <AKT-D4>

	cm	内	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0008-0201	16	178×70	1.4	0.73	143	¥ 5,400		
8-0008-0202	18	198×80	2.0	0.81	163	¥ 6,400		
8-0008-0203	20	218×105	3.3	1.23	178	¥ 7,400		
8-0008-0204	24	260×110	5.0	1.73	218	¥ 9,200		
8-0008-0205	28	300×130	8.0	2.40	252	¥ 14,000		

板厚:0.8



④ Murano(ムラノ) インダクション
テフロンセレクト18-8 ソテーパン
<AST-I2>

	cm	内	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0008-0401	18	198×80	2.0	0.81	143	¥ 6,200		
8-0008-0402	20	218×105	3.3	1.23	178	¥ 7,500		
8-0008-0403	24	260×110	5.0	1.73	218	¥ 8,900		

板厚:0.8

⑤ Murano(ムラノ) インダクション
テフロンセレクト18-8 フライパン
<AHL-V7>

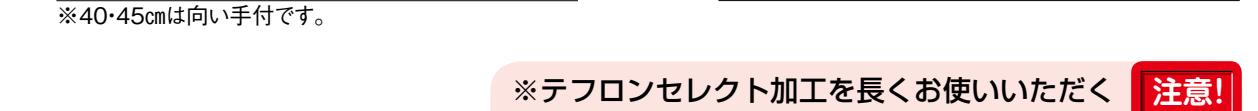
	cm	内	外径	深さ	kg	板厚	底径	
8-0008-0501	20	220×40	0.75	0.8	150	¥ 7,200		
8-0008-0502	24	260×45	1.30	0.8	184	¥ 9,200		
8-0008-0503	28	300×50	2.00	0.8	221	¥ 11,600		
8-0008-0504	32	340×55	2.55	0.8	255	¥ 12,000		
8-0008-0505	36	382×60	3.40	0.8	295	¥ 12,600		
8-0008-0506	40	422×65	4.45	1.0	348	¥ 18,000		
8-0008-0507	45	472×70	5.70	1.2	378	¥ 24,000		

※40・45cmは向い手付です。



⑥ Murano(ムラノ) インダクション
テフロンセレクト18-8 オムレツパン
<AOM-06>

	cm	内	外径	深さ	kg	板厚	底径	
8-0008-0601	20	220×40	0.75	0.8	150	¥ 4,800		
8-0008-0602	24	260×45	1.30	0.8	184	¥ 5,800		
8-0008-0603	28	300×50	2.00	0.8	221	¥ 7,400		
8-0008-0604	32	340×55	2.55	0.8	255	¥ 9,100		
8-0008-0605	36	382×60	3.40	0.8	295	¥ 12,000		
8-0008-0606	40	422×65	4.45	1.0	348	¥ 17,000		
8-0008-0607	45	472×70	5.70	1.2	378	¥ 23,000		



※テフロンセレクト加工を長くお使いいただく
為に調理中は固い金属製のヘラ等のご使用は
避けて下さい。
加工にキズを付け剥れの原因になります。
又、ご使用後は柔らかいスポンジタワシなど
で洗浄して下さい。

注意!



TKG PRO (プロ)

電磁調理器対応業務用鍋



- 耐蝕・耐摩耗・堅牢・熱伝導など材質の追求から始まり、軽量化、衛生面、健康や安全の配慮など利便性を設計・加工工程で付加させて、創り上げています。
- 熱伝導・熱保温に優れた材質(多層構造)を使用していますので理想の熱効率とスピード調理を可能にします。
- 電磁調理器対応。



- 取手部分をスポット溶接していますので、耐久性に優れ、プロの苛酷な条件に耐え使いやすさを追求したハンドル形状です。

- 握り易さを追求したハンドル形状。滑りにくく、持ちやすい。



① TKG PRO (プロ) 寸胴鍋 (蓋無) **IH 100V 200V**
⟨AZV-66⟩

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	底径	
8-0009-0101	18	195	175	4.5	1.4	0.8	170	¥ 6,600	
8-0009-0102	20	215	195	6.2	1.7	0.8	190	¥ 8,000	
8-0009-0103	22	235	215	8.3	2.0	0.8	208	¥ 9,000	
8-0009-0104	24	255	235	10.8	2.3	0.8	223	¥ 10,300	
8-0009-0105	26	275	255	13.7	2.7	0.8	243	¥ 12,000	
8-0009-0106	28	295	275	17.0	3.6	1.0	260	¥ 14,000	
8-0009-0107	30	315	295	21.0	3.8	1.0	278	¥ 17,500	
8-0009-0108	34	355	335	30.0	5.0	1.0	320	¥ 24,000	
8-0009-0109	40	420	395	50.0	7.0	1.0	374	¥ 35,000	

※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。

② TKG PRO (プロ) 半寸胴鍋 (蓋無) **IH 100V 200V**
⟨AHV-64⟩

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	底径	
8-0009-0201	18	195	125	3.2	1.3	0.8	170	¥ 6,300	
8-0009-0202	20	215	135	4.2	1.5	0.8	190	¥ 6,500	
8-0009-0203	22	235	155	5.6	1.8	0.8	208	¥ 7,700	
8-0009-0204	24	255	165	7.2	2.0	0.8	223	¥ 8,900	
8-0009-0205	26	275	175	9.0	2.4	0.8	243	¥ 10,000	
8-0009-0206	28	295	185	11.0	2.8	1.0	260	¥ 11,000	
8-0009-0207	30	315	195	13.0	3.2	1.0	278	¥ 14,500	
8-0009-0208	34	355	215	19.0	4.1	1.0	320	¥ 20,500	
8-0009-0209	40	420	245	30.0	5.8	1.0	374	¥ 27,000	

※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。

③ TKG PRO (プロ) 外輪鍋 (蓋無) **IH 100V 200V**
⟨AST-D9⟩

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	底径	
8-0009-0301	26	275	80	4.0	2.0	0.8	243	¥ 7,800	
8-0009-0302	28	295	90	5.4	2.5	1.0	260	¥ 9,800	
8-0009-0303	30	315	95	6.7	2.7	1.0	278	¥ 10,800	
8-0009-0304	34	355	110	9.8	3.3	1.0	320	¥ 15,600	
8-0009-0305	40	420	130	16.3	4.7	1.0	374	¥ 24,400	

※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。

26~30cm

16~24cm

④ TKG PRO (プロ) 片手深型鍋 (蓋無) **IH 100V 200V**
⟨AKT-89⟩

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	底径	
8-0009-0401	16	175	95	2.0		0.8	0.8	150	¥ 4,300
8-0009-0402	18	195	105	2.7		1.0	0.8	170	¥ 5,100
8-0009-0403	20	215	115	3.7		1.2	0.8	190	¥ 5,800
8-0009-0404	22	235	130	5.1		1.5	0.8	208	¥ 7,000
8-0009-0405	24	255	135	6.2		1.7	0.8	223	¥ 7,700
8-0009-0406	26	275	145	7.9 (向い手付)	2.1	0.8	0.8	243	¥ 9,300
8-0009-0407	28	295	155	9.8 (向い手付)	2.3	1.0	0.8	260	¥ 10,000
8-0009-0408	30	315	175	12.5 (向い手付)	3.0	1.0	0.8	278	¥ 13,000

※26~30cmは向い手付です。

※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。

⑤ TKG PRO (プロ) 片手浅型鍋 (蓋無) **IH 100V 200V**
⟨AKT-90⟩

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	底径	
8-0009-0501	16	175	55	1.0		0.8	0.8	150	¥ 3,900
8-0009-0502	18	195	60	1.5		1.0	0.8	170	¥ 4,700
8-0009-0503	20	215	65	1.8		1.1	0.8	190	¥ 5,300
8-0009-0504	22	235	70	2.6		1.4	0.8	208	¥ 6,300
8-0009-0505	24	255	75	3.2		1.6	0.8	223	¥ 6,700
8-0009-0506	26	275	80	4.2 (向い手付)	1.9	0.8	0.8	243	¥ 7,300
8-0009-0507	28	295	90	5.3 (向い手付)	2.3	1.0	0.8	260	¥ 8,700
8-0009-0508	30	315	95	6.3 (向い手付)	2.6	1.0	0.8	278	¥ 10,000

※26~30cmは向い手付です。

※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。

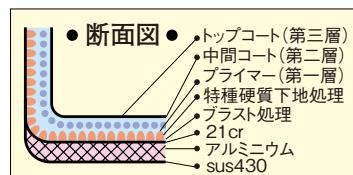
⑥ TKG PRO (プロ) コニカルパン **IH 100V 200V**
⟨AKN-11⟩

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0009-0601	16	175	55	1.3	0.5	122	¥ 4,600	
8-0009-0602	20</							



TKG PRO(プロ) エクスカリバー

電磁調理器対応業務用鍋



エクスカリバー強さの秘密

普通のコーティングは金属のベースに下準備してその上に塗るだけ。エクスカリバーシステムはステンレスを高温で溶融しベースに吹き付け複合結合させる。その間に2種類のノンステンレスコーティング剤を塗っています。その結果として耐摩耗性能が大幅に向上了しました。



① TKG PRO(プロ) エクスカリバー 寸胴鍋(蓋無)〈AZV-67〉

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	底径	
8-0010-0101	18	195×175	4.5	1.5	0.8	170	¥ 9,600		
8-0010-0102	20	215×195	6.2	1.8	0.8	190	¥ 11,000		
8-0010-0103	22	235×215	8.3	2.1	0.8	208	¥ 13,000		
8-0010-0104	24	255×235	10.8	2.5	0.8	223	¥ 15,600		
8-0010-0105	26	275×255	13.7	2.8	0.8	243	¥ 17,500		
8-0010-0106	28	295×275	17.0	3.7	1.0	260	¥ 20,000		
8-0010-0107	30	315×295	21.0	3.9	1.0	278	¥ 25,000		

※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。



② TKG PRO(プロ) エクスカリバー 半寸胴鍋(蓋無)〈AHV-65〉

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	底径	
8-0010-0201	18	195×125	3.2	1.4	0.8	170	¥ 8,300		
8-0010-0202	20	215×135	4.2	1.6	0.8	190	¥ 9,000		
8-0010-0203	22	235×155	5.6	1.9	0.8	208	¥ 10,600		
8-0010-0204	24	255×165	7.2	2.1	0.8	223	¥ 11,700		
8-0010-0205	26	275×175	9.0	2.5	0.8	243	¥ 13,600		
8-0010-0206	28	295×185	11.0	2.9	1.0	260	¥ 15,400		
8-0010-0207	30	315×195	13.0	3.3	1.0	278	¥ 19,000		

※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。



③ TKG PRO(プロ) エクスカリバー 片手深型鍋(蓋無)〈AKT-91〉

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	底径	
8-0010-0301	16	175×95	2.0	0.9	0.8	150	¥ 6,000		
8-0010-0302	18	195×105	2.7	1.1	0.8	170	¥ 6,900		
8-0010-0303	20	215×115	3.7	1.3	0.8	190	¥ 7,900		
8-0010-0304	22	235×130	5.1	1.6	0.8	208	¥ 9,400		
8-0010-0305	24	255×135	6.2	1.8	0.8	223	¥ 10,400		
8-0010-0306	26	275×145	7.9	2.3	0.8	243	¥ 12,500		
8-0010-0307	28	295×155	9.8	2.6	1.0	260	¥ 14,000		
8-0010-0308	30	315×175	12.5	3.2	1.0	278	¥ 18,500		

※26~30cmは向い手付です。
※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。



④ TKG PRO(プロ) エクスカリバー 片手浅型鍋(蓋無)〈AKT-92〉

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	底径	
8-0010-0401	16	175×55	1.0	0.8	0.8	150	¥ 5,400		
8-0010-0402	18	195×60	1.5	1.0	0.8	170	¥ 6,200		
8-0010-0403	20	215×65	1.8	1.1	0.8	190	¥ 7,200		
8-0010-0404	22	235×70	2.6	1.4	0.8	208	¥ 8,500		
8-0010-0405	24	255×75	3.2	1.6	0.8	223	¥ 9,000		
8-0010-0406	26	275×80	4.2	2.0	0.8	243	¥ 10,000		
8-0010-0407	28	295×90	5.3	2.4	1.0	260	¥ 11,800		
8-0010-0408	30	315×95	6.3	2.7	1.0	278	¥ 14,000		

※26~30cmは向い手付です。
※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。

⑤ TKG PRO(プロ) エクスカリバー コニカルパン(蓋無)〈AKN-12〉

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0010-0501	16	175×55	1.3	0.5	122	¥ 5,900		
8-0010-0502	20	215×60	1.8	0.7	144	¥ 7,200		
8-0010-0503	24	255×70	3.0	1.0	184	¥ 8,700		

板厚: 0.8
※16cmのみ100V専用です。

⑥ TKG PRO(プロ) エクスカリバー フライパン(蓋無)〈AHL-M9〉

	cm	内径	外径	深さ	kg	板厚	底径	
8-0010-0601	20	200×50	0.7	0.8	144	¥ 7,200		
8-0010-0602	22	220×55	0.9	0.8	164	¥ 8,100		
8-0010-0603	24	240×55	1.0	0.8	184	¥ 9,000		
8-0010-0604	26	260×60	1.2	0.8	204	¥ 10,400		
8-0010-0605	28	280×65	1.4	1.0	224	¥ 11,400		



⑦ TKG PRO(プロ) 鍋蓋 〈ANB-24〉

	cm	内径	外径	
8-0010-0701	16	175	265	¥ 1,400
8-0010-0702	18	195	285	¥ 1,500
8-0010-0703	20	215	305	¥ 1,700
8-0010-0704	22	235	325	¥ 1,900
8-0010-0705	24	255	345	¥ 2,300

●ステンレス製

※エクスカリバーコーティング加工を長くお使いいただく為に調理中は固い金属製のヘラ等のご使用は避けて下さい。
加工にキズを付け剥れの原因になります。
又、ご使用後は柔らかいスポンジタワシなどで洗浄して下さい。

注意!



パワー・デンジ(モリブデン鋼) IH 100V 200V

熱源を選ばないタフなアイテム。



① **パワー・デンジ 寸胴鍋 目盛付** (蓋無) <AZV-70>

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0011-0101	21	224	210	7.2	1.80	190	¥19,300	IH 100V 200V
8-0011-0102	24	256	240	10.8	2.40	220	¥22,500	
8-0011-0103	27	282	270	15.0	3.00	250	¥24,900	
8-0011-0104	30	316	300	21.0	3.95	280	¥27,700	
8-0011-0105	33	346	330	28.0	4.86	310	¥31,800	
8-0011-0106	36	376	360	36.0	5.83	340	¥36,500	
8-0011-0107	39	406	390	46.0	6.75	370	¥40,400	
8-0011-0108	42	440	420	58.0	7.67	400	¥44,500	
8-0011-0109	45	470	450	71.0	8.70	430	¥49,500	
8-0011-0110	48	502	480	86.0	9.85	460	¥57,400	

※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。

② **パワー・デンジ 半寸胴鍋 目盛付** (蓋無) <AHV-89>

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0011-0201	21	224	150	5.0	1.55	190	¥18,400	IH 100V 200V
8-0011-0202	24	256	170	7.6	2.10	220	¥21,100	
8-0011-0203	27	282	180	10.0	2.55	250	¥22,800	
8-0011-0204	30	316	190	13.0	3.20	280	¥25,400	
8-0011-0205	33	346	220	18.0	4.05	310	¥27,000	
8-0011-0206	36	376	240	24.0	4.85	340	¥30,800	
8-0011-0207	39	406	250	29.0	5.52	370	¥33,700	
8-0011-0208	42	440	280	38.0	6.34	400	¥37,300	
8-0011-0209	45	470	310	49.0	7.28	430	¥41,800	
8-0011-0210	48	502	350	63.0	8.40	460	¥48,000	

※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。

③ **パワー・デンジ 外輪鍋** (蓋無) <AST-G0>

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0011-0301	21	224	70	2.4	1.05	190	¥15,600	IH 100V 200V
8-0011-0302	24	256	80	3.6	1.65	220	¥17,700	
8-0011-0303	27	282	90	5.0	2.10	250	¥20,100	
8-0011-0304	30	316	100	7.0	2.60	280	¥23,700	
8-0011-0305	33	346	110	9.4	3.25	310	¥26,500	
8-0011-0306	36	376	120	12.0	3.85	340	¥29,700	
8-0011-0307	39	406	130	15.0	4.47	370	¥33,000	
8-0011-0308	42	440	140	19.0	5.00	400	¥36,200	
8-0011-0309	45	470	150	23.0	5.65	430	¥40,200	

※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。

※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。



④ **パワー・デンジ シチュー鍋** (蓋無) <AST-F8>

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0011-0401	15	162	90	1.5	0.80	130	¥13,500	IH 100V 200V
8-0011-0402	18	192	110	2.7	1.30	160	¥16,300	
8-0011-0403	21	222	120	4.0	1.40	190	¥17,600	
8-0011-0404	24	252	140	6.3	1.95	220	¥20,000	
8-0011-0405	27	282	150	8.5	2.45	250	¥22,800	
8-0011-0406	30	312	180	12.7	3.20	280	¥26,200	

※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。

⑤ **パワー・デンジ ソテーパン** (蓋無) <AST-F9>

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0011-0501	15	162	60	1.0	0.70	130	¥12,500	IH 100V 200V
8-0011-0502	18	192	65	1.6	1.15	160	¥14,500	
8-0011-0503	21	222	70	2.4	1.20	190	¥16,600	
8-0011-0504	24	252	80	3.6	1.65	220	¥18,700	
8-0011-0505	27	282	90	5.0	2.15	250	¥21,400	
8-0011-0506	30	312	100	7.0	2.65	280	¥24,500	

※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。

⑥ **パワー・デンジ テーパーパン** (ATC-39)

	cm	内径	口径	底径	深さ	l	kg	
8-0011-0601	18	193	180	120	70	1.4	1.00	¥13,800
8-0011-0602	21	223	210	140	80	2.1	1.35	¥15,300
8-0011-0603	24	250	240	170	90	3.0	1.60	¥18,700
8-0011-0604	27	280	270	190	100	4.3	2.00	¥22,000
8-0011-0605	30	307	300	210	110	6.5	2.35	¥26,000

底板厚:2.5

※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。



⑦ **パワー・デンジ用 鍋蓋** (ANB-30)

	cm	外径	cm	外径		
8-0011-0701	15	ø175	8-0011-0707	33	ø360	¥3,000
8-0011-0702	18	ø203	8-0011-0708</td			



POINT

あらゆる熱源に対応



●単層極厚底構造がプロの過酷な厨房を耐え抜きます。ガス火はもちろん業務用電磁調理器には特にお勧めです。

パワー・デンジ パワー・デンジ α

高耐久ボディ



●鍋本体には耐久性・耐腐食性に優れたモリブデン鋼を採用。アルゴン溶接で加工された取っ手部は内面にビスが無く洗浄が簡単です。

一目で判る目盛付



●便利な目盛付で仕込み量や調合目安がわかりやすく調理をサポートします。(寸胴鍋、半寸胴鍋のみ)

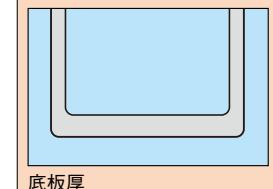
洗いが簡単!



●内面/ストロングコート加工(純フッ素樹脂2コート加工)こびり付き易い食材も簡単に洗浄でき、お手入れが簡単です。(α アルファのみ)

底板厚表

①寸胴鍋
②半寸胴鍋
③外輪鍋
④シチュー・パン
⑤ソテー・パン



底板厚
15cm 2.0mm
18cm・21cm 2.5mm
24cm～48cm 3.0mm

POWER DENJI α
パワーデンジ



① Ⓛ パワー・デンジ α (アルファ) 尺胴鍋 目盛付 (蓋無) <AZV-73>

パワー・デンジ α (アルファ) (モリブデン鋼) IH 100V 200V

業務用電磁調理器に最適な極厚底単層構造の「パワーデンジ」の良さをそのままに内面ストロングコート加工でお手入れが簡単。こびり付き易い食材もラクラク洗浄できます。



② Ⓛ パワー・デンジ α (アルファ) 半寸胴鍋 目盛付 (蓋無) <AHV-93>

③ IH 100V 200V

パワー・デンジ α (アルファ) 外輪鍋 (蓋無) <AST-G7>

cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径
8-0012-0201	21	224×150	5.0	1.55	190	¥24,500
8-0012-0202	24	256×170	7.6	2.10	220	¥28,500
8-0012-0203	27	282×180	10.0	2.55	250	¥32,500
8-0012-0204	30	316×190	13.0	3.20	280	¥39,000
8-0012-0205	33	346×220	18.0	4.05	310	¥42,500
8-0012-0206	36	376×240	24.0	4.85	340	¥48,500
8-0012-0207	39	406×250	29.0	5.52	370	¥54,000
8-0012-0208	42	440×280	38.0	6.34	400	¥60,000
8-0012-0209	45	470×310	49.0	7.28	430	¥68,000
8-0012-0210	48	502×350	63.0	8.40	460	¥78,000

※蓋は、P.11⑦の蓋をご使用ください。



④ Ⓛ パワー・デンジ α (アルファ) シチュー・パン (蓋無) <AST-G8>



IH 100V 200V

⑤ IH 100V 200V

パワー・デンジ α (アルファ) ソテー・パン (蓋無) <AST-G9>

IH 100V 200V

cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径
8-0012-0501	15	162×60	1.0	0.70	130	¥15,500
8-0012-0502	18	192×65	1.6	1.15	160	¥18,000
8-0012-0503	21	222×70	2.4	1.20	190	¥21,000
8-0012-0504	24	252×80	3.6	1.65	220	¥24,000
8-0012-0505	27	282×90	5.0	2.15	250	¥28,000
8-0012-0506	30	312×100	7.0	2.65	280	¥33,000

※蓋は、P.11⑦の蓋をご使用ください。



⑦ IH 100V 200V

cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径
8-0012-0701	27	285×120	6.2	1.80	200	¥26,000
8-0012-0702	30	315×135	8.0	2.10	220	¥32,000
8-0012-0703	33	345×150	11.0	2.60	240	¥36,500
8-0012-0704	36	375×165	13.5	3.05	260	¥42,500
8-0012-0705	39	405×175	16.0	3.45	290	¥50,000
8-0012-0706	42	435×185	22.0	4.05	320	¥59,000
8-0012-0707	45	465×200	26.0	4.50	350	¥68,000

底板厚:2.0

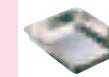
※蓋はP.39の中からお選びください。

※ストロングコート加工を長くお使いいただく為に調理中は堅い金属製のヘラ等のご使用は避けて下さい。

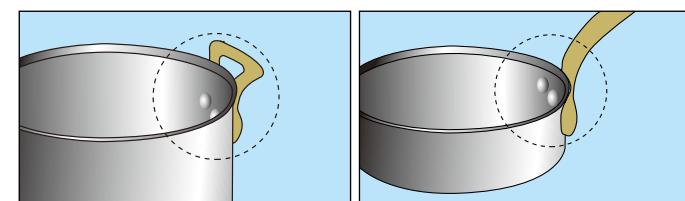
加工にキズを付け剥れの原因になります。

又、ご使用後は柔らかいスポンジタワシなどで洗浄して下さい。

注意!

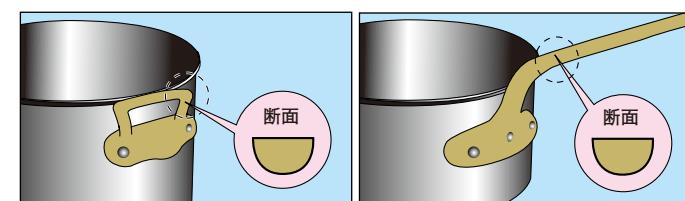


プロユースのために生まれてきた。
電磁調理器用ステンレス鍋、スーパーデンジ。



●耐食性に優れた新素材SUS444(18クロームモリブデン鋼)を使用し、鍋底は2~3mmの単層極厚構造ですから業務用電磁調理器に最適です。

●業界初の18-8ステンレスビスを用いることで耐久性を高めました。



●ハンドルは真鍮製にこだわり、本場フランスの料理人がなじんだ角度、握り易さを採用し、プロユースにふさわしいグレード感です。

※P13、14スーパーデンジシリーズは、なくなり次第真鍮ハンドルより18-8(真鍮メッキ)新型ハンドルに変更になります。



① スーパーデンジ
寸胴鍋 (蓋無) <AZV-21>



	cm	内外径	深さ	l	kg	底径	
8-0013-0101	21	222×200	6.8	2.0	185	¥ 24,000	
8-0013-0102	24	251×230	10.3	3.2	220	¥ 31,000	
8-0013-0103	27	284×260	14.6	4.1	240	¥ 40,000	
8-0013-0104	30	315×290	20.0	5.2	265	¥ 47,000	
8-0013-0105	33	347×320	26.0	6.3	290	¥ 53,400	
8-0013-0106	36	375×350	34.0	6.8	320	¥ 63,000	
8-0013-0107	39	405×380	43.0	7.7	355	¥ 67,400	
8-0013-0108	42	438×410	55.0	10.2	380	¥ 73,000	
8-0013-0109	45	468×440	67.0	11.4	405	¥ 80,000	
8-0013-0110	48	497×470	87.0	12.9	430	¥ 129,000	

※蓋は、⑨の蓋を御使用ください。

② スーパーデンジ
半寸胴鍋 (蓋無) <AHV-54>



	cm	内外径	深さ	l	kg	底径	
8-0013-0201	21	222×150	5.0	1.7	185	¥ 21,000	
8-0013-0202	24	251×170	7.5	2.5	220	¥ 23,400	
8-0013-0203	27	284×180	9.8	3.6	240	¥ 33,000	
8-0013-0204	30	315×200	12.5	4.4	265	¥ 40,000	
8-0013-0205	33	347×230	17.0	5.0	290	¥ 44,500	
8-0013-0206	36	375×240	25.0	6.0	320	¥ 53,000	
8-0013-0207	39	405×260	30.0	6.7	355	¥ 58,000	
8-0013-0208	42	438×280	38.0	8.3	380	¥ 63,000	
8-0013-0209	45	468×310	48.0	10.0	405	¥ 68,400	
8-0013-0210	48	497×320	58.0	11.0	430	¥ 108,000	

※蓋は、⑨の蓋を御使用ください。

③ スーパーデンジ
外輪鍋 (蓋無) <AST-95>



	cm	内外径	深さ	l	kg	底径	
8-0013-0301	21	222×70	2.3	1.3	185	¥ 18,200	
8-0013-0302	24	251×80	3.4	2.1	220	¥ 21,400	
8-0013-0303	27	284×90	4.8	2.8	240	¥ 26,400	
8-0013-0304	30	315×100	6.9	3.4	265	¥ 34,400	
8-0013-0305	33	347×110	8.8	3.9	290	¥ 39,400	
8-0013-0306	36	375×120	11.6	4.5	320	¥ 46,600	
8-0013-0307	39	405×130	15.0	5.3	355	¥ 52,000	
8-0013-0308	42	438×140	18.0	7.0	380	¥ 56,200	
8-0013-0309	45	468×150	22.0	7.7	405	¥ 61,000	

※蓋は、⑨の蓋を御使用ください。

炒め物や煮物にも使える万能鍋!



④ スーパーデンジ
シチューパン (蓋無) <AST-96>



	cm	内外径	深さ	l	kg	底径	
8-0013-0401	15	160×90	1.5	0.95	132	¥ 13,000	
8-0013-0402	18	192×110	2.7	1.5	150	¥ 14,200	
8-0013-0403	21	222×120	4.0	1.9	185	¥ 18,000	
8-0013-0404	24	251×140	6.2	2.6	220	¥ 22,600	
8-0013-0405	27	284×150	8.3	3.7	240	¥ 31,200	
8-0013-0406	30	315×180	12.6	5.1	265	¥ 36,000	

※蓋は、⑨の蓋を御使用ください。

⑥ スーパーデンジ
テーパーパン <ATC-22>



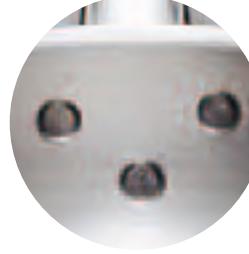
	cm	口径	底径	深さ	l	kg	底径
8-0013-0601	21	210×150	80	2.1	1.4	155	¥ 14,000
8-0013-0602	24	240×180	90	3.0	1.8	180	¥ 17,400
8-0013-0603	27	270×200	100	4.3	2.2	210	¥ 20,400
8-0013-0604	30	300×220	110	6.5	2.6	225	¥ 24,000

底板厚:3.0

⑤ スーパーデンジ
ソテーパン (蓋無) <AST-97>



	cm	内外径	深さ	l	kg	底径	
8-0013-0501	15	160×60	0.9	0.8	132	¥ 12,000	
8-0013-0502	18	192×65	1.5	1.2	150	¥ 13,000	
8-0013-0503	21	222×70	2.3	1.6	185	¥ 17,000	
8-0013-0504	24	251×80	3.4	2.3</			

木製角スパテル
P.200ムラノ 18-8 スープレードル
P.439

新開発三層鍋

- 新開発三層鍋でIHクッキングヒーターに最適! プロの料理人も絶賛! 热伝導の良いアルミを保温力のあるステンレスではさむことによって、軽くて耐久性に優れた理想的な業務用鍋が完成!
- IHクッキングヒーターに対して高い熱効率と早い立ち上がりに優れています。鍋全体が均一に温まり温度ムラが少なく理想的な対流を起こすので、ソース、シチューも美味しく出来ます。
- ステンレス、アルミ、ステンレス三層鍋(アルミクラッド鍋)の業界初の特殊加工により、軽量化と大型鍋の製品化を実現。耐蝕性も抜群でソースの変色もありません。
- ビスは業界初の平ビスを使用。内面に突起がない為使いやすく、洗浄も簡単ラクラク。SUS304製なので耐食性・耐久性も抜群。
- ハンドルはプロのアドバイスを参考に設計、丈夫で持ち易い形状です。SUS304製で耐久性も抜群。本体は水切れが良く変形しにくい渦構造。
- 大型寸胴鍋から雪平鍋まで、充実のラインナップ!先進のトリノシリーズ。業界初のステンレス・アルミ・ステンレス三層鍋!

TORINO トリノシリーズ (ステンレス三層鍋 業務用電磁調理器対応鍋)

パワー入力、熱伝導、熱効率にすぐれた材質・構造 鍋全体で温める為、焦げ付きにくく煮物・カレー・シチューには最適!
平ビス使用で洗浄ラクラク、ハンドルはプロ向き!



① トリノ 寸胴鍋 <AZV-75>



	cm	内径	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0015-0101	21	227×210	7.2	1.9	180	¥ 26,000		
8-0015-0102	24	255×240	10.0	2.3	200	¥ 30,000		
8-0015-0103	27	290×270	15.0	2.7	240	¥ 34,000		
8-0015-0104	30	325×300	20.0	3.3	275	¥ 40,000		
8-0015-0105	33	357×330	27.0	3.7	300	¥ 46,000		
8-0015-0106	36	385×360	37.0	4.5	330	¥ 52,000		
8-0015-0107	39	415×355	42.0	4.2	355	¥ 77,000		
8-0015-0108	42	440×370	50.5	4.7	370	¥ 86,200		
8-0015-0109	45	478×370	58.0	5.5	400	¥ 101,700		

板厚:2.0(21~36cm)、2.6(39~45cm)

●本体サテン仕上げ 21~36cm

●本体ミラー仕上げ 39~45cm

※蓋は⑥の蓋をご使用ください。

② トリノ 半寸胴鍋 <AHV-99>



	cm	内径	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0015-0201	21	227×140	4.7	1.6	180	¥ 21,000		
8-0015-0202	24	255×170	7.0	2.0	200	¥ 24,000		
8-0015-0203	27	290×180	10.0	2.3	240	¥ 27,000		
8-0015-0204	30	325×200	13.0	2.7	275	¥ 33,000		
8-0015-0205	33	357×220	18.0	3.2	300	¥ 38,000		
8-0015-0206	36	385×240	24.0	3.8	330	¥ 44,000		
8-0015-0207	39	415×260	30.0	3.4	355	¥ 65,450		
8-0015-0208	42	440×280	38.0	4.0	370	¥ 74,900		
8-0015-0209	45	478×290	45.0	4.8	400	¥ 87,300		

板厚:2.0(24~36cm)、2.6(39~45cm)

●本体サテン仕上げ 21~36cm

●本体ミラー仕上げ 39~45cm

※蓋は⑥の蓋をご使用ください。

③ トリノ 外輪鍋 <AST-H3>



	cm	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0015-0301	21	227×70	2.3	1.3	180	¥ 17,000	
8-0015-0302	24	255×80	3.5	1.6	200	¥ 19,000	
8-0015-0303	27	290×90	5.0	1.7	240	¥ 23,000	
8-0015-0304	30	325×100	6.7	2.1	275	¥ 30,000	
8-0015-0305	33	357×110	9.5	2.4	300	¥ 35,000	
8-0015-0306	36	385×120	12.0	2.9	330	¥ 40,000	
8-0015-0307	39	415×130	15.0	2.5	355	¥ 58,100	
8-0015-0308	42	440×140	18.0	3.2	370	¥ 63,000	
8-0015-0309	45	478×150	22.0	3.7	400	¥ 68,900	

板厚:2.0(24~36cm)、2.6(39~45cm)

●本体サテン仕上げ 21~36cm

●本体ミラー仕上げ 39~45cm

※蓋は⑥の蓋をご使用ください。



④ トリノ シチューパン <AST-H4>



	cm	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0015-0401	15	170×90	1.7	0.8	125	¥ 11,000	
8-0015-0402	18	190×110	2.7	1.0	150	¥ 12,500	
8-0015-0403	21	227×125	4.2	1.3	180	¥ 14,000	
8-0015-0404	24	250×140	6.0	1.6	200	¥ 16,000	
8-0015-0405	27	290×150	8.6	2.0	240	¥ 22,000	
8-0015-0406	30	325×170	12.0	2.5	270	¥ 27,000	

板厚:2.0

●本体サテン仕上げ

※蓋は⑥の蓋をご使用ください。



⑤ トリノ ソテーパン <AST-H5>



	cm	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0015-0501	15	170×60	1.0	0.6	125	¥ 10,000	
8-0015-0502	18	190×65	1.6	0.7	150	¥ 11,500	
8-0015-0503	21	227×70	2.3	1.0	180	¥ 13,000	
8-0015-0504	24	250×80	3.5	1.3	200	¥ 15,000	
8-0015-0505	27	290×90	5.0	1.6	240	¥ 18,000	
8-0015-0506	30	325×100	7.0	1.9	270	¥ 22,000	

板厚:2.0

●本体サテン仕上げ

※蓋は⑥の蓋をご使用ください。



⑥ トリノ 鍋蓋 <ANB-32>



	cm	外径	g
8-0015-0601	15	175	160
8-0015-0602	18	198	190
8-0015-0603	21	235	250
8-0015-0604	24	262	330
8-0015-0605	27	300	430
8-0015-0606	30	335	510
8-0015-0607	33	365	590
8-0015-0608	36	395	850
8-0015-0609	39	412	1,300
8-0015-0610	42	443	1,400
8-0015-0611	45	475	1,600



TORINO トリノシリーズ (ステンレス三層鋼 業務用電磁調理器対応鍋)

① トリノ フライパン
(AHL-T9)

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0016-0101	18	190	38	0.78	0.6	125	¥ 7,500	
8-0016-0102	20	210	42	1.0	0.7	145	¥ 8,400	
8-0016-0103	22	230	45	1.2	0.8	160	¥ 9,000	
8-0016-0104	24	250	48	1.5	0.9	175	¥ 9,800	
8-0016-0105	26	270	52	2.0	1.2	185	¥ 11,600	
8-0016-0106	30	310	57	2.8	1.5	220	¥ 13,400	
8-0016-0107	33	340	62	3.8	1.7	235	¥ 15,000	

板厚:18cm~24cm 2.0
26cm~33cm 2.6② トリノ フライパン(内面フッ素加工)
(AHL-U0)

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0016-0201	18	190	38	0.78	0.6	125	¥ 9,000	
8-0016-0202	20	210	42	1.0	0.7	145	¥ 10,400	
8-0016-0203	22	230	45	1.2	0.8	160	¥ 11,400	
8-0016-0204	24	250	48	1.5	0.9	175	¥ 12,400	
8-0016-0205	26	270	52	2.0	1.2	185	¥ 14,500	
8-0016-0206	30	310	57	2.8	1.5	220	¥ 16,600	
8-0016-0207	33	340	62	3.8	1.7	235	¥ 18,200	

板厚:18cm~24cm 2.0
26cm~33cm 2.6

③ トリノ 和鍋 (AWN-02)



	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0016-0301	27	285	120	5.0	1.9	180	¥ 18,000	
8-0016-0302	30	320	135	8.0	2.3	210	¥ 20,000	
8-0016-0303	33	350	150	10.5	2.6	240	¥ 23,000	
8-0016-0304	36	377	165	14.0	3.0	255	¥ 25,000	
8-0016-0305	39	410	175	17.0	3.4	280	¥ 35,000	
8-0016-0306	42	445	185	21.0	3.6	300	¥ 36,000	
8-0016-0307	45	475	200	27.0	4.3	330	¥ 40,000	

板厚:2.0

※蓋はP.39の中からお選びください。



④ トリノ 雪平鍋 (AYK-65)



	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0016-0401	18	180	65	1.0	0.7	125	¥ 8,000	
8-0016-0402	21	212	70	2.0	0.9	145	¥ 10,000	
8-0016-0403	24	242	95	3.5	1.2	160	¥ 13,000	
8-0016-0404	27	270	110	5.5	1.4	185	¥ 15,000	
8-0016-0405	30	301	120	6.3	1.7	205	¥ 17,000	

板厚:2.0

●ハンドルはオールステンレスですので、衛生的です。



⑤ トリノ 天ぷら鍋 (ATV-38)



	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0016-0501	24	253	90	3.5	1.7	180	¥ 21,000	
8-0016-0502	27	290	90	4.5	1.7	205	¥ 26,000	
8-0016-0503	30	325	95	6.0	2.0	230	¥ 30,000	
8-0016-0504	33	350	100	7.5	2.4	245	¥ 32,000	
8-0016-0505	36	380	105	9.0	2.6	270	¥ 35,000	
8-0016-0506	39	405	110	12.0	3.0	300	¥ 43,000	

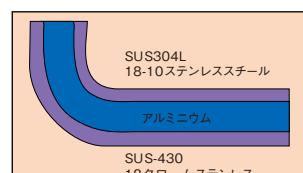
板厚:2.0

特長

- 1.熱伝導・熱保温が非常に良い材質(多層構造)を使用しておりますので、料理時間が短縮できます。
- 2.軽量で耐食性は抜群です。
- 3.電磁調理器対応。



⑥ エオリア 電磁調理器対応業務用鍋

⑥ エオリア 半寸胴鍋
(AHV-48)

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0016-0601	24	250	170	7	2.0	210	¥ 40,000	
8-0016-0602	27	300	180	10	2.3	240	¥ 47,000	
8-0016-0603	30	330	200	14	2.85	270	¥ 51,500	
8-0016-0604	33	360	210	17	3.2	300	¥ 60,000	

※蓋は、⑪の蓋を御使用ください。

⑦ エオリア 外輪鍋
(AST-61)

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0016-0701	24	250	80	3.6	1.1	210	¥ 21,000	
8-0016-0702	30	330	100	7.0	1.85	270	¥ 41,000	

※蓋は、⑪の蓋を御使用ください。

⑨ エオリア 片手浅型鍋
(AST-63)

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0016-0901	24	250	80	3.6	1.24	200	¥ 14,000	
8-0016-0902	27	300	90	5.2	1.6	240	¥ 24,000	

※蓋は、⑪の蓋を御使用ください。

⑩ エオリア フライパン
(AHL-95)

	cm	内径	外径	深さ	kg	底径	
8-001							

**TKG IHセレクト 2層クラッド シリーズ**  

ステンレス+アルミニウムの2層構造で、熱伝導が速く省エネに繋がります。
鍋全体を均一にしっかり加熱するため、ムラなく美味しく仕上がります。

**① TKG IHセレクト 2層クラッド 半寸胴鍋 <AHV-F6>**  

cm	内	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0017-0101	18	200×130	2.8	1.30	153	¥ 7,800	
8-0017-0102	20	220×140	3.6	1.46	170	¥ 8,800	
8-0017-0103	22	240×160	5.0	1.75	190	¥ 10,700	
8-0017-0104	24	260×170	6.0	2.04	200	¥ 12,200	
8-0017-0105	26	275×180	7.5	2.20	225	¥ 13,400	
8-0017-0106	28	295×190	9.2	2.51	245	¥ 15,000	
8-0017-0107	30	326×200	13.0	3.13	275	¥ 17,900	

板厚:3.2

※蓋は⑧の蓋をご使用ください。

② TKG IHセレクト 2層クラッド 外輪鍋 <AST-N0>  

cm	内	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0017-0201	18	200×65	1.6	0.69	153	¥ 6,500	
8-0017-0202	20	220×70	2.1	0.84	170	¥ 7,000	
8-0017-0203	22	240×75	2.8	1.01	190	¥ 8,100	
8-0017-0204	24	260×80	3.4	1.18	200	¥ 9,100	
8-0017-0205	26	275×85	4.3	1.33	225	¥ 10,100	
8-0017-0206	28	295×95	5.7	1.60	245	¥ 11,300	
8-0017-0207	30	326×100	7.4	1.92	275	¥ 12,700	

板厚:3.2

※蓋は⑧の蓋をご使用ください。

③ TKG IHセレクト 2層クラッド 両手鍋 <ALY-78>  

cm	内	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0017-0301	27	290×105	5.2	1.46	202	¥ 10,000	
8-0017-0302	30	330×139	7.6	1.79	218	¥ 11,800	

板厚:2.5

●煮物や炒め物、揚げ物など様々なお料理に使える
万能鍋です。**④ TKG IHセレクト 2層クラッド 深型片手鍋 <AKT-F8>**  

cm	内	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0017-0401	15	170×90	1.5	0.92	127	¥ 6,500	
8-0017-0402	18	200×110	2.8	0.99	153	¥ 8,200	
8-0017-0403	20	220×120	3.8	1.07	170	¥ 9,100	
8-0017-0404	22	240×135	5.2	1.48	190	¥ 10,500	
8-0017-0405	24	260×140	6.4	1.70	200	¥ 12,500	

板厚:3.2

●24cmは、向い手付きです。

※蓋は⑧の蓋をご使用ください。

⑤ TKG IHセレクト 2層クラッド 浅型片手鍋 <AKT-F9>  

cm	内	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0017-0501	15	170×60	1.0	0.77	127	¥ 5,600	
8-0017-0502	18	200×65	1.6	0.69	153	¥ 6,600	
8-0017-0503	20	220×70	2.1	0.84	170	¥ 7,300	
8-0017-0504	22	240×75	2.8	1.00	190	¥ 8,300	
8-0017-0505	24	260×80	3.4	1.18	200	¥ 9,800	

板厚:3.2

※蓋は⑧の蓋をご使用ください。

⑥ TKG IHセレクト 2層クラッド 雪平鍋 <AYK-83>  

cm	内	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0017-0601	15	170×62	0.7	0.54	109	¥ 3,900	
8-0017-0602	18	200×71	1.4	0.69	130	¥ 4,800	
8-0017-0603	21	230×74	2.2	0.91	161	¥ 6,200	
8-0017-0604	24	256×85	3.8	1.09	181	¥ 7,400	

板厚:2.5

**⑦ TKG IH セレクト 2層クラッド 両手フライパン
(ハードコーティング加工) <PPE-14>**  

cm	内径	深さ	kg	底径	
8-0017-0701	30	278×58	1.39	235	¥ 8,600
8-0017-0702	32	303×60	1.55	256	¥ 9,200
8-0017-0703	37	353×63	1.96	300	¥ 12,100
8-0017-0704	40	378×70	2.07	315	¥ 13,700

板厚:3.0

**⑧ TKG IHセレクト 2層クラッド鍋用
ガラス蓋 <ANB-39>**

cm用
8-0017-0801 15 ￥ 1,400
8-0017-0802 18 ￥ 1,500
8-0017-0803 20 ￥ 1,600
8-0017-0804 22 ￥ 1,700
8-0017-0805 24 ￥ 1,900
8-0017-0806 26 ￥ 2,000
8-0017-0807 28 ￥ 2,100
8-0017-0808 30 ￥ 2,300

※①、②、④、⑤専用蓋になります。

TKG マンモス浅型ざる
P.255宮島杓子
P.513TKG IHセレクト 2層クラッド シリーズ **(IH 100V 200V)**① TKG IH セレクト 2層クラッド
フライパン (ハードコーティング加工)
(AHL-Z6)

	cm	内径	深さ	kg	
8-0018-0101	19	173×35	0.38	¥ 3,700	IH 100V 200V
8-0018-0102	22	200×42	0.51	¥ 4,200	
8-0018-0103	24	218×47	0.73	¥ 4,900	
8-0018-0104	26	235×53	0.87	¥ 6,100	
8-0018-0105	28	257×55	1.1	¥ 6,900	
8-0018-0106	30	277×58	1.3	¥ 7,700	
8-0018-0107	32	300×60	1.44	¥ 8,200	
8-0018-0108	37	353×63	1.97	¥ 10,800	
8-0018-0109	40	373×70	2.56	¥ 12,200	
8-0018-0110	45	422×75	3.12	¥ 15,000	

板厚:3.0

●40・45cmは向い手付です。

② TKG IH セレクト
2層クラッド いため鍋
(ハードコーティング加工)
(AIT-34)

	cm	内径	深さ	kg	
8-0018-0201	28	280×120	1.37	¥ 7,600	
8-0018-0202	30	300×120	1.52	¥ 8,500	

板厚:3.0

③ TKG IHセレクト 2層クラッド玉子焼 **(IH 100V 200V)**
(BTM-41)

	内寸	深さ	kg	底寸	
8-0018-0301	100×150	35	0.44	95×120	¥ 5,200
8-0018-0302	130×180	35	0.62	120×150	¥ 5,700
8-0018-0303	150×180	35	0.65	150×155	¥ 6,200
8-0018-0304	180×230	35	0.89	175×205	¥ 8,200

板厚:2.5

TKG IH セレクト 2層クラッド親子鍋

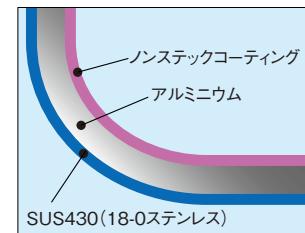
④ 立柄

⟨AOY-47⟩ 8-0018-0401 ¥ 2,900

内φ160 深さ:30 質量:350g
底径:130

⑤ 横柄

⟨AOY-48⟩ 8-0018-0501 ¥ 2,900

内φ160 深さ:30 質量:345g
底径:130

価格、軽さ/機能性、そして必要十分な耐久性を兼備!

19-0 IH対応鍋 NSSC180ステンレス

⑥ KO 19-0 電磁対応寸胴鍋 (蓋無) (目盛付) **(AZV-80)**

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径
8-0018-0601	28	297×280	15	2.7	262	¥ 11,000	
8-0018-0602	30	318×300	21	2.9	281	¥ 12,500	
8-0018-0603	33	350×330	28	3.7	313	¥ 16,300	
8-0018-0604	36	378×360	36	4.4	340	¥ 19,200	
8-0018-0605	40	420×400	50	5.4	380	¥ 23,400	
8-0018-0606	45	470×450	70	7.1	432	¥ 29,500	

板厚:1.0 ●本体サテン仕上 ●特別な底押し加工

⑦ KO 19-0 電磁対応半寸胴鍋 (蓋無) (目盛付) **(AHV-D8)**

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径
8-0018-0701	28	297×185	11	1.6	262	¥ 9,600	
8-0018-0702	30	318×200	13	1.9	281	¥ 11,000	
8-0018-0703	33	350×220	18	2.4	313	¥ 14,200	
8-0018-0704	36	378×240	24	2.8	340	¥ 16,800	
8-0018-0705	40	420×270	33	3.7	380	¥ 20,500	
8-0018-0706	45	470×310	49	4.6	432	¥ 25,800	

板厚:1.0 ●本体サテン仕上 ●特別な底押し加工

⑧ KO 19-0 電磁対応寸胴鍋 (蓋無) **(AST-N7)**

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径
8-0018-0801	21	220×70	2.3	0.65	195	¥ 5,500	
8-0018-0802	24	255×80	3.4	0.86	220	¥ 7,000	
8-0018-0803	27	285×90	4.8	1.06	250	¥ 8,300	
8-0018-0804	30	315×100	6.9	1.41	280	¥ 10,000	
8-0018-0805	33	350×110	8.9	1.62	310	¥ 12,800	
8-0018-0806	36	380×120	11.6	1.89	330	¥ 14,800	
8-0018-0807	40	420×140	16.7	2.54	370	¥ 17,800	
8-0018-0808	45	470×150	22.6	3.2	410	¥ 23,000	

板厚:1.0
●本体サテン仕上
●特別な底押し加工⑨ KO 19-0 電磁対応シチュー鍋 (蓋無) **(AST-N6)**

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径
8-0018-0901	18	195×110	2.7	0.72	165	¥ 5,000	
8-0018-0902	21	220×120	4.0	0.9	190	¥ 6,200	
8-0018-0903	24	255×140	6.2	1.17	220	¥ 8,150	
8-0018-0904	27	285×150	8.3	1.49	250	¥ 9,200	
8-0018-0905	30	315×180	12.6	1.98	280	¥ 11,200	

板厚:1.0
●本体サテン仕上げ
●特別な底押し加工⑩ KO 19-0 電磁対応寸胴鍋専用 鍋蓋 **(ANB-36)**

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径
8-0018-1001	18	195	210	1.300	30	¥ 3,200	
8-0018-1002	21	220	235	1.700	33	¥ 4,200	
8-0018-1003	24	255	270	2.100	36	¥ 5,000	
8-0018-1004	27	285	300	2.600	40	¥ 6,200	
8-0018-1005	28	295	310	2.600	45	¥ 8,600	

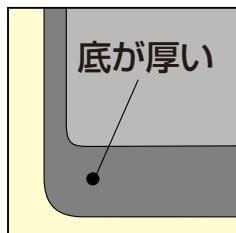
⑪ KO 19-0 電磁対応段付鍋 **(ADV-13)**

	cm
--	----

PRODENJI プロデンジ

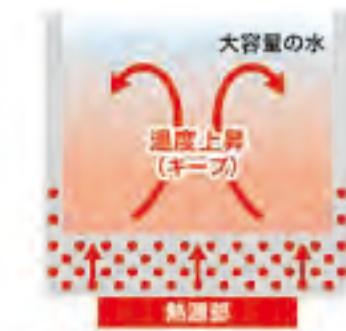
SUS444 (18クロームモリブデン鋼) 電磁調理器用鍋
プロのために生まれた、プロデンジ。

プロ仕様 極厚底。
SUS444
(18クロームモリブデン鋼)
単層構造だから丈夫で、
電磁調理器には最適です。

長時間の加熱でも变形が起こりにくく、かつ
荷重の吸収を確実にできる程度(3mm以内)

板厚が厚い

- 熱変形に強い。
- 重さの分熱容量が大きい。
- 熱をしっかりと蓄め込む事ができ、高温・
適温を維持できる。



単相の超厚底構造

- 激しい対流を起こしても大丈夫。
- 熱をしっかりと蓄め込む事ができ、温度を
上げる事、維持する事ができる。



① プロデンジ 寸胴鍋 <AZV-03>



	cm内	外径	深さ	l	kg	底板厚	底径	
8-0019-0101	15	160×140	2.5	1.1	2.0	125	¥ 13,500	
8-0019-0102	18	192×170	4.2	1.7	2.5	150	¥ 16,900	
8-0019-0103	21	222×200	6.8	2.26	2.5	185	¥ 21,300	
8-0019-0104	24	251×230	10.3	3.34	3.0	220	¥ 30,900	
8-0019-0105	27	284×260	14.6	4.3	3.0	240	¥ 39,300	
8-0019-0106	30	315×290	20.0	5.6	3.0	265	¥ 47,200	
8-0019-0107	33	347×320	26.0	6.8	3.0	290	¥ 52,800	
8-0019-0108	36	375×350	34.0	7.6	3.0	320	¥ 61,800	
8-0019-0109	39	405×380	43.0	9.6	3.0	355	¥ 70,800	
8-0019-0110	42	438×410	55.0	10.8	3.0	380	¥ 74,200	
8-0019-0111	45	468×440	67.0	12.3	3.0	405	¥ 78,600	
8-0019-0112	48	497×470	87.0	13.1	3.0	430	¥ 139,300	
8-0019-0113	54	562×518	120.0	15.0	3.0	520	¥ 238,000	

② プロデンジ 半寸胴鍋 <AHV-03>



	cm内	外径	深さ	l	kg	底板厚	底径	
8-0019-0201	15	160×110	2.0	1.0	2.0	125	¥ 11,800	
8-0019-0202	18	192×130	3.1	1.56	2.5	150	¥ 14,600	
8-0019-0203	21	222×150	5.0	2.0	2.5	185	¥ 19,100	
8-0019-0204	24	251×170	7.5	2.7	3.0	220	¥ 24,200	
8-0019-0205	27	284×180	9.8	3.7	3.0	240	¥ 33,700	
8-0019-0206	30	315×200	12.5	4.9	3.0	265	¥ 40,400	
8-0019-0207	33	347×230	17.0	5.5	3.0	290	¥ 44,900	
8-0019-0208	36	375×240	25.0	6.7	3.0	320	¥ 52,800	
8-0019-0209	39	405×260	30.0	7.6	3.0	355	¥ 60,700	
8-0019-0210	42	438×280	38.0	9.0	3.0	380	¥ 66,300	
8-0019-0211	45	468×310	48.0	10.5	3.0	405	¥ 73,000	
8-0019-0212	48	497×320	58.0	11.3	3.0	430	¥ 119,100	

③ プロデンジ 外輪鍋 <AST-08>



	cm内	外径	深さ	l	kg	底板厚	底径	
8-0019-0301	15	160×60	0.9	0.8	2.0	125	¥ 10,700	
8-0019-0302	18	192×65	1.5	1.23	2.5	150	¥ 12,900	
8-0019-0303	21	222×70	2.3	1.54	2.5	185	¥ 18,000	
8-0019-0304	24	251×80	3.4	2.3	3.0	220	¥ 22,500	
8-0019-0305	27	284×90	4.8	3.0	3.0	240	¥ 27,000	
8-0019-0306	30	315×100	6.9	3.6	3.0	265	¥ 36,000	
8-0019-0307	33	347×110	8.8	4.5	3.0	290	¥ 40,400	
8-0019-0308	36	375×120	11.6	5.3	3.0	320	¥ 48,300	
8-0019-0309	39	405×130	15.0	6.2	3.0	355	¥ 53,900	
8-0019-0310	42	438×140	18.0	7.4	3.0	380	¥ 58,400	
8-0019-0311	45	468×150	22.0	8.3	3.0	405	¥ 64,000	

④ プロデンジ シチュー鍋 <AST-09>



	cm内	外径	深さ	l	kg	底板厚	底径	
8-0019-0401	15	160×90	1.5	1.0	2.0	125	¥ 12,900	
8-0019-0402	18	192×110	2.7	1.5	2.5	150	¥ 15,700	
8-0019-0403	21	222×120	4.0	1.9	2.5	185	¥ 19,700	
8-0019-0404	24	251×140	6.2	2.64	3.0	220	¥ 24,200	
8-0019-0405	27	284×150	8.3	3.56	3.0	240	¥ 36,000	
8-0019-0406	30	315×180	12.6	4.5	3.0	265	¥ 42,700	

※27・30cmは向い手付になります。

⑤ プロデンジ ソテー鍋 <AST-10>



	cm内	外径	深さ	l	kg	底板厚	底径	
8-0019-0501	15	160×60	0.9	0.86	2.0	125	¥ 11,800	
8-0019-0502	18	192×65	1.5	1.3	2.5	150	¥ 14,000	
8-0019-0503	21	222×70	2.3	1.6	2.5	180	¥ 18,500	
8-0019-0504	24	251×80	3.4	2.36	3.0	220	¥ 23,000	
8-0019-0505	27	284×90	4.8	2.94	3.0	240	¥ 28,100	
8-0019-0506	30	315×100	6.9	3.7	3.0	265	¥ 36,000	

⑥ プロデンジ テーパー鍋 <ATC-14>



	cm</th

おすすめ商品

18-8 ロート
P.48418-8 口付水マス
P.485

鍋類

料理道具 廚房用品

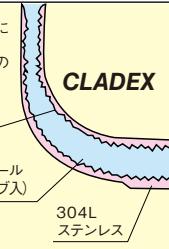
18-10ロイヤルシリーズ 業務用鍋



クラデックス鋼(三層構造) 板厚:1.5

- 優れた耐久性・保温性。どんな熱源でも効果的です。
- 表面に304Lステンレス(18-10)を使用。耐食性に優れています。

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



電磁調理器OK!



① 18-10ロイヤル 寸胴鍋XDD (AZV-02) □

	内径	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0020-0101	210	225×210	約 7.2	1.9	170	¥29,900	
8-0020-0102	240	255×240	約10.0	2.4	200	¥34,400	
8-0020-0103	270	290×270	約15.0	3.2	235	¥38,900	
8-0020-0104	300	325×300	約20.0	3.8	265	¥45,400	
8-0020-0105	330	360×330	約27.0	4.5	290	¥51,600	
8-0020-0106	360	385×360	約37.0	5.9	320	¥59,700	
8-0020-0107	390	415×390	約46.0	7.0	350	¥67,800	
8-0020-0108	420	445×420	約58.0	7.6	380	¥75,100	
8-0020-0109	450	483×450	約70.0	9.1	410	¥82,000	

② 18-10ロイヤル 半寸胴鍋XMD (AHV-02) □

	内径	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0020-0201	210	225×140	約 4.7	1.7	170	¥24,900	
8-0020-0202	240	255×170	約 7.0	2.1	195	¥28,400	
8-0020-0203	270	290×180	約10.0	2.7	230	¥31,900	
8-0020-0204	300	325×200	約13.0	3.2	265	¥38,400	
8-0020-0205	330	360×220	約18.0	3.8	290	¥44,600	
8-0020-0206	360	385×240	約24.0	4.9	320	¥51,700	
8-0020-0207	390	415×260	約31.0	5.7	350	¥56,800	
8-0020-0208	420	445×270	約37.0	6.5	380	¥64,100	
8-0020-0209	450	483×290	約45.0	7.4	410	¥70,000	

③ 18-10ロイヤル 外輪鍋XSD (AST-05) □

	内径	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0020-0301	210	225×70	約 2.3	1.5	165	¥20,900	
8-0020-0302	240	255×80	約 3.5	1.9	190	¥23,400	
8-0020-0303	270	290×90	約 5.0	2.1	230	¥27,900	
8-0020-0304	300	325×100	約 6.7	2.6	265	¥35,400	
8-0020-0305	330	360×110	約 9.5	3.1	290	¥41,600	
8-0020-0306	360	385×120	約12.0	4.0	320	¥48,700	
8-0020-0307	390	415×130	約15.0	4.5	350	¥53,800	
8-0020-0308	420	445×140	約19.0	5.1	380	¥62,100	
8-0020-0309	450	483×150	約23.0	5.7	410	¥65,000	

④ 18-10ロイヤル シチウパンXWD (AST-06) □

AST-06



	内径	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0020-0401	160	167×90	約 1.7	1.1	120	¥13,800	
8-0020-0402	180	195×110	約 2.7	1.4	140	¥15,200	
8-0020-0403	200	215×120	約 3.6	1.6	150	¥16,700	
8-0020-0404	210	225×125	約 4.2	1.8	155	¥17,900	
8-0020-0405	240	253×140	約 6.0	2.3	175	¥21,400	
8-0020-0406	270	285×150	約 8.6	3.0	215	¥26,900	
8-0020-0407	300	325×170	約12.0	3.6	230	¥32,400	

⑤ 18-10ロイヤル ソティパンXTD (AST-07) □

AST-07



	内径	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0020-0501	160	167×60	約 1.0	0.9	120	¥12,800	
8-0020-0502	180	195×65	約 1.6	1.1	140	¥14,200	
8-0020-0503	200	215×70	約 2.0	1.3	150	¥15,700	
8-0020-0504	210	225×70	約 2.3	1.5	155	¥16,900	
8-0020-0505	240	253×80	約 3.5	1.8	175	¥19,400	
8-0020-0506	270	285×90	約 5.0	2.5	215	¥21,900	
8-0020-0507	300	325×100	約 7.0	2.8	230	¥26,400	

⑦ 18-10ロイヤル フライパンXFD (AHL-03) □

AHL-03



	内径	深さ	l	kg	底径	
8-0020-0701	180	40	0.9	0.50	120	¥6,600
8-0020-0702	200	42	1.1	0.58	130	¥7,200
8-0020-0703	220	44	1.4	0.68	145	¥7,800
8-0020-0704	240	46	1.8	0.76	150	¥8,400
8-0020-0705	260	48	2.2	0.88	160	¥9,000
8-0020-0706	300	60	3.0	1.53	195	¥11,400
8-0020-0707	330	63	4.0	1.70	205	¥12,600

板厚:1.0 (30・33cmは1.5)

⑧ 18-10ロイヤル FCフライパンXFD (AHL-M2) □

AHL-M2



	内径	深さ	l	kg	底径	
8-0020-0801	180T	40	0.9	0.50	120	¥7,800
8-0020-0802	200T	42	1.1	0.58	130	¥8,500
8-0020-0803	220T	44	1.4	0.68	145	¥9,300
8-0020-0804	240T	46	1.8	0.76	150	¥10,000
8-0020-0805	260T	48	2.2	0.88	160	¥10,800
8-0020-0806	300T	60	3.0	1.53	195	¥13,500
8-0020-0807	330T	63	4.0	1.70	205	¥15,000



PADERNO®

パデルノ1000 グルメシリーズ
全ての熱源に対応①パデルノ 18-10 寸胴鍋 (蓋無)
1001 (AZV-69)

	cm内	外径	深さ	l	kg	板厚	底径	
8-0021-0101	18	198×160	4.0	1.05	6.4	150	¥ 15,000	
8-0021-0102	20	218×180	5.5	1.45	6.4	170	¥ 16,400	
8-0021-0103	22	240×220	8.3	1.65	6.4	190	¥ 16,700	
8-0021-0104	24	258×240	10.5	1.95	6.4	210	¥ 19,800	
8-0021-0105	28	298×280	17.0	3.3	6.6	250	¥ 28,900	
8-0021-0106	32	336×320	25.5	4.3	6.6	290	¥ 35,200	
8-0021-0107	36	380×360	36.5	6.1	6.8	330	¥ 47,800	
8-0021-0108	40	418×400	50.0	7.95	6.8	370	¥ 60,200	
8-0021-0109	45	470×400	63.5	9.4	6.8	420	¥ 88,500	
8-0021-0110	50	520×500	98.0	15.5	8.1	470	¥ 135,300	

②パデルノ 18-10 半寸胴鍋 (蓋無)
1007 (AHV-87)

	cm内	外径	深さ	l	kg	板厚	底径	
8-0021-0201	18	198×108	2.7	0.95	6.4	¥ 13,200		
8-0021-0202	20	218×120	3.8	1.15	6.4	¥ 14,700		
8-0021-0203	22	240×130	5.0	1.35	6.4	¥ 16,200		
8-0021-0204	24	258×145	6.5	1.65	6.4	¥ 17,900		
8-0021-0205	28	298×160	9.8	2.65	6.6	¥ 24,000		
8-0021-0206	32	336×195	15.4	3.65	6.6	¥ 30,500		
8-0021-0207	36	380×215	20.5	5.0	6.8	¥ 37,800		
8-0021-0208	40	418×240	30.1	6.3	6.8	¥ 50,900		
8-0021-0209	45	470×270	42.9	7.9	6.8	¥ 75,400		
8-0021-0210	50	520×300	58.0	10.05	6.8	¥ 102,000		

③パデルノ 18-10 外輪鍋 (蓋無)
1009 (AST-F3)

	cm内	外径	深さ	l	kg	板厚	底径	
8-0021-0301	18	198×70	1.8	0.85	6.4	¥ 12,700		
8-0021-0302	20	218×75	2.5	1.0	6.4	¥ 13,900		
8-0021-0303	24	258×80	3.7	1.4	6.4	¥ 15,900		
8-0021-0304	28	298×95	5.8	2.25	6.6	¥ 21,700		
8-0021-0305	32	336×110	9.2	3.15	6.6	¥ 28,000		
8-0021-0306	36	380×130	13.0	4.3	6.8	¥ 35,200		
8-0021-0307	40	418×145	18.0	5.6	6.8	¥ 43,700		
8-0021-0308	45	470×155	24.6	6.9	6.8	¥ 65,300		
8-0021-0309	50	520×190	37.0	8.75	6.8	¥ 88,300		

※底径は、①18-10 寸胴鍋1001と同じです。

④パデルノ 18-10 片手深型鍋
(蓋無) 1006 (AKT-99)

	cm内	外径	深さ	l	kg	板厚	底径	
8-0021-0401	14	158×80	1.2	0.55	6.4	116	¥ 9,500	
8-0021-0402	16	178×95	1.9	0.75	6.4	128	¥ 10,900	
8-0021-0403	18	198×108	2.7	0.9	6.4	148	¥ 12,000	
8-0021-0404	20	218×120	3.8	1.15	6.4	172	¥ 12,900	
8-0021-0405	22	240×130	5.0	1.35	6.4	190	¥ 15,500	
8-0021-0406	24	258×145	6.5	1.65	6.4	210	¥ 17,000	
8-0021-0407	28	298×160	9.8	2.8	6.6	250	¥ 24,500	
8-0021-0408	32	336×195	15.4	3.75	6.6	290	¥ 32,300	
8-0021-0409	36	380×215	20.5	5.05	6.8	330	¥ 42,300	

⑤パデルノ 18-10 片手浅型鍋
(蓋無) 1008 (AKT-A0)

	cm内	外径	深さ	l	kg	板厚	底径	
8-0021-0501	16	178×65	1.3	0.65	6.4	128	¥ 10,400	
8-0021-0502	18	198×70	1.8	0.8	6.4	148	¥ 11,500	
8-0021-0503	20	218×75	2.5	1.0	6.4	172	¥ 12,100	
8-0021-0504	24	258×80	3.7	1.4	6.4	210	¥ 14,900	
8-0021-0505	28	298×95	5.8	2.4	6.6	250	¥ 22,200	
8-0021-0506	32	336×110	9.2	3.2	6.6	290	¥ 29,800	
8-0021-0507	36	380×130	13.0	4.5	6.8	330	¥ 39,500	

⑥パデルノ 18-10 テーパーパン
1112 (ATC-38)

	cm内	外径	深さ	l	kg	板厚	底径	
8-0021-0601	16	164×60	1.0	0.65	6.4	99	¥ 14,400	
8-0021-0602	18	184×60	1.2	0.85	6.4	126	¥ 15,800	
8-0021-0603	20	204×65	1.6	0.95	6.4	130	¥ 17,200	
8-0021-0604	24	244×75	2.7	1.4	6.4	168	¥ 20,500	

⑦パデルノ 18-10 ソテーパン
(蓋無) 1113 (AST-F4)

	cm内	外径	深さ	l	kg	板厚	底径	
8-0021-0701	18	198×70	1.7	0.95	6.4	150	¥ 17,400	
8-0021-0702	20	218×75	2.2	1.1	6.4	150	¥ 19,500	
8-0021-0703	24	258×85	3.3	1.65	6.4	188	¥ 22,900	
8-0021-0704	26	278×90	4.2	2.0	6.4	210	¥ 26,200	

⑧パデルノ 18-10 フライパン
1014 (AHL-R2)

	cm内	外径	深さ	kg	板厚	底径	
</tbl

おすすめ商品

ハイテクスパテラ
P.199ムラノ 18-8 スープレードル
P.439

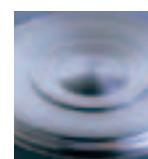
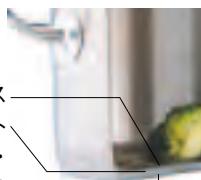
フィスラー NEWプロコレクションシリーズ(三層構造)

美味しく調理するための徹底構造があります。



鍋類

料理道具 廉価用品



●底厚の三層カプセル構造

如でる・煮る・焼く・炒める・揚げる・蒸す・炊く…。調理の基本は常に火との戦いにあり、素材にいかに素早く火を通すか、通し過ぎないかということが重要になります。熱伝導率の高いアルミ合金素材を保温性の高い18-10最高級ステンレスと18-0ステンレスでカプセル状に包み込んだフィスラー独自の底厚三層構造、適度な厚みを備えてボディ本体や軽すぎない蓋と相まって、鍋全体に熱のムラを作らず、素材を均一に効率よく加熱することを可能にします。つまり、熱を伝えるために必要となる水や油の量を最小に抑え、素材本来の味を最大限引き出します。無水調理もおてのもの。天ぷらやフライも少量の油でカラッと揚げます。

●秘密はパーフェクトリッド(フタ)※④は除く。
中央部にくぼみを持たせたリッド(フタ)を採用。このくぼみは鍋内の蒸気の回流を良くすると同時に、リッド内側に付着した蒸気を効率良く中央に集め、水滴として繰り返し落としています。素材の持ち味を逃すことなく、さらに美味しい無水調理、煮込み料理を実現します。

●2段階溶接で熱くなりにくい把手
ステンレス製の把手は2段階スポット溶接という高度な構造を採用することで、熱が伝わりにくく仕上げられています。プラスチックではないのでオープンにも入れられますから、コシロで下ごしらえして、鍋ごとオープンで焼き上げるといった調理も可能です。



① 18-10 ストックポット 84-113
(蓋付・目盛付) < AHI-16 >

cm	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0022-0101	20	221×169	5.1	2.30	190	¥40,000
8-0022-0102	24	261×208	9.0	3.40	230	¥45,000

② 18-10 シチュー鍋 84-123
(蓋付・目盛付) < AHI-17 >

cm	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0022-0201	16	181×106	2.0	1.50	150	¥31,000
8-0022-0202	18	200×106	2.6	1.70	170	¥32,000
8-0022-0203	20	221×130	4.0	2.20	190	¥35,000
8-0022-0204	24	261×143	6.2	3.30	230	¥40,000
8-0022-0205	28	305×175	10.5	4.50	270	¥52,000

③ 18-10 キャセロール 84-133
(蓋付・目盛付) < AHI-18 >

cm	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0022-0301	20	221×87	2.6	2.00	190	¥33,000
8-0022-0302	24	261×104	4.4	3.00	230	¥38,000

④ 18-10 キャセロール 80-138
(蓋付) < AKY-19 >

cm	外径	深さ	l	kg	
8-0022-0401	32	320×150	12.0	5.4	¥52,000



⑤ 18-10 シャローパン
84-373 (蓋付・目盛付) < AHI-24 >

cm	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0022-0501	24	261×70	3.0	2.76	230	¥38,000
8-0022-0502	28	306×95	4.0	4.20	260	¥46,000

⑥ 18-10 サーブパン 84-358
(蓋無・目盛付) < AHI-30 >

cm	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0022-0601	20	221×45	1.5	0.70	145	¥22,000
8-0022-0602	24	261×55	2.1	1.00	185	¥25,000
8-0022-0603	28	306×60	3.3	1.80	225	¥32,000

※蓋は⑬・⑭をご使用ください。



⑧ 18-10 浅型ソースパン 84-153
(蓋付・目盛付) < AHI-20 >

cm	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0022-0801	16	181×73	1.4	1.25	150	¥30,000
8-0022-0802	20	221×85	2.7	1.30	190	¥33,000

※蓋は⑬・⑭をご使用ください。



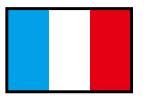
⑪ 18-10 スチーマー 83-773
(AST-F0)

cm	外径	深さ	kg	
8-0022-1101	20	200×110	0.77	¥28,000

※深型の鍋をご使用ください。

料理道具

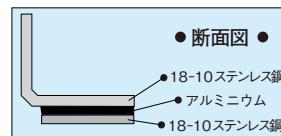
鍋類
フライパン
ガストロノームパン
バット・番重
食缶・給食道具キッキンポット
ボール・米びつ
漬物・米びつ
庖丁・砥石庖丁・ナイフ
まな板・庖丁差
殺菌庫
そば・うどん・パスタ用品蒸し器・揚げ物用品
中華・



Mauviel PRO-INOX モービルプロイノックスシリーズ



ハイパワーな電磁調理器にプロフェッショナルな調理器具を!(40cm・45cm・50cmを除く)

※①～⑧(⑥のぞく)底板厚:14cm～28cm 5mm
32cm以上 6mm
サイド板厚:0.8mm～1mm

① 寸胴鍋 (蓋無) 5933 (AZV-26)

	cm内	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0023-0101	28	300×280	約 16.5	3.3	238	¥ 50,500	
8-0023-0102	32	340×320	約 24.0	4.6	272	¥ 64,500	
8-0023-0103	36	370×360	約 36.0	5.35	303	¥ 82,000	
★8-0023-0104	40	420×400	約 50.0	7.0	—	¥ 101,500	
★8-0023-0105	45	470×450	約 70.0	10.5	—	¥ 145,500	
★8-0023-0106	50	525×500	約 100.0	12.4	—	¥ 201,000	

※★印は電磁調理器に対応しておりません。

※蓋は、⑥の蓋を御使用ください。

② 半寸胴鍋 (蓋無) 5935 (AHV-60)

	cm内	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0023-0201	24	260×150	約 6.5	1.6	198	¥ 30,000	
8-0023-0202	28	300×170	約 10.0	2.55	238	¥ 44,000	

★8-0023-0203 40 420×240 約30.0 5.65 — ¥ 88,000

★8-0023-0204 50 525×320 約63.0 4.75 — ¥ 151,000

※★印は電磁調理器に対応しておりません。

※蓋は、⑥の蓋を御使用ください。

③ 外輪鍋 (蓋無) 5937 (AST-C7)

	cm内	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0023-0301	28	300×100	約 6.7	2.15	250	¥ 40,500	
8-0023-0302	36	370×140	約14.0	3.85	303	¥ 61,000	

★8-0023-0303 45 470×170 約27.0 5.95 — ¥ 105,000

★8-0023-0304 50 525×190 約37.0 7.26 — ¥ 132,000

※★印は電磁調理器に対応しておりません。

※蓋は、⑥の蓋を御使用ください。

④ 片手深型鍋 (蓋無) 5930 (AKT-75)

	cm内	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0023-0401	28	295×140	約 8.5	2.43	238	¥ 40,000	
8-0023-0402	32	340×200	約15.0	3.55	272	¥ 65,500	
8-0023-0403	36	380×220	約22.0	5.1	330	¥ 76,000	

※蓋は、⑥の蓋を御使用ください。

⑤ 片手浅型鍋 (蓋無) 5931 (AKT-76)

	cm内	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0023-0501	24	255×80	約 3.6	1.36	198	¥ 30,000	
8-0023-0502	28	295×90	約 5.5	2.1	238	¥ 43,000	
8-0023-0503	32	340×110	約 8.0	3.26	272	¥ 58,000	
8-0023-0504	36	380×120	約12.0	3.95	303	¥ 71,000	

※蓋は、⑥の蓋を御使用ください。

⑥ モービル プロイノックス 鍋蓋 5939 (ANB-20)

	cm用	cm用
8-0023-0601	14	¥ 8,500
8-0023-0602	18	¥ 10,000
8-0023-0603	20	¥ 10,500
8-0023-0604	24	¥ 9,000
8-0023-0605	28	¥ 10,000
8-0023-0606	32	¥ 13,000
8-0023-0607	36	¥ 15,000
8-0023-0608	45	¥ 20,000

⑦ フライパン 5932 (AHL-K0)

	cm内	外径	深さ	kg	底径	
8-0023-0701	24	255×50	1.04	178	¥ 24,500	
8-0023-0702	28	295×60	1.44	213	¥ 31,500	

⑨ 半寸胴鍋 (蓋付) (AHV-91)

	cm内	外径	深さ	l	底径	
8-0023-0901	24	253×126	5.8	190	¥ 36,000	

	cm内	外径	深さ	底径		
8-0023-1001	16	(蓋付)	170×80	1.6	125	¥ 22,500
8-0023-1002	18	(蓋付)	190×89	2.3	145	¥ 26,500
8-0023-1003	20	(蓋付)	210×100	3.1	165	¥ 28,500

シットラム 18-10 サイバノックスシリーズ

•金属製のヘラもご使用できます。

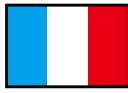
⑩ ソースパン (ASC-91)

	cm内	外径	深さ	底径	
8-0023-0902	24	253×80	5.8	190	¥ 36,000

	cm内	外径	深さ	底径		
8-0023-1001	16	(蓋付)	170×80	1.6	125	¥ 22,500
8-0023-1002	18	(蓋付)	190×89	2.3	145	¥ 26,500
8-0023-1003	20	(蓋付)	210×100	3.1	165	¥ 28,500

⑪ テーパーパン(蓋無) (ATC-40)

| | cm内 | 外径 |
<th
| --- | --- | --- |

18-8 角バット
P.131TKG マンモス浅型ざる
P.255

デバイヤー 18-10 プライオリティ シリーズ

特長: プライオリティシリーズは、加熱が極めて早く大変経済的で
50%も加熱・調理時間を節約できます。

① 18-10 プライオリティ 半寸胴鍋 (蓋付) 3694 (AHV-66)

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径
8-0024-0101	16	175×90	1.8	1.60	140	¥29,000	
8-0024-0102	20	215×110	3.4	1.95	185	¥36,000	
8-0024-0103	24	255×130	5.8	2.72	220	¥48,000	
8-0024-0104	28	295×150	9.2	3.58	230	¥65,000	

② 18-10 プライオリティ 外輪鍋 (蓋付) 3693 (AST-E6)

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径
8-0024-0201	24	255×70	3.0	2.07	220	¥41,000	
8-0024-0202	28	295×75	4.6	2.76	230	¥52,000	
8-0024-0203	32	335×78	6.0	3.50	280	¥65,000	

①底板厚:2.0

※コイル径φ24cmの電磁調理器には
32cmはご使用できません。

⑤ 18-10 プライオリティ テーパーパン 3692 (AST-E7)

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径
8-0024-0501	20	215×70	2.1	1.14	135	¥30,000	
8-0024-0502	24	255×80	3.6	1.47	170	¥41,000	

底板厚:2.0

③ 18-10 プライオリティ 片手深型鍋 (蓋無) 3690 (AST-E4)

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径
8-0024-0301	14	155×80	1.2	0.98	120	¥21,000	
8-0024-0302	16	175×90	1.8	1.20	145	¥23,000	
8-0024-0303	18	195×100	2.5	1.47	155	¥29,000	
8-0024-0304	20	215×110	3.4	1.74	180	¥33,000	
8-0024-0305	22	235×120	4.0	2.00	205	¥40,000	
8-0024-0306	24	255×130	5.8	2.45	200	¥44,000	
8-0024-0307	28	295×150	9.2	3.23	235	¥57,000	

底板厚:2.0

※28cmは向かい手付です。
※蓋は、⑥の蓋を御使用ください。

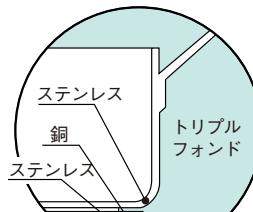
⑥ 18-10 プライオリティ 鍋蓋 3459 (ANB-26)

	cm	内径	外径	kg
8-0024-0601	16	200×40	0.88	¥2,700
8-0024-0602	18	220×40	1.00	¥3,000
8-0024-0603	20	240×40	1.20	¥3,400
8-0024-0604	28	280×45	1.50	¥6,500
8-0024-0605	32	300×50	1.90	¥8,300

⑦ 18-10 デバイヤー 鍋蓋 3509 (ANB-44)

	cm	内径	外径	kg
8-0024-0701	14	200×40	1.00	¥2,100
8-0024-0702	24	220×40	1.20	¥3,300

NEW ⑦ 18-10 デバイヤー 鍋蓋 3509 (ANB-44)



⑪ 18-10 平鍋 三重底 (蓋無) 3680 (AHL-11)

	cm	内径	外径	深さ	l	kg
8-0024-1101	30R	320×110	7.7	3.22	¥65,900	
8-0024-1102	40R	422×140	17.5	7.45	¥94,000	

※蓋は、⑯の蓋を御使用ください。

⑫ 18-10 キャセロール 三重底 (蓋無) 3680 (AHL-11)

	cm	内径	外径	深さ	l	kg
8-0024-1201	28C	292×150	9.0	2.74	¥44,000	
8-0024-1202	30C	318×160	11.0	3.70	¥55,000	

※蓋は、⑯の蓋を御使用ください。

⑬ 18-10 ソテーパン 三重底 (蓋無) 3680 (AHL-11)

	cm	内径	外径	深さ	l	kg
8-0024-1301	24S	252×70	3.0	1.58	¥31,000	
8-0024-1302	26S	270×70	3.7	2.13	¥35,000	

⑯ 18-10 鍋蓋 3509 (ANB-02)

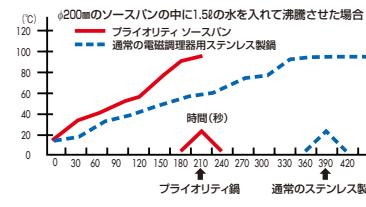
	cm	内径	外径	kg
8-0024-1501	16	200×40	1.00	¥6,100
8-0024-1502	18	220×40	1.20	¥6,400

※蓋は、⑯の蓋を御使用ください。

⑩ 18-10 半寸胴鍋 三重底 (蓋無) 3680 (AHL-11)

	cm	内径	外径	深さ	l	kg
8-0024-1001	16B	170×80	1.6	0.79	¥22,000	
8-0024-1002	18B	190×90	2.3	0.98	¥23,400	
8-0024-1003	20B	210×100	3.1	1.20	¥24,800	
8-0024-1004	22B	230×120	4.5	1.78	¥40,000	
8-0024-1005	24B	255×120	5.1	1.70	¥45,000	
8-0024-1006	26B	272×170	9.0	2.39	¥50,000	
8-0024-1007	28B	293×180	10.7	3.22	¥57,000	
8-0024-1008	30B	320×190	13.4	3.70	¥70,000	
8-0024-1009	34B	360×210	19.0	5.56	¥84,500	
8-0024-1010	40B	418×240	30.0	7.11	¥102,000	

※蓋は、⑯の蓋を御使用ください。



④ 18-10 プライオリティ 片手浅型鍋 (蓋無) 3691 (AST-E5)

3691 (AST-E5)

	cm	内径	外径
--	----	----	----



寸胴・半寸胴シリーズ

①②モリブデンステンレス製。ソース・しょう油・各種タレに強い

モリブデン寸胴鍋・半寸胴鍋は、ステンレスの表面に、クロム酸化皮膜を覆い、モリブデン鋼を含有した製品です。

迷ったらコレ



①寸胴鍋・耐酸鋼 (目盛付) (AZV-10)

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	
8-0025-0101	27	282×270	14.0	2.43	¥ 15,500		
8-0025-0102	30	316×300	20.0	3.23	¥ 19,000		
8-0025-0103	33	346×330	26.0	3.85	¥ 24,000		
8-0025-0104	36	376×360	35.0	4.75	¥ 28,000		
8-0025-0105	39	406×390	44.0	5.48	¥ 32,000		
8-0025-0106	42	440×420	55.0	6.40	¥ 39,000		
8-0025-0107	45	470×450	68.0	7.31	¥ 42,500		
8-0025-0108	48	502×480	86.0	9.25	¥ 53,000		
8-0025-0109	51	532×510	102.0	10.15	¥ 56,500		
8-0025-0110	55	576×550	130.0	14.10	¥ 72,500		
8-0025-0111	60	626×600	165.0	16.54	¥ 100,000		



②半寸胴鍋・耐酸鋼 (目盛付) (AHV-10)

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	
8-0025-0201	27	282×180	10	1.94	¥ 13,500		
8-0025-0202	30	316×190	13	2.47	¥ 17,000		
8-0025-0203	33	346×220	18	3.04	¥ 20,000		
8-0025-0204	36	376×240	24	3.77	¥ 26,000		
8-0025-0205	39	406×250	30	4.25	¥ 28,000		
8-0025-0206	42	440×280	38	4.93	¥ 33,500		
8-0025-0207	45	470×310	49	5.89	¥ 38,000		
8-0025-0208	51	532×330	64	7.45	¥ 50,500		



③電磁モリブデン 寸胴鍋 目盛付 (AZV-65)

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	
8-0025-0301	21	224×210	7.0	1.9	¥ 14,240		
8-0025-0302	24	253×240	11.0	2.4	¥ 15,880		
8-0025-0303	27	282×270	14.0	3.2	¥ 18,320		
8-0025-0304	30	317×300	20.0	3.9	¥ 20,220		
8-0025-0305	33	352×330	26.0	4.7	¥ 27,680		
8-0025-0306	36	388×360	35.0	5.7	¥ 34,500		
8-0025-0307	39	412×390	44.0	6.7	¥ 40,840		
8-0025-0308	42	440×420	55.0	7.9	¥ 46,380		
8-0025-0309	45	470×450	68.0	9.1	¥ 53,260		

板厚:2.0

※モリブデン鋼が含有されていますが、耐酸性・腐食性には劣ります。



④寸胴鍋 (目盛付) (AZV-11)

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	
8-0025-0401	27	282×270	14	2.43	¥ 12,600		
8-0025-0402	30	316×300	20	3.23	¥ 14,500		
8-0025-0403	33	346×330	26	3.85	¥ 19,500		
8-0025-0404	36	376×360	35	4.75	¥ 23,000		
8-0025-0405	39	406×390	44	5.48	¥ 27,000		
8-0025-0406	42	440×420	55	6.40	¥ 31,000		
8-0025-0407	45	470×450	68	7.31	¥ 35,500		
8-0025-0408	48	502×480	86	9.25	¥ 48,000		
8-0025-0409	51	532×510	102	10.15	¥ 50,000		
8-0025-0410	55	576×550	130	14.10	¥ 69,000		
8-0025-0411	60	626×600	165	16.54	¥ 84,000		



⑤半寸胴鍋 (目盛付) (AHV-11)

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	
8-0025-0501	24	256×170	7.5	1.43	¥ 9,900		
8-0025-0502	27	282×180	10.0	1.94	¥ 11,000		
8-0025-0503	30	316×190	13.0	2.47	¥ 14,500		
8-0025-0504	33	346×220	18.0	3.04	¥ 16,500		
8-0025-0505	36	376×240	24.0	3.77	¥ 20,000		
8-0025-0506	39	406×250	30.0	4.25	¥ 25,000		
8-0025-0507	42	440×280	38.0	4.93	¥ 30,500		
8-0025-0508	45	470×310	49.0	5.89	¥ 33,500		



⑥深型寸胴鍋 (AZV-12)

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	
8-0025-0701	27	282×460	26	3.48	¥ 25,000		
8-0025-0702	30	316×500	35	4.6	¥ 30,000		
8-0025-0703	33	346×520	44	5.27	¥ 34,000		
8-0025-0704	36	376×550	55	6.3	¥ 37,500		
8-0025-0705	39	406×580	68	7.17	¥ 42,000		
8-0025-0706	42	440×600	83	7.98	¥ 49,000		
8-0025-0707	45	470×600	94	8.85	¥ 58,000		

- 小スペースの厨房空間で大容量を必要とするお店に最適です。
- 蓋の裏に引掛金具が付いているので蓋の置き場に困りません。



⑦外輪鍋 (AST-24)

	cm	内径	外径	高さ	l	kg	
<tbl_info cols

おすすめ商品

18-8 ローズ柄うどんてぼ
P.385デジタルタイマー
P.579

鍋類

料理道具 廚房用品



① Q 18-8 蛇口付 寸胴 (目盛付) <EZV-01>

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	
8-0026-0101	30	316	300	20	3.43	¥26,500	
8-0026-0102	33	346	330	26	4.1	¥28,500	
8-0026-0103	36	376	360	35	4.95	¥36,000	
8-0026-0104	39	406	390	44	5.68	¥43,000	
8-0026-0105	42	440	420	55	6.65	¥44,000	
8-0026-0106	45	470	450	68	7.7	¥48,000	

※直火でご使用になる場合は蛇口に火が当たらない
ようにご注意ください。

② Q 18-8 蛇口付寸胴専用受け台
<AUK-01>

	cm	用	内径	高さ	
8-0026-0201	30	308	150	¥11,500	
8-0026-0202	33	335	150	¥12,000	
8-0026-0203	36	366	150	¥13,000	
8-0026-0204	39	396	150	¥14,000	
8-0026-0205	42	426	150	¥15,000	
8-0026-0206	45	456	150	¥16,000	

● 18-8ステンレス製

③ 18-8 寸胴鍋用 割蓋
(レードル用切込穴付き)
<AHT-71>

	cm	用	
8-0026-0301	36	¥13,000	
8-0026-0302	39	¥15,000	
8-0026-0303	42	¥18,000	
8-0026-0304	45	¥22,000	

④ 18-8 水杓子置
<ASY-83> ¥2,000

	cm	用	
8-0026-0401	36		
8-0026-0402	39		
8-0026-0403	42		
8-0026-0404	45		



● 鍋のフチに掛けて使用します。

⑤ 18-8 スープヘルパー
(寸胴鍋用噴射板) <ASC-90>

	cm	用	
8-0026-0501	大	54~60	¥71,000
8-0026-0502	中	45~51	¥53,000
8-0026-0503	小	36~42	¥50,000
8-0026-0504	吊金具		¥ 3,200

穴径:8mm

- スープを作る際に、具材が鍋底に直接触れるのを防ぎ、焦げにくくなります。
- 側面・上部に穴が開いていますので、スープの対流がスムーズになります。

※オプションで上部中央に取り付け可能な吊金具があります。



吊金具
(オプション)

⑥ 18-8寸胴鍋 運搬用台車
(キャスター付き)

	cm	用	内径	高さ	
8-0026-0601	30	305	40	¥10,400	
8-0026-0602	33	340	40	¥11,000	
8-0026-0603	36	370	45	¥14,000	
8-0026-0604	40	405	45	¥17,000	
8-0026-0605	45	455	45	¥18,000	

キャスター: 30~36cm/ナイロン
40~45cm/エラストマー

※耐荷重: 30~33cm/約70kg
36~45cm/約120kg

⑦ 18-8 大型寸胴鍋用 運搬台車
<AZV-82> ②

	cm	用	内径	高さ	深さ	
8-0026-0701	48	500	205	50	¥63,000	
8-0026-0702	51	535	205	50	¥72,000	
8-0026-0703	55	575	205	50	¥76,000	
8-0026-0704	60	625	205	50	¥83,000	

キャスター: ナイロンφ100×4 (2輪ストッパー付)

● 大型寸胴鍋の使用時の重さに耐えられる高強度設計。

⑧ Q 18-8 寸胴鍋 運搬用
トライアングルキャリー(ゴム車)
<AZV-68> ②

	cm	用	内径	高さ	
8-0026-0801	30	315	145	φ50	¥26,500
8-0026-0802	33	335	145	φ50	¥27,000
8-0026-0803	36	365	145	φ50	¥27,500
8-0026-0804	39	400	145	φ50	¥28,000
8-0026-0805	42	425	145	φ50	¥29,000
8-0026-0806	45	455	145	φ50	¥33,000
8-0026-0807	48	485	173	φ75	¥35,000
8-0026-0808	51	525	173	φ75	¥36,000
8-0026-0809	55	565	173	φ75	¥37,000
8-0026-0810	60	615	175	φ75	¥38,000

キャスター(ゴム製)×3自在 2輪ストッパー付

キャスター金具部分:オールステンレス



耐油性に優れ食品加工工場などに最適!

⑨ SA 18-8寸胴鍋運搬用
トライアングルキャリー(ナイロン車)
<AZV-87> ②

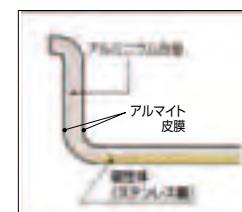
	cm	用	内径	高さ	深さ	
8-0026-0901	30	315	145	φ50	¥26,500	
8-0026-0902	33	335	145	φ50	¥27,000	
8-0026-0903	36	365	145	φ50	¥27,500	
8-0026-0904	39	400	145	φ50	¥28,000	
8-0026-0905	42	425	145	φ50	¥29,000	
8-0026-0906	45	455	145	φ50	¥33,000	
8-0026-0907	48	485	173	φ75	¥35,000	
8-0026-0908	51	525	173	φ75	¥36,000	
8-0026-0909	55	565	173	φ75	¥37,000	
8-0026-0910	60	615	175	φ75	¥38,000	

キャスター自在×3(2輪ストッパー付)

キャスター金具部分:オールステンレス

**TKG あらゆる熱源に最適! TKG IH アルミシリーズ。**

ガスコンロ、ラジエントヒーター、ハロゲンヒーター、エンクロヒーター、シーズヒーター、業務用IHなど、幅広い熱源に対応可能。



本体アルマイト加工 底面ステンレス板圧着

**① TKG IHアルミ 寸胴鍋(目盛付) (AZV-86)**

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底板厚	底径	
8-0027-0101	24	263×240	11.0	2.0	3.5	195	¥14,600		
8-0027-0102	27	293×270	15.0	2.8	3.5	210	¥17,800		
8-0027-0103	30	326×300	20.0	3.0	3.5	210	¥21,000		
8-0027-0104	33	361×330	27.0	3.9	4.0	250	¥27,000		
8-0027-0105	36	392×360	35.0	4.6	4.0	250	¥30,000		
8-0027-0106	39	422×390	45.0	5.3	4.0	250	¥35,000		
8-0027-0107	42	461×420	57.0	6.1	5.0	250	¥45,000		

② TKG IHアルミ 半寸胴鍋(目盛付) (AHV-F5)

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底板厚	底径	
8-0027-0201	24	263×170	7.8	1.8	3.5	195	¥14,000		
8-0027-0202	27	293×180	10.0	2.4	3.5	210	¥16,000		
8-0027-0203	30	326×200	15.0	2.6	3.5	210	¥19,000		
8-0027-0204	33	361×210	18.0	3.3	4.0	250	¥23,000		
8-0027-0205	36	392×230	23.0	3.8	4.0	250	¥27,000		
8-0027-0206	39	422×240	28.0	4.4	4.0	250	¥33,000		
8-0027-0207	42	461×270	38.0	5.1	5.0	250	¥38,000		

③ TKG IHアルミ 外輪鍋 (AST-M9)

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底板厚	底径	
8-0027-0301	24	263×80	3.6	1.4	3.5	195	¥11,000		
8-0027-0302	27	293×90	5.0	1.8	3.5	210	¥14,000		
8-0027-0303	30	326×100	6.8	2.1	3.5	210	¥16,500		
8-0027-0304	33	361×110	9.5	2.7	4.0	250	¥19,500		
8-0027-0305	36	392×120	12.0	3.2	4.0	250	¥22,500		
8-0027-0306	39	422×130	15.0	3.7	4.0	250	¥25,000		
8-0027-0307	42	461×140	20.0	4.2	5.0	250	¥32,000		

**④ TKG IHアルミ 深型片手鍋(目盛付) (AKT-F6)**

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底板厚	底径	
8-0027-0401	18	199×90	2.8	1.0	3.5	165	¥ 8,800		
8-0027-0402	21	231×110	4.0	1.3	3.5	165	¥11,000		
8-0027-0403	24	263×120	6.2	1.7	3.5	195	¥12,500		
8-0027-0404	27	293×140	8.6	2.1	3.5	210	¥16,000		
8-0027-0405	30	326×170	12.0	2.5	3.5	210	¥19,000		

⑤ TKG IHアルミ 浅型片手鍋 (AKT-F7)

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底板厚	底径	
8-0027-0501	18	199×65	1.7	0.9	3.5	165	¥ 8,400		
8-0027-0502	21	231×70	2.5	1.2	3.5	165	¥10,000		
8-0027-0503	24	263×80	3.6	1.5	3.5	195	¥12,000		
8-0027-0504	27	293×90	5.0	1.8	3.5	210	¥16,000		
8-0027-0505	30	326×100	6.8	2.2	3.5	210	¥17,500		

**⑥ TKG IHアルミ 円付鍋 (AEV-19)**

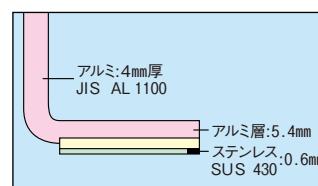
	cm	内径	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0027-0601	30	316×140	7.2	1.6	195	¥14,500		
8-0027-0602	33	345×150	9.4	1.8	210	¥17,000		
8-0027-0603	36	377×160	12.4	2.3	250	¥20,000		
8-0027-0604	39	406×160	15.7	2.6	250	¥23,000		
8-0027-0605	42	437×170	20.0	3.2	250	¥26,000		

板厚: 3.0

おすすめ商品

ムラノ 18-8 スープレードル
P.43918-0 お玉杓子
P.445

アルミ電磁調理器用鍋

エコクリーン エレテックシリーズ
(本体内面ゼロクリア2コート加工)(IH
貼合せ
100V
200V
エコクリーン)

- 板厚4mm・底板厚6mmの優れた耐久性を持ち、熱伝導がよく、鍋全体に平均して熱が回ります。
- 底には特殊アルミ鋼+ステンレスで、業務用電磁調理器に使用できます。
- 鍋、蓋ともにアルマイト加工を施しているため、ご使用前の米のトギ汁、野菜等による煮沸の必要はありません。

(IH
貼合せ
100V
200V
エコクリーン)

① エコクリーン アルミ エレテック エコクリーン 寸胴鍋 (本体内面ゼロクリア2コート加工) <AEK-66>

	cm	内	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0028-0101	24	248×240	10	3.15	205	¥31,000		
8-0028-0102	27	278×270	15	4.0	240	¥37,000		
8-0028-0103	30	308×300	21	4.8	270	¥44,000		
8-0028-0104	33	336×330	27	5.15	305	¥55,000		
8-0028-0105	36	368×360	35	5.8	320	¥62,000		
8-0028-0106	39	398×390	45	7.3	360	¥71,500		
8-0028-0107	42	428×420	57	10.0	375	¥82,000		

② エコクリーン アルミ エレテック エコクリーン 半寸胴鍋 (本体内面ゼロクリア2コート加工) <AEK-67>

	cm	内	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0028-0201	24	248×170	7.0	2.6	205	¥27,000		
8-0028-0202	27	278×180	10.0	3.2	240	¥31,000		
8-0028-0203	30	308×200	13.0	3.8	270	¥35,000		
8-0028-0204	33	336×210	18.0	4.5	305	¥51,000		
8-0028-0205	36	368×230	23.0	5.25	320	¥55,000		
8-0028-0206	39	398×240	28.0	6.15	360	¥65,000		
8-0028-0207	42	428×270	38.0	7.8	375	¥75,000		

(IH
貼合せ
100V
200V
エコクリーン)

④ エコクリーン アルミ エレテック 雪平鍋 (本体内面ゼロクリア2コート加工) <AEK-70>

	cm	内	深さ	l	kg	底径	
8-0028-0401	21	80	2.5	0.55	170	¥15,000	
8-0028-0402	24	90	3.3	1.12	190	¥17,500	
8-0028-0403	27	105	5.1	1.3	205	¥21,000	

底板厚:5.0

アルミ電磁調理器用鍋 エレテックシリーズ

(IH
貼合せ
100V
200V
エレテック)

(6)～(11)



⑥ エレテック寸胴鍋 <AZV-04>

(IH
貼合せ
100V
200V
エレテック)

	cm	内	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0028-0601	24	248×240	10	3.15	205	¥31,000		
8-0028-0602	27	278×270	15	4.0	240	¥38,000		
8-0028-0603	30	308×300	21	4.8	270	¥44,500		
8-0028-0604	33	336×330	27	5.15	305	¥57,000		
8-0028-0605	36	368×360	35	5.8	320	¥64,000		
8-0028-0606	39	398×390	45	7.3	360	¥75,000		
8-0028-0607	42	428×420	57	10.0	375	¥90,000		

⑦ エレテック半寸胴鍋 <AHV-04>

(IH
貼合せ
100V
200V
エレテック)

	cm	内	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0028-0701	18	188×120	3.3	1.5	158	¥22,000		
8-0028-0702	21	218×140	5.0	2.0	180	¥26,000		
8-0028-0703	24	248×170	7.0	2.6	205	¥29,000		
8-0028-0704	27	278×180	10.0	3.2	240	¥32,000		
8-0028-0705	30	308×200	13.0	3.8	270	¥35,000		
8-0028-0706	33	336×210	18.0	4.5	305	¥52,000		
8-0028-0707	36	368×230	23.0	5.25	320	¥56,000		
8-0028-0708	39	398×240	28.0	6.15	360	¥72,000		
8-0028-0709	42	428×270	38.0	7.8	375	¥83,000		

⑨ エレテック片手鍋 <AKT-01>

(IH
貼合せ
100V
200V
エレテック)

	cm	内	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0028-0901	18	188×120	3.3	1.5	158	¥20,500		
8-0028-0902	21	218×140	5.0	2.05	180	¥24,500		
8-0028-0903	24	248×170	7.0	2.8	205	¥27,500		
8-0028-0904	27	278×180	10.0	3.4	240	¥32,000		
8-0028-0905	30	308×200	13.0	4.0	270	¥35,000		

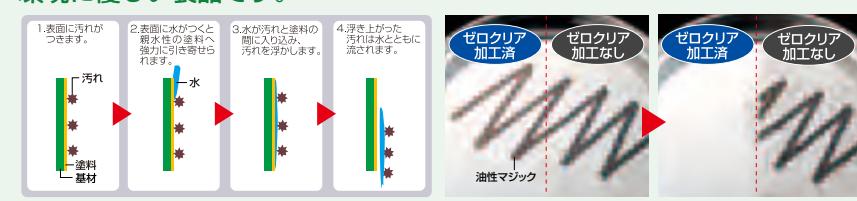
※24～30cmは向い手付きです。

鍋類

料理道具 廚房用品

tsubame eco clean

IKDエコクリーンシリーズは、親水性を持つ無機系塗料焼付塗装による強力な防汚効果を持ったゼロクリア加工を施した環境に優しい製品です。



※「エコクリーン」の詳しい説明はP.2577 (資料集1) に掲載してあります。

POINT

※24～30cmは向い手付きです。



③ エコクリーン アルミ エレテック エコクリーン 片手鍋 (本体内面ゼロクリア2コート加工) <AEK-68>

	cm	内	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0028-0301	18	188×120	3.3	1.5	158	¥20,000		
8-0028-0302	21	218×140	5.0	2.05	180	¥24,000		
8-0028-0303	24	248×170	7.0	2.8	205	¥27,000		
8-0028-0304	27	278×180	10.0	3.4	240	¥31,000		
8-0028-0305	30	308×200	13.0	4.0	270	¥34,500		

⑤ エコクリーン アルミ エレテック エコクリーン 円付鍋 (本体内面ゼロクリア2コート加工) <AEK-69>

	cm	内	外径	深さ	l	kg	底径
--	----	---	----	----	---	----	----



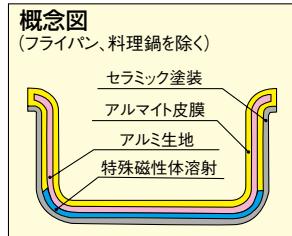
使いやすさと確かな品質で味の業に応える

業務用 アルミマイスター IHシリーズ

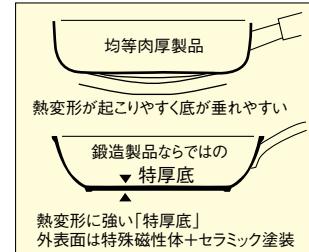


- 本体は熱伝導性に優れたアルミニウム製、お料理づくりに最も大切な熱の働きで味の業に応えます。
- 内面にアルマイト加工、外面に硬度と耐熱性が高いセラミック塗装で、耐食性、耐久性に優れています。
- 表面4層特殊溶射加工により電磁調理器 (IH) からガスコンロまでオール熱源に対応します。

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。



鋳造製フライパンは、鋳造された状態から自然硬化する過程で独特な結晶組織を形成。熱をたっぷり蓄え全面を均一に加熱し、加熱ムラのない「特厚底」を特徴としています。底面が加熱される電磁調理器などのクッキングヒーターの熱源に対し、熱変形に強く長くお使いいただけます。

① 業務用 マイスター IH 寸胴鍋 **AZV-72**

	cm	内径	外径	深さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
8-0029-0101	18	199	218	約4.6	1.4	3.0	180	¥17,500	
8-0029-0102	21	231	250	約7.3	2.1	3.0	210	¥22,000	
8-0029-0103	24	263	282	約11.0	2.6	3.0	240	¥24,500	
8-0029-0104	27	293	312	約15.0	3.4	3.0	270	¥28,000	
8-0029-0105	30	326	345	約20.0	4.3	3.2	300	¥35,000	
8-0029-0106	33	361	380	約27.0	3.9	4.0	330	¥42,000	
8-0029-0107	36	392	411	約35.0	4.6	4.0	360	¥50,000	
8-0029-0108	39	422	441	約45.0	5.3	4.0	390	¥62,000	
8-0029-0109	42	461	480	約57.0	7.1	5.0	420	¥70,000	
8-0029-0110	45	491	510	約70.0	8.3	5.0	450	¥82,000	

② 業務用 マイスター IH 半寸胴鍋 **AHV-92**

	cm	内径	外径	深さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
8-0029-0201	18	199	218	約3.3	1.3	3.0	180	¥16,000	
8-0029-0202	21	231	250	約5.1	1.8	3.0	210	¥20,000	
8-0029-0203	24	263	282	約7.8	2.2	3.0	240	¥22,000	
8-0029-0204	27	293	312	約10.0	2.7	3.0	270	¥25,000	
8-0029-0205	30	326	345	約15.0	3.3	3.2	300	¥29,000	
8-0029-0206	33	361	380	約18.0	3.4	4.0	330	¥35,000	
8-0029-0207	36	392	411	約23.0	3.9	4.0	360	¥42,000	
8-0029-0208	39	422	441	約28.0	4.5	4.0	390	¥47,000	
8-0029-0209	42	461	480	約38.0	5.2	4.0	420	¥62,000	
8-0029-0210	45	491	510	約46.0	6.0	4.0	450	¥70,000	

③ 業務用 マイスター IH 外輪鍋 **AST-G3**

	cm	内径	外径	深さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
8-0029-0301	21	231	250	約2.5	1.3	3.0	210	¥16,000	
8-0029-0302	24	263	282	約3.6	1.6	3.0	240	¥20,000	
8-0029-0303	27	293	312	約5.0	2.1	3.0	270	¥24,000	
8-0029-0304	30	326	345	約6.8	2.6	3.2	300	¥27,000	
8-0029-0305	33	361	380	約9.5	2.9	4.0	330	¥30,000	
8-0029-0306	36	392	411	約12.0	3.4	4.0	360	¥35,000	
8-0029-0307	39	422	441	約15.0	3.9	4.0	390	¥42,000	
8-0029-0308	42	461	480	約20.0	4.7	4.0	420	¥49,000	
8-0029-0309	45	491	510	約23.0	5.3	4.0	450	¥60,000	

④ 業務用 マイスター IH 片手深型鍋 **AKT-A3**

	cm	内径	外径	深さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
8-0029-0401	18	199	218	約2.8	1.2	3.0	180	¥14,000	
8-0029-0402	21	231	250	約4.0	1.6	3.0	210	¥17,000	
8-0029-0403	24	263	282	約6.2	2.0	3.0	240	¥22,000	
8-0029-0404	27	293	312	約8.6	2.8	3.0	270	¥26,000	
8-0029-0405	30	326	345	約12.0	3.4	3.2	300	¥30,000	

※30cmは、向い手付きです。

⑤ 業務用 マイスター IH 片手浅型鍋 **AKT-A4**

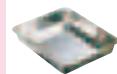
	cm	内径	外径	深さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
8-0029-0501	18	199	218	約1.7	1.0	3.0	180	¥13,000	
8-0029-0502	21	231	250	約2.5	1.3	3.0	210	¥16,000	
8-0029-0503	24	263	282	約3.6	1.7	3.0	240	¥20,000	
8-0029-0504	27	293	312	約5.0	2.2	3.0	270	¥23,000	
8-0029-0505	30	326	345	約6.8	2.9	3.2	300	¥29,000	

※30cmは、向い手付きです。

⑥ 業務用 マイスター IH BCフライパン **AHL-S2**

	cm	内径	外径	深さ	kg	底板厚	底径	

<tbl_r cells="9" ix="3" maxcspan="1" maxr

**Mystar**マイスターシリーズ

① アルミ マイスター寸胴鍋 〈AZV-25〉 V

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	価格
8-0030-0101	18	199×180	約 4.6	1.4	3.0	¥ 7,300		
8-0030-0102	21	231×210	約 7.3	1.9	3.0	¥ 9,000		
8-0030-0103	24	263×240	約 11.0	2.4	3.0	¥ 11,000		
8-0030-0104	27	293×270	約 15.0	3.1	3.0	¥ 14,500		
8-0030-0105	30	326×300	約 20.0	3.7	3.2	¥ 17,500		
8-0030-0106	33	361×330	約 27.0	4.1	4.0	¥ 21,000		
8-0030-0107	36	392×360	約 35.0	4.4	4.0	¥ 25,000		
8-0030-0108	39	422×390	約 45.0	5.1	4.0	¥ 34,000		
8-0030-0109	42	461×420	約 57.0	6.8	5.0	¥ 40,000		
8-0030-0110	45	491×450	約 70.0	8.0	5.0	¥ 50,000		
8-0030-0111	48	521×480	約 85.0	9.3	5.0	¥ 58,000		
8-0030-0112	51	560×510	約 100.0	10.0	5.0	¥ 70,000		
8-0030-0113	54	590×540	約 120.0	11.7	5.0	¥ 83,000		
8-0030-0114	60	650×600	約 164.0	14.3	5.0	¥ 100,000		

④ アルミ マイスター片手深型鍋
〈AKT-68〉 V

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	価格
8-0030-0401	15	168×90	約 1.6	0.8	3.0	¥ 4,200		
8-0030-0402	18	199×110	約 2.8	1.1	3.0	¥ 5,500		
8-0030-0403	21	231×120	約 4.0	1.4	3.0	¥ 7,000		
8-0030-0404	24	263×140	約 6.2	1.8	3.0	¥ 10,000		
8-0030-0405	27	293×150	約 8.6	2.6	3.0	¥ 12,000		
8-0030-0406	30	326×170	約 12.0	3.1	3.2	¥ 16,500		
8-0030-0407	33	361×210	約 18.0	3.5	4.0	¥ 20,000		
8-0030-0408	36	392×230	約 23.0	4.0	4.0	¥ 26,000		

※30~36cmは、向い手付きです。

⑦ アルミプロマイスターBC
フライパン 〈AHL-15〉 V

	cm	内径	深さ	kg	板厚	価格
8-0030-0701	18	180×42	0.47	3.3	¥ 3,700	
8-0030-0702	21	210×48	0.63	3.3	¥ 4,200	
8-0030-0703	24	240×54	0.80	3.3	¥ 4,500	
8-0030-0704	27	270×58	1.00	3.3	¥ 5,500	
8-0030-0705	30	300×62	1.25	3.5	¥ 6,400	
8-0030-0706	33	330×66	1.57	4.0	¥ 8,200	
8-0030-0707	36	360×70	1.93	4.0	¥ 12,000	

⑧ アルミプロマイスターCT
フライパン 〈AHL-16〉 V

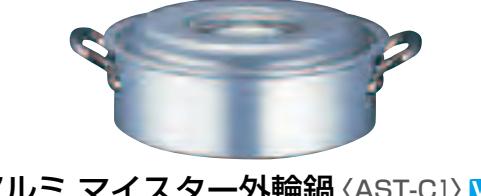
	cm	内径	深さ	kg	板厚	価格
8-0030-0801	18	180×42	0.47	3.3	¥ 4,800	
8-0030-0802	21	210×48	0.63	3.3	¥ 5,800	
8-0030-0803	24	240×54	0.80	3.3	¥ 7,000	
8-0030-0804	27	270×58	1.00	3.3	¥ 7,600	
8-0030-0805	30	300×62	1.25	3.5	¥ 9,500	
8-0030-0806	33	330×66	1.57	4.0	¥ 11,500	
8-0030-0807	36	360×70	1.93	4.0	¥ 18,000	

● プラチナストーン加工



② アルミ マイスター半寸胴鍋 〈AHV-57〉 V

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	価格
8-0030-0201	18	199×130	約 3.3	1.1	3.0	¥ 7,000		
8-0030-0202	21	231×150	約 5.1	1.6	3.0	¥ 8,000		
8-0030-0203	24	263×170	約 7.8	2.0	3.0	¥ 10,000		
8-0030-0204	27	293×180	約 10.0	2.5	3.0	¥ 12,500		
8-0030-0205	30	326×200	約 15.0	3.1	3.2	¥ 14,500		
8-0030-0206	33	361×210	約 18.0	3.5	4.0	¥ 17,000		
8-0030-0207	36	392×230	約 23.0	3.7	4.0	¥ 20,000		
8-0030-0208	39	422×240	約 28.0	4.2	4.0	¥ 26,000		
8-0030-0209	42	461×270	約 38.0	5.0	4.0	¥ 33,000		
8-0030-0210	45	491×290	約 46.0	5.8	4.0	¥ 40,000		
8-0030-0211	48	521×320	約 58.0	8.0	5.0	¥ 50,000		
8-0030-0212	51	560×350	約 70.0	9.2	5.0	¥ 65,000		
8-0030-0213	54	590×370	約 80.0	10.0	5.0	¥ 77,000		
8-0030-0214	60	650×400	約 113.0	12.4	5.0	¥ 90,000		



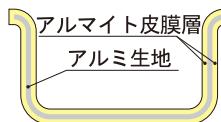
③ アルミ マイスター外輪鍋 〈AST-C1〉 V

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	価格
8-0030-0301	21	231×70	約 2.5	1.1	3.0	¥ 7,000		
8-0030-0302	24	263×80	約 3.6	1.4	3.0	¥ 8,000		
8-0030-0303	27	293×90	約 5.0	1.9	3.0	¥ 10,000		
8-0030-0304	30	326×100	約 6.8	2.3	3.2	¥ 12,000		
8-0030-0305	33	361×110	約 9.5	2.7	4.0	¥ 14,000		
8-0030-0306	36	392×120	約 12.0	3.2	4.0	¥ 17,000		
8-0030-0307	39	422×130	約 15.0	3.7	4.0	¥ 22,000		
8-0030-0308	42	461×140	約 20.0	4.4	4.0	¥ 25,000		
8-0030-0309	45	491×150	約 23.0	5.0	4.0	¥ 30,000		
8-0030-0310	48	521×160	約 29.0	5.9	4.0	¥ 40,000		
8-0030-0311	51	560×170	約 36.0	6.7	4.0	¥ 50,000		
8-0030-0312	54	590×190	約 42.0	7.5	4.0	¥ 57,000		
8-0030-0313	60	650×210	約 60.0	10.0	5.0	¥ 68,000		





TKG アルミニウム 業務用鍋シリーズ



表面にアルマイ特加工を施すことにより柔らかく、キズつきやすいアルミ生地を保護します。食材によって侵食されるごとのないアルマイ特皮膜層ですので、扱いやすくお手入れが簡単になります。



① TKG アルミニウム寸胴鍋
目盛付 (アルマイ特加工) <AZV-63>

	cm	内	外径	深さ	底板厚	l	kg
8-0031-0101	18	195×180	3.0	4.5	1.0	1.0	¥ 5,200
8-0031-0102	21	228×210	3.0	7.2	1.2	1.2	¥ 6,200
8-0031-0103	24	258×240	3.0	10.7	1.5	1.5	¥ 7,800
8-0031-0104	27	286×270	3.0	15.2	2.0	2.0	¥ 9,700
8-0031-0105	30	318×300	3.2	21.0	2.5	2.5	¥11,200
8-0031-0106	33	346×330	4.0	28.0	3.5	3.5	¥14,600
8-0031-0107	36	380×360	4.0	36.0	4.0	4.0	¥18,000
8-0031-0108	39	415×390	4.0	46.0	4.7	4.7	¥22,400
8-0031-0109	42	445×420	5.0	57.0	6.4	6.4	¥24,500
8-0031-0110	45	474×450	5.0	70.0	7.1	7.1	¥30,400
8-0031-0111	48	503×480	5.0	86.0	7.7	7.7	¥36,000
8-0031-0112	51	533×510	5.0	103.0	9.4	9.4	¥47,000
8-0031-0113	54	562×540	5.0	122.0	10.3	10.3	¥54,000
8-0031-0114	60	625×600	5.0	161.0	11.9	11.9	¥63,000



従来のプレス製法と違い、底面だけでなく、コーナー部分にも厚みをもたせてあります。



② TKG アルミニウム半寸胴鍋
目盛付 (アルマイ特加工) <AHV-62>

	cm	内	外径	深さ	底板厚	l	kg
8-0031-0201	18	190×130	3.0	3.2	0.7	0.7	¥ 5,050
8-0031-0202	21	227×150	3.0	5.1	1.1	1.1	¥ 5,600
8-0031-0203	24	258×170	3.0	7.5	1.4	1.4	¥ 6,800
8-0031-0204	27	288×180	3.0	10.1	1.6	1.6	¥ 8,750
8-0031-0205	30	320×200	3.2	13.9	2.2	2.2	¥10,600
8-0031-0206	33	351×210	4.0	17.0	2.9	2.9	¥12,100
8-0031-0207	36	380×230	4.0	23.0	3.5	3.5	¥14,600
8-0031-0208	39	415×240	4.0	28.0	4.0	4.0	¥18,000
8-0031-0209	42	443×270	4.0	36.0	4.8	4.8	¥22,400
8-0031-0210	45	470×290	4.0	45.0	5.2	5.2	¥27,700
8-0031-0211	48	508×320	5.0	57.0	7.2	7.2	¥35,000
8-0031-0212	51	536×350	5.0	70.0	8.4	8.4	¥41,000
8-0031-0213	54	561×380	5.0	86.0	9.6	9.6	¥47,500
8-0031-0214	60	626×400	5.0	111.0	11.3	11.3	¥56,000

③ TKG アルミニウム 外輪鍋
目盛付 (アルマイ特加工) <AST-M2>

	cm	内	外径	深さ	板厚	l	kg
8-0031-0301	21	215×70	2.5	2.4	0.7	0.7	¥ 6,300
8-0031-0302	24	245×80	2.5	3.6	0.9	0.9	¥ 7,500
8-0031-0303	27	276×90	3.0	5.2	1.3	1.3	¥ 9,600
8-0031-0304	30	306×100	3.0	7.0	1.6	1.6	¥10,600
8-0031-0305	33	336×110	3.0	9.4	1.8	1.8	¥13,300
8-0031-0306	36	366×120	3.0	12.2	1.9	1.9	¥16,100
8-0031-0307	39	396×130	3.0	15.5	2.3	2.3	¥18,800
8-0031-0308	42	428×140	4.0	19.4	3.2	3.2	¥20,700
8-0031-0309	45	458×150	4.0	23.8	3.7	3.7	¥26,000
8-0031-0310	48	488×160	4.0	28.0	4.0	4.0	¥31,000
8-0031-0311	51	518×170	4.0	34.0	4.1	4.1	¥36,100
8-0031-0312	54	548×180	4.0	41.0	5.2	5.2	¥45,000
8-0031-0313	60	610×200	5.0	56.0	7.4	7.4	¥50,000



30cm



④ TKG アルミニウム 片手深型鍋
目盛付 (アルマイ特加工) <AKT-82>

	cm	内	外径	深さ	底板厚	l	kg
8-0031-0401	15	165×90	2.6	1.5	0.5	0.5	¥ 3,700
8-0031-0402	18	196×110	2.7	2.7	0.8	0.8	¥ 4,600
8-0031-0403	21	225×120	2.7	4.0	1.0	1.0	¥ 6,300
8-0031-0404	24	256×140	2.7	6.2	1.3	1.3	¥ 8,400
8-0031-0405	27	285×150	2.9	8.4	1.7	1.7	¥ 9,800
8-0031-0406	30	318×210	3.1	12.5	2.3	2.3	¥12,800

※30cmは、向い手付きです。



⑦ TKG アルミニウム付鍋 (アルマイ特加工) <AEV-17>

	cm	内	外径	深さ	板厚	l	kg
8-0031-0701	24	255×120	2.2	4.4	0.81	0.81	¥ 5,200
8-0031-0702	27	285×130	2.2	5.2	0.93	0.93	¥ 5,800
8-0031-0703	30	317×140	2.2	7.2	1.17	1.17	¥ 6,600
8-0031-0704	33	345×150	2.2	9.4	1.29	1.29	¥ 7,200
8-0031-0705	36	377×160	2.2	12.5	1.62	1.62	¥ 9,000
8-0031-0706	39	407×160	2.5	15.7	2.07	2.07	¥10,500

	cm	内	外径	深さ	板厚	l	kg

<tbl_r cells="8

おすすめ商品

木製角スパテル
P.200ムラノ 18-8 スープレードル
P.439

鍋類

料理道具 厨房用品

Mystar

エコクリーンマイスター シリーズ(本体内面ゼロクリア2コート加工)エコクリーン

極厚アルミの良さをそのままに、ゼロクリア加工の耐食性、耐酸性をプラス。

※エコクリーンの詳しい説明はP.2577(資料集1)に掲載しております。



① エコクリーン アルミ マイスター エコクリーン 寸胴鍋(本体内面ゼロクリア2コート加工)〈AEK-06〉

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	
8-0032-0101	18	199×180	約4.6	1.4	3.0	¥ 9,600		
8-0032-0102	21	231×210	約7.3	1.9	3.0	¥ 11,200		
8-0032-0103	24	263×240	約11.0	2.4	3.0	¥ 13,100		
8-0032-0104	27	293×270	約15.0	3.1	3.0	¥ 15,700		
8-0032-0105	30	326×300	約20.0	3.7	3.2	¥ 18,600		
8-0032-0106	33	361×330	約27.0	4.1	4.0	¥ 22,000		
8-0032-0107	36	392×360	約35.0	4.4	4.0	¥ 25,300		
8-0032-0108	39	422×390	約45.0	5.1	4.0	¥ 32,800		
8-0032-0109	42	461×420	約57.0	6.8	5.0	¥ 38,800		
8-0032-0110	45	491×450	約70.0	8.0	5.0	¥ 44,700		

② エコクリーン アルミ マイスター エコクリーン 半寸胴鍋(本体内面ゼロクリア2コート加工)〈AEK-07〉

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	
8-0032-0201	18	199×130	約3.3	1.1	3.0	¥ 8,000		
8-0032-0202	21	231×150	約5.1	1.6	3.0	¥ 9,600		
8-0032-0203	24	263×170	約7.8	2.0	3.0	¥ 11,200		
8-0032-0204	27	293×180	約10.0	2.5	3.0	¥ 13,000		
8-0032-0205	30	326×200	約15.0	3.1	3.2	¥ 15,500		
8-0032-0206	33	361×210	約18.0	3.5	4.0	¥ 17,800		
8-0032-0207	36	392×230	約23.0	3.7	4.0	¥ 21,200		
8-0032-0208	39	422×240	約28.0	4.2	4.0	¥ 25,400		
8-0032-0209	42	461×270	約38.0	5.0	4.0	¥ 31,000		
8-0032-0210	45	491×290	約46.0	5.8	4.0	¥ 36,100		

③ エコクリーン アルミ マイスター エコクリーン 片手深型鍋(本体内面ゼロクリア2コート加工)〈AEK-08〉

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	
8-0032-0301	15	168×90	約1.6	0.8	3.0	¥ 5,800		
8-0032-0302	18	199×110	約2.8	1.1	3.0	¥ 6,900		
8-0032-0303	21	231×120	約4.0	1.4	3.0	¥ 8,800		
8-0032-0304	24	263×140	約6.2	1.8	3.0	¥ 11,100		
8-0032-0305	27	293×150	約8.6	2.6	3.0	¥ 12,500		
8-0032-0306	30	326×170	約12.0	3.1	3.2	¥ 16,000		

※30cmは、向い手付きです。



④ エコクリーン マイスター エコクリーン アルミ極厚円付鍋(内面ゼロクリア2コート加工)〈AEK-09〉

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	
8-0032-0401	24	255×120	4.4	1.1	3.0	¥ 7,200		
8-0032-0402	27	285×130	5.2	1.2	3.0	¥ 8,100		
8-0032-0403	30	317×140	7.2	1.5	3.0	¥ 9,600		
8-0032-0404	33	345×150	9.4	1.7	3.0	¥ 11,300		

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	
8-0032-0405	36	377×160	12.5	2.1	3.0	¥ 12,700		
8-0032-0406	39	407×160	15.7	2.4	3.0	¥ 14,900		
8-0032-0407	42	440×170	20.0	3.0	3.0	¥ 17,200		
8-0032-0408	45	465×180	23.0	3.1	3.0	¥ 19,800		

プロセレクトシリーズ 全アイテム、アルマイト仕上げにより優れた耐食性を発揮します。



懐かしいストレートタイプのデザインに、蓋は鍋つかみやヒシャク・そば揚げ等の柄を入れて取りやすい様に大きめに作ってあります。鍋の内側に目盛が付いています。大量の材料を扱う時には特に便利です。



⑤ アルミプロセレクト 寸胴鍋(目盛付)〈AZV-62〉

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	
8-0032-0501	18	184×170	4.6	0.9	2.2	¥ 6,500		
8-0032-0502	21	214×200	6.8	1.3	2.2	¥ 7,800		
8-0032-0503	24	244×230	11.2	1.7	2.2	¥ 10,300		
8-0032-0504	27	275×260	15.1	2.4	2.4	¥ 12,800		
8-0032-0505	30	305×290	22.0	3.0	2.5	¥ 14,800		
8-0032-0506	33	335×320	28.0	3.6	2.5	¥ 17,800		
8-0032-0507	36	365×350	35.0	4.4	2.5	¥ 23,000		
8-0032-0508	39	395×370	44.0	5.3	2.6	¥ 29,000		
8-0032-0509	42	430×410	55.0	6.4	5.0	¥ 34,000		
8-0032-0510	45	460×440	68.0	7.4	5.0	¥ 42,000		
8-0032-0511	48	490×470	81.0	8.4	5.0	¥ 50,000		
8-0032-0512	51	520×490	98.0	9.4	5.0	¥ 58,000		
8-0032-0513	54	550×520	120.0	10.6	5.0	¥ 75,000		
8-0032-0514	60	610×580	164.0	12.8	5.0	¥ 88,000		

⑥ アルミプロセレクト 半寸胴鍋(目盛付)〈AHV-61〉

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	
8-0032-0601	18	184×97	2.4	0.65	2.0	¥ 6,000		
8-0032-0602	21	214×127	4.8	1.02	2.2	¥ 6,800		
8-0032-0603	24	245×155	7.4	1.34	2.2	¥ 8,300		
8-0032-0604	27	275×175	10.2	1.8	2.3	¥ 10,800		
8-0032-0605	30	305×185	13.4	2.2	2.4	¥ 12,500		
8-0032-0606	33	335×200	19.0	2.71	2.5	¥ 14,500		
8-0032-0607	36	366×225	25.0	3.13	2.5	¥ 18,800		
8-0032-0608	39	396×250	30.0	4.1</td				

DONシリーズ

■硬質アルミ(AS3905材)使用

耐食性・耐摩耗性に優れ、普通アルミ材に対し強度が2倍。
耐久性に優れ、プロの酷使にも充分性能を発揮します。

■きめ細やかな表面仕上げ

外面だけでなく内面の平滑度も向上し、汚れにくく洗いやすい。

■持ち手の幅を広く、持ちやすい形状

形状・サイズも考えて持ちやすいハンドルにしました。

■リベットの艶出し仕上げ

腐食しにくい光沢のある表面仕上げにしました。



① アルミDON 寸胴鍋 (AZV-16) □

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	
8-0033-0101	18	196	180	4.5	1.04	2.6	¥ 8,530	
8-0033-0102	21	226	210	7.2	1.46	2.6	¥ 10,800	
8-0033-0103	24	256	240	10.7	2.09	3.0	¥ 14,000	
8-0033-0104	27	287	270	15.2	2.74	3.0	¥ 17,600	
8-0033-0105	30	317	300	21.0	3.56	3.2	¥ 20,700	
8-0033-0106	33	349	330	28.0	4.29	3.2	¥ 25,500	
8-0033-0107	36	379	360	36.0	4.52	3.4	¥ 30,700	
8-0033-0108	39	410	390	46.0	5.58	3.6	¥ 41,400	
8-0033-0109	42	440	420	57.0	7.8	3.6	¥ 47,500	
8-0033-0110	45	471	450	70.0	9.2	3.8	¥ 59,600	
8-0033-0111	48	501	480	86.0	10.4	4.0	¥ 70,600	
8-0033-0112	51	531	510	103.0	12.0	4.0	¥ 84,000	
8-0033-0113	54	563	540	122.0	13.6	4.0	¥ 101,000	
8-0033-0114	60	623	600	161.0	15.7	4.0	¥ 118,300	

② アルミDON 半寸胴鍋 (AHV-13) □

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	
8-0033-0201	18	196	130	3.2	1.0	2.6	¥ 8,190	
8-0033-0202	21	226	150	5.1	1.4	2.6	¥ 9,450	
8-0033-0203	24	256	170	7.5	1.9	3.0	¥ 11,500	
8-0033-0204	27	287	180	10.1	2.35	3.0	¥ 14,600	
8-0033-0205	30	317	200	13.9	3.1	3.1	¥ 17,100	
8-0033-0206	33	349	210	17.0	3.7	3.2	¥ 20,700	
8-0033-0207	36	379	230	23.0	4.5	3.3	¥ 25,600	
8-0033-0208	39	410	240	28.0	5.0	3.6	¥ 30,400	
8-0033-0209	42	440	270	36.0	6.5	3.6	¥ 38,700	
8-0033-0210	45	471	290	45.0	7.1	3.8	¥ 46,700	
8-0033-0211	48	501	320	57.0	8.1	4.0	¥ 56,300	
8-0033-0212	51	531	350	70.0	10.0	4.0	¥ 70,600	
8-0033-0213	54	563	380	86.0	11.4	4.0	¥ 86,500	
8-0033-0214	60	623	400	111.0	13.5	4.0	¥ 102,400	

③ アルミDON 外輪鍋 (AST-27) □

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	
8-0033-0301	18	196	65	1.5	0.85	2.7	¥ 7,280	
8-0033-0302	21	226	70	2.3	1.2	2.9	¥ 8,530	
8-0033-0303	24	256	80	3.4	1.5	3.0	¥ 9,670	
8-0033-0304	27	287	90	4.9	1.8	3.0	¥ 11,900	
8-0033-0305	30	317	100	6.8	2.2	3.0	¥ 14,000	
8-0033-0306	33	349	110	9.1	2.7	3.0	¥ 17,100	
8-0033-0307	36	379	120	11.9	3.5	3.1	¥ 20,700	
8-0033-0308	39	410	130	15.0	4.2	3.3	¥ 25,000	
8-0033-0309	42	440	140	18.0	5.0	3.5	¥ 29,800	
8-0033-0310	45	471	150	23.0	5.7	3.8	¥ 37,600	
8-0033-0311	48	501	160	28.0	6.5	3.8	¥ 44,900	
8-0033-0312	51	531	170	33.0	7.2	4.0	¥ 56,300	
8-0033-0313	54	563	190	42.0	8.8	4.0	¥ 63,700	
8-0033-0314	60	623	210	58.0	10.9	4.0	¥ 75,100	



④ アルミDON 深型寸胴鍋 (AZV-84) □

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	
8-0033-0401	39	410	560	66	11.7	¥ 51,200	
8-0033-0402	42	440	580	79	13.4	¥ 60,300	
8-0033-0403	45	471	620	97	15.5	¥ 69,400	

板厚:4.0

⑤ アルミDON 片手深型鍋 (AKT-19) □

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	
8-0033-0501	15	166	90	1.5	0.75	2.6	¥ 4,890	
8-0033-0502	18	196	110	2.7	1.05	2.7	¥ 6,260	
8-0033-0503	21	226	120	4.0	1.3	2.7	¥ 8,310	
8-0033-0504	24	256	140	6.2	1.9	2.7	¥ 12,200	
8-0033-0505	27	287	150	8.4	2.4	2.9	¥ 14,600	
8-0033-0506	30	317	180	12.5	2.9	3.1	¥ 19,500	
8-0033-0507	33	349	210	17.0	3.85	3.4	¥ 23,900	
8-0033-0508	36	379	230	23.0	4.65	3.5	¥ 30,200	

※30~36cmは向い手付きです。

⑥ アルミDON 片手浅型鍋 (AKT-20) □

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	

<tbl_r cells="9" ix="1" maxcspan="1" maxrspan="

TKG18-8 調味缶
P.489MLV ペパーミル
P.1911

DONシリーズ



① アルミDON テーパー鍋 (ATC-05) □

	cm	口径	底径	深さ	l	kg	
8-0034-0101	15	150×102×	65	0.9	0.4	¥ 3,980	
8-0034-0102	18	180×129×	70	1.4	0.55	¥ 5,460	
8-0034-0103	21	210×153×	75	2.1	0.72	¥ 7,060	
8-0034-0104	24	240×178×	85	3.1	0.96	¥ 10,500	

底厚:4.0



② アルミ DON フライパン (AHL-24) □

	cm	内径	深さ	kg	
8-0034-0201	18	180×41	0.45	¥ 4,550	
8-0034-0202	21	210×47	0.61	¥ 5,230	
8-0034-0203	24	240×55	0.78	¥ 5,580	
8-0034-0204	27	270×58	0.97	¥ 6,830	
8-0034-0205	30	300×65	1.18	¥ 7,850	
8-0034-0206	33	330×64	1.70	¥ 10,000	
8-0034-0207	36	360×69	1.90	¥ 12,200	

●板厚:18~30cm 3.0
33~36cm 4.0

③ DON FC フライパン (AHL-F6) □

	cm	内径	深さ	kg	
8-0034-0301	18	180×41	0.45	¥ 6,030	
8-0034-0302	21	210×47	0.61	¥ 7,620	
8-0034-0303	24	240×55	0.78	¥ 8,880	
8-0034-0304	27	270×58	0.97	¥ 10,000	
8-0034-0305	30	300×64	1.18	¥ 11,900	
8-0034-0306	33	330×65	1.68	¥ 14,300	
8-0034-0307	36	360×69	1.91	¥ 17,200	

●硬質アルミ・フッ素コーティング
●板厚:18~30cm 3.0
33~36cm 4.0

④ アルミDON 打出円付鍋 (AEV-02) □

	cm(内)	外径	深さ	l	kg	板厚	
8-0034-0401	24	253×110	4.4	0.70	2.0	¥ 6,490	
8-0034-0402	27	285×120	6.2	0.97	2.0	¥ 7,170	
8-0034-0403	30	312×135	8.0	1.10	2.2	¥ 8,190	
8-0034-0404	33	343×150	11.0	1.42	2.3	¥ 8,880	
8-0034-0405	36	375×165	13.5	1.66	2.3	¥ 11,200	
8-0034-0406	39	405×175	16.0	2.10	2.5	¥ 13,100	
8-0034-0407	42	437×185	22.0	2.45	2.5	¥ 16,300	
8-0034-0408	45	470×200	26.0	3.10	2.7	¥ 19,300	
8-0034-0409	48	497×220	33.0	3.50	2.8	¥ 24,500	
8-0034-0410	51	531×230	37.0	4.10	2.8	¥ 29,600	
8-0034-0411	54	561×255	47.0	5.15	3.3	¥ 39,800	
8-0034-0412	60	622×280	63.0	6.35	3.3	¥ 50,600	



⑤ アルミDON 雪平鍋 (両口) (AYK-05) □

	cm(内)	深さ	l	kg	板厚	
8-0034-0501	15	60	0.8	0.26	1.7	¥ 2,330
8-0034-0502	17	65	1.1	0.28	1.7	¥ 2,500
8-0034-0503	18	70	1.4	0.33	1.7	¥ 2,730
8-0034-0504	20	75	1.8	0.42	1.8	¥ 3,130
8-0034-0505	21	80	2.2	0.51	2.0	¥ 3,640
8-0034-0506	23	85	2.6	0.6	2.2	¥ 4,210
8-0034-0507	24	90	3.2	0.73	2.4	¥ 4,890
8-0034-0508	26	100	4.2	0.9	2.6	¥ 6,710
8-0034-0509	27	110	5.1	1.05	2.7	¥ 8,530
8-0034-0510	30	120	7.0	1.25	2.7	¥ 10,000



⑥ アルミDON カラス口雪平鍋 (AYK-06) □

	cm(内)	深さ	l	kg	板厚	
8-0034-0601	15	60	0.7	0.26	1.7	¥ 2,960
8-0034-0602	17	65	1.1	0.28	1.7	¥ 3,300
8-0034-0603	18	70	1.4	0.33	1.7	¥ 3,530
8-0034-0604	20	75	1.7	0.42	1.8	¥ 4,100
8-0034-0605	21	80	2.1	0.42	2.0	¥ 4,670
8-0034-0606	24	90	3.3	0.51	2.4	¥ 6,030

■⑤⑥交換部品 木柄
8-0034-0607 小15~18cm用 ¥300
全長157mm 差し込み部直径φ21mm
8-0034-0608 中20~23cm用 ¥330
全長178mm 差し込み部直径φ24mm
8-0034-0609 大24~30cm用 ¥400
全長195mm 差し込み部直径φ29mm

⑦ アルミDON 矢床鍋 (AYT-02) □

	cm(内)	深さ	l	kg	
8-0034-0701	15	65	1.0	0.34	¥ 2,900
8-0034-0702	18	75	1.6	0.47	¥ 4,320
8-0034-0703	21	85	2.5	0.6	¥ 5,290
8-0034-0704	24	100	4.5	0.85	¥ 6,770
8-0034-0705	27	110	6.4	1.0	¥ 8,710
8-0034-0706	30	130	9.0	1.34	¥ 10,600

板厚:3.0



⑧ アルミ DON 打出揚鍋 (AAG-11) □

	cm	深さ	l	kg	
8-0034-0801	27	90	4.8	1.15	¥ 8,650
8-0034-0802	30	95	6.0	1.35	¥ 10,400
8-0034-0803	33	100	7.5	1.62	¥ 11,900
8-0034-0804	36	105	9.5	1.85	¥ 14,200
8-0034-0805	39	110	12.0	2.18	¥ 17,100
8-0034-0806	42	115	14.0	2.38	¥ 20,900
8-0034-0807	45	125	17.0	2.9	¥ 22,300

板厚:3.0



⑩ アルミ かつどん鍋 (AKT-E9)

	cm(外)	深さ	l	kg	

<tbl_r cells="6" ix="2" maxcspan="1



①エトールシリーズ



①エトール 銅 寸胴鍋 (AZV-05)

	cm	内径	深さ	l	kg	底厚	
8-0035-0101	15	150×150	2.6	2.9	3.0	¥ 33,000	
8-0035-0102	18	180×180	4.5	3.9	3.0	¥ 41,000	
8-0035-0103	21	210×210	7.2	4.8	3.0	¥ 51,000	
8-0035-0104	24	240×240	10.5	7.0	3.0	¥ 63,000	
8-0035-0105	27	270×270	15.4	9.0	3.0	¥ 74,000	
8-0035-0106	30	300×300	21.0	11.6	3.0	¥ 110,000	
8-0035-0107	33	330×330	28.0	13.5	3.0	¥ 120,000	

※30cm・33cmは手造り植目入です。



②エトール 銅 半寸胴鍋 (AHV-05)

②エトール 銅 半寸胴鍋 (AHV-05)

	cm	内径	深さ	l	kg	底厚	
8-0035-0201	15	150×110	1.9	2.5	3.0	¥ 23,000	
8-0035-0202	18	180×130	3.3	3.2	3.0	¥ 30,000	
8-0035-0203	21	210×150	5.1	4.2	3.0	¥ 38,000	
8-0035-0204	24	240×170	7.6	5.4	3.0	¥ 45,000	
8-0035-0205	27	270×180	10.0	6.6	3.0	¥ 56,000	
8-0035-0206	30	300×190	13.0	8.5	3.0	¥ 69,000	
8-0035-0207	33	330×210	17.5	10.0	3.0	¥ 80,000	



③エトール 銅 外輪鍋 (AST-14)

	cm	内径	深さ	l	kg	底厚	
8-0035-0301	24	240	80	3.5	3.9	3.0	¥ 37,000
8-0035-0302	27	270	90	4.0	5.0	3.0	¥ 45,000
8-0035-0303	30	300	100	7.0	6.4	3.0	¥ 59,000
8-0035-0304	33	330	110	9.2	7.4	3.0	¥ 68,000



④エトール 銅 片手深型鍋 (AKT-06)

	cm	内径	深さ	l	kg	底厚	
8-0035-0401	15	150	90	1.5	2.0	3.0	¥ 22,000
8-0035-0402	18	180	105	2.6	2.8	3.0	¥ 29,000
8-0035-0403	21	210	120	4.1	3.7	3.0	¥ 36,000
8-0035-0404	24	240	135	6.0	5.0	3.0	¥ 43,000
8-0035-0405	27	270	150	8.5	6.4	3.0	¥ 52,000
8-0035-0406	30	300	175	12.0	9.0	3.0	¥ 66,000
8-0035-0407	33	330	190	16.0	10.0	3.0	¥ 77,000

	cm	口径	底径	深さ	l	kg	底厚	
8-0035-0601	15	150	120	65	0.85	1.3	3.0	¥ 20,000
8-0035-0602	18	180	148	70	1.40	1.8	3.0	¥ 26,000
8-0035-0603	21	210	174	78	2.10	2.4	3.0	¥ 32,000
8-0035-0604	24	240	200	85	3.10	2.9	3.0	¥ 39,000
8-0035-0605	27	270	230	95	4.50	3.8	3.0	¥ 48,000

⑤エトール 銅 片手浅型鍋 (AKT-07)

	cm	内径	深さ	l	kg	底厚	
8-0035-0501	15	150	60	1.0	1.6	3.0	¥ 18,000
8-0035-0502	18	180	65	1.6	2.2	3.0	¥ 23,000
8-0035-0503	21	210	70	2.4	2.8	3.0	¥ 30,000
8-0035-0504	24	240	80	3.5	3.9	3.0	¥ 36,000
8-0035-0505	27	270	90	4.0	5.0	3.0	¥ 43,000
8-0035-0506	30	300	100	7.0	6.4	3.0	¥ 56,000
8-0035-0507	33	330	110	9.2	7.4	3.0	¥ 64,000

※蓋は、(7)の蓋を御使用ください。(別売)



⑦エトール 銅 鍋蓋 (ANB-03)

	cm用	cm用
8-0035-0701	15	¥ 3,700
8-0035-0702	18	¥ 4,300
8-0035-0703	21	¥ 5,800
8-0035-0704	24	¥ 7,300
8-0035-0705	27	¥ 9,200
8-0035-0706	30	¥ 11,900
8-0035-0707	33	¥ 14,800

⑩モービル 銅 ソトース (AST-17) G

	cm	口径	底径	深さ	l	kg		
8-0035-1001	28	2146.28	280	240	100	4.6	4.5	¥ 56,000

※蓋は、(12)の蓋を御使用ください。(別売)

⑪モービル 銅 オーバルココット (AKK-03) G

	cm用	cm用	
8-0035-1201	18	2159.19	¥ 3,800
8-0035-1202	20	2159.21	¥ 4,400
8-0035-1203	22	2159.23	¥ 4,600
8-0035-1204	26	2159.27	¥ 7,000
8-0035-1205	28	2159.29	¥ 8,500
8-0035-1206	30	2159.31	¥ 9,500



TKG



② デバイヤー 18-10 ローストパン 3121 〈ALC-09〉

	深さ	kg	
8-0036-0201	40	内393×293×80	3.6 ￥54,000
8-0036-0202	50	内493×396×90	5.8 ￥65,000
8-0036-0203	60	内595×493×100	8.2 ￥77,000

③ モービル アルミ ロティール 〈ALT-03〉

	深さ	kg	
8-0036-0301	1113.35	内350×250×70	1.8 ￥28,000
8-0036-0302	1113.50	内500×400×90	3.85 ￥48,000
8-0036-0303	1113.60	内600×450×100	6.2 ￥63,500
8-0036-0304	1113.70	内700×550×110	8.74 ￥78,000

① TKG アルミ ローストパン
〈ALC-12〉

	cm	高さ	l	kg	
8-0036-0101	32	318×216×51	2.9	0.42	￥2,000
8-0036-0102	37	368×267×70	6.0	0.68	￥2,900
8-0036-0103	42	419×305×70	7.9	0.83	￥3,600
8-0036-0104	47	470×356×70	10.0	1.13	￥4,800
8-0036-0105	52	521×419×70	14.0	1.4	￥5,800
8-0036-0106	61	610×457×70	17.0	1.75	￥6,900

板厚:1.6

●取手が本体くぼみになっているので、オーブンに入れやすくなっています。



⑤ モービル アルミ ブレゼール 〈ABL-04〉

	深さ	l	kg	
8-0036-0501	1111.36	内360×210×200	15	3.95 ￥45,000
8-0036-0502	1111.40	内400×230×220	20	4.1 ￥50,000
8-0036-0503	1111.55	内550×300×290	45	10.23 ￥70,000

⑥ モービル アルミ ポワソニエ 〈NTL-02〉 ￥40,000

	cm	深さ	kg	
8-0036-0601	1115.70	70	内700×170×150	5.15

■ ■ ■ Mauviel モービルCOPPER(スズメッキ)シリーズ



⑦ モービル 銅 ツリチェール 〈ATL-01〉

	kg	
8-0036-0701	2184.30	内300×130×H100 2.66 ￥50,000
8-0036-0702	2184.40	内400×140×H100 3.71 ￥70,000

⑧ モービル 銅 ブレゼール 〈ABL-01〉

	cm	高さ	l	kg	
8-0036-0801	2153.32	内320×190×180	10.9	6.6	￥265,500
8-0036-0802	2153.36	内360×210×200	15.0	7.44	￥321,500
8-0036-0803	2153.40	内400×230×220	20.0	11.75	￥340,000



TKG 電磁調理器対応 円付鍋

迷つたらコレ



① TKG IHアルミ 円付鍋 (AEV-19)



	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0037-0101	30	316×140	7.2	1.6	195	¥14,500
8-0037-0102	33	345×150	9.4	1.8	210	¥17,000
8-0037-0103	36	377×160	12.4	2.3	250	¥20,000
8-0037-0104	39	406×160	15.7	2.6	250	¥23,000
8-0037-0105	42	437×170	20.0	3.2	250	¥26,000

板厚:3.0



⑦

⑥ トリノ 和鍋 (AWN-02)



	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0037-0601	27	285×120	5.0	1.9	180	¥18,000
8-0037-0602	30	320×135	8.0	2.3	210	¥20,000
8-0037-0603	33	350×150	10.5	2.6	240	¥23,000
8-0037-0604	36	377×165	14.0	3.0	255	¥25,000
8-0037-0605	39	410×175	17.0	3.4	280	¥35,000
8-0037-0606	42	445×185	21.0	3.6	300	¥36,000
8-0037-0607	45	475×200	27.0	4.3	330	¥40,000

板厚:2.0 ●ステンレス三層鋼



⑦ 18-10ロイヤル 和鍋 XHD (AWN-01)



	内径	外径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0037-0701	270	280×120	約 5.0	1.8	180	¥20,500
8-0037-0702	300	315×135	約 8.0	2.1	210	¥23,000
8-0037-0703	330	340×150	約10.5	2.5	230	¥25,500
8-0037-0704	360	370×165	約14.0	3.1	260	¥28,000
8-0037-0705	390	400×175	約17.0	3.3	280	¥34,000
8-0037-0706	420	435×185	約21.0	4.0	305	¥40,000
8-0037-0707	450	460×200	約27.0	4.6	325	¥44,500

板厚:1.5



⑩ 業務用 アルミマイスター IH 料理鍋 (ALY-52)

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	
8-0037-1001	30	317×119	6.6	1.6	¥20,000	
8-0037-1002	33	345×128	8.5	1.7	¥22,000	
8-0037-1003	36	377×139	11.2	2.0	¥27,000	
8-0037-1004	39	407×154	15.0	2.7	¥34,000	
8-0037-1005	42	440×167	19.0	3.7	¥38,000	
8-0037-1006	45	465×180	24.0	4.2	¥45,000	

底板厚:30~36cm 3.5 39~45cm 4.0

迷つたらコレ

②

② ピアノ・デンジ 円付鍋 (モリブデン鋼) (AEV-14)



	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0037-0201	27	285×120	6.2	1.80	200	¥16,500
8-0037-0202	30	315×135	8.0	2.10	220	¥19,000
8-0037-0203	33	345×150	11.0	2.60	240	¥21,200
8-0037-0204	36	375×165	13.5	3.05	260	¥24,600
8-0037-0205	39	405×175	16.0	3.45	290	¥29,500
8-0037-0206	42	435×185	22.0	4.05	320	¥35,500
8-0037-0207	45	465×200	26.0	4.50	350	¥41,000

板厚:2.0

③

③ ピアノ・デンジ α (アルファ) 円付鍋 (モリブデン鋼) (AEV-15)



	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0037-0301	27	285×120	6.2	1.80	200	¥26,000
8-0037-0302	30	315×135	8.0	2.10	220	¥32,000
8-0037-0303	33	345×150	11.0	2.60	240	¥36,500
8-0037-0304	36	375×165	13.5	3.05	260	¥42,500
8-0037-0305	39	405×175	16.0	3.45	290	¥50,000
8-0037-0306	42	435×185	22.0	4.05	320	¥59,000
8-0037-0307	45	465×200	26.0	4.50	350	¥68,000

板厚:2.0

④

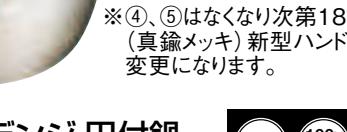
④ ピアノ・デンジ 円付鍋 (SUS444) (ADV-03)



	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0037-0401	27	285×125	5.8	1.6	205	¥17,600
8-0037-0402	30	313×135	7.6	2.0	210	¥20,000
8-0037-0403	33	344×150	10.0	2.4	240	¥23,000
8-0037-0404	36	377×160	12.7	2.8	250	¥26,200
8-0037-0405	39	406×170	15.5	3.4	270	¥31,400
8-0037-0406	42	438×180	20.0	4.0	315	¥38,000
8-0037-0407	45	467×195	25.0	5.3	320	¥44,400

底板厚:2.0(45cmのみ2.5)

●A



おすすめ商品

プラスチックまな板
P.347TKG18-8 調味缶
P.489

鍋類

料理道具 廚房用品

TKG

アルミ製円付鍋

※電磁調理器には対応しておりません。

① TKG アルミ円付鍋
(アルマイト加工) <AEV-17> □

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	
8-0038-0101	24	255	255	120	4.4	0.81	2.2	¥ 5,200
8-0038-0102	27	285	285	130	5.2	0.93	2.2	¥ 5,800
8-0038-0103	30	317	317	140	7.2	1.17	2.2	¥ 6,600
8-0038-0104	33	345	345	150	9.4	1.29	2.2	¥ 7,200
8-0038-0105	36	377	377	160	12.5	2.1	3.0	¥ 9,000
8-0038-0106	39	407	407	160	15.7	2.4	3.0	¥ 10,500
8-0038-0107	42	440	440	170	20.0	3.0	3.0	¥ 13,000
8-0038-0108	45	465	465	180	23.0	3.1	3.0	¥ 16,000
8-0038-0109	48	500	500	190	28.0	4.4	3.5	¥ 20,000
8-0038-0110	51	530	530	200	34.0	4.7	3.5	¥ 24,000
8-0038-0111	54	560	560	210	42.0	5.63	3.5	¥ 32,000
8-0038-0112	60	620	620	230	57.0	6.66	3.5	¥ 41,000

②マイスター アルミ極厚 円付鍋
(アルマイト加工) <AEV-03> □

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	
8-0038-0201	24	255	255	120	4.4	1.1	3.0	¥ 5,800
8-0038-0202	27	285	285	130	5.2	1.2	3.0	¥ 6,500
8-0038-0203	30	317	317	140	7.2	1.5	3.0	¥ 7,500
8-0038-0204	33	345	345	150	9.4	1.7	3.0	¥ 8,800
8-0038-0205	36	377	377	160	12.5	2.1	3.0	¥ 10,000
8-0038-0206	39	407	407	160	15.7	2.4	3.0	¥ 12,000
8-0038-0207	42	440	440	170	20.0	3.0	3.0	¥ 14,000
8-0038-0208	45	465	465	180	23.0	3.1	3.0	¥ 17,000
8-0038-0209	48	500	500	190	28.0	4.4	3.5	¥ 22,000
8-0038-0210	51	530	530	200	34.0	4.7	3.5	¥ 27,000
8-0038-0211	54	560	560	210	42.0	6.6	4.0	¥ 38,000
8-0038-0212	60	620	620	230	57.0	7.7	4.0	¥ 48,000

●便利な目盛り付。

③エコクリーン マイスター
アルミ極厚 円付鍋
(内面ゼロクリア2コート加工) □

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	
8-0038-0301	24	255	255	120	4.4	1.1	3.0	¥ 7,200
8-0038-0302	27	285	285	130	5.2	1.2	3.0	¥ 8,100
8-0038-0303	30	317	317	140	7.2	1.5	3.0	¥ 9,600
8-0038-0304	33	345	345	150	9.4	1.7	3.0	¥ 11,300
8-0038-0305	36	377	377	160	12.5	2.1	3.0	¥ 12,700
8-0038-0306	39	407	407	160	15.7	2.4	3.0	¥ 14,900
8-0038-0307	42	440	440	170	20.0	3.0	3.0	¥ 17,200
8-0038-0308	45	465	465	180	23.0	3.1	3.0	¥ 19,800



④アルミDON 打出円付鍋 <AEV-02> □

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	
8-0038-0401	24	253	253	110	4.4	0.70	2.0	¥ 6,490
8-0038-0402	27	285	285	120	6.2	0.97	2.0	¥ 7,170
8-0038-0403	30	312	312	135	8.0	1.10	2.2	¥ 8,190
8-0038-0404	33	343	343	150	11.0	1.42	2.3	¥ 8,880
8-0038-0405	36	375	375	165	13.5	1.66	2.3	¥ 11,200
8-0038-0406	39	405	405	175	16.0	2.10	2.5	¥ 13,100
8-0038-0407	42	437	437	185	22.0	2.45	2.5	¥ 16,300
8-0038-0408	45	470	470	200	26.0	3.10	2.7	¥ 19,300
8-0038-0409	48	497	497	220	33.0	3.50	2.8	¥ 24,500
8-0038-0410	51	531	531	230	37.0	4.10	2.8	¥ 29,600
8-0038-0411	54	561	561	255	47.0	5.15	3.3	¥ 39,800
8-0038-0412	60	622	622	280	63.0	6.35	3.3	¥ 50,600

⑤CLO18-8 円付鍋 <AEV-06>

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	
8-0038-0501	24	250	250	115	2.6	0.75	0.9	¥ 5,040
8-0038-0502	27	278	278	123	4.0	0.9	0.9	¥ 5,680
8-0038-0503	30	312	312	130	5.5	1.1	0.9	¥ 6,460
8-0038-0504	33	342	342	148	7.8	1.3	0.9	¥ 7,620
8-0038-0505	36	373	373	162	9.2	1.7	0.9	¥ 8,520
8-0038-0506	39	406	406	172	13.0	1.85	0.9	¥ 9,680
8-0038-0507	42	435	435	183	16.0	2.4	1.0	¥ 12,640
8-0038-0508	45	465	465	195	19.0	2.65	1.0	¥ 14,180
8-0038-0509	48	497	497	208	23.0	3.1	1.0	¥ 16,500
8-0038-0510	51	525	525	215	28.0	3.4	1.0	¥ 18,560

⑦アルミ 長生料理鍋 <ALY-09>

	cm	内径	外径	深さ	l	kg	板厚	
8-0038-0701	30	315	315	119	6.6	1.4	3.5	¥ 13,500
8-0038-0702	33	345	345	128	8.5	1.5	3.5	¥ 15,500
8-0038-0703	36	375	375	139	11.2	1.8	3.5	¥ 18,000
8-0038-0704	39	410	410	154	15.0	2.4	4.0	¥ 21,000
8-0038-0705	42	445	445	167	19.0	3.4	4.0	¥ 24,500
8-0038-0706	45	475	475	180	24.0	3.9	4.0	¥ 27,500
8-0038-0707	48	510	510	184	27.0	4.1	4.0	¥ 31,500
8-0038-0708	51	530	530	198	31.0	4.4	4.0	¥ 37,000
8-0038-0709	54	555						

銅製円付鍋

※電磁調理器には対応しておりません。



① 錫引きあり



② 錫引きなし



③ SW銅 円付鍋 両手 (AEV-10)

	cm	内径	外径	深さ	ℓ	kg	
★	8-0039-0301	30	310×135	5.5	1.85	¥ 53,800	
	8-0039-0302	33	340×155	7.8	2.12	¥ 60,800	
	8-0039-0303	36	370×160	9.2	2.5	¥ 68,400	
	8-0039-0304	39	400×180	13.0	3.0	¥ 90,700	
	8-0039-0305	42	430×190	16.0	3.52	¥ 97,600	
	8-0039-0306	45	460×190	19.0	4.03	¥ 112,700	
	8-0039-0307	48	490×210	23.0	4.15	¥ 126,300	
★	8-0039-0308	51	520×220	28.0	4.8	¥ 135,900	

板厚:1.2

※★の商品は梱包無になります。



④ 銅 山菜鍋 (内側錫引きなし)

⟨ASV-01⟩

	cm	内径	外径	深さ	ℓ	kg	板厚
8-0039-0401	27	280×120	5.4	0.75	0.8	¥ 10,000	
8-0039-0402	30	310×130	7.1	0.85	0.9	¥ 12,000	
8-0039-0403	33	340×140	9.1	1.01	0.9	¥ 15,000	
8-0039-0404	36	370×150	11.9	1.48	1.0	¥ 18,000	

●銅イオンの効果により、野菜などの色彩がきれいにれます。

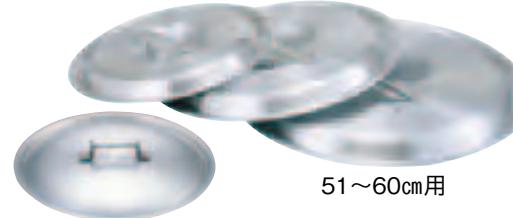
② 銅 円付鍋 両手

① 錫引きあり (AEV-09)	② 錫引きなし (AEV-18)	cm	内	外径	深さ	ℓ	kg	
8-0039-0101	8-0039-0201	30	310	×138	7.4	2.0	¥ 27,000	
8-0039-0102	8-0039-0202	33	340	×148	9.7	2.45	¥ 29,000	
8-0039-0103	8-0039-0203	36	370	×150	12.6	2.75	¥ 35,000	
8-0039-0104	8-0039-0204	39	400	×165	16.3	3.15	¥ 43,000	
8-0039-0105	8-0039-0205	42	430	×178	20.3	3.7	¥ 50,000	
8-0039-0106	8-0039-0206	45	457	×187	24.3	4.1	¥ 58,000	
8-0039-0107	8-0039-0207	48	495	×200	29.6	4.6	¥ 80,000	
8-0039-0108	8-0039-0208	54	555	×220	41.2	8.0	¥ 105,000	
8-0039-0109	8-0039-0209	60	610	×240	55.9	10.1	¥ 133,000	

円付鍋用蓋

⑤ 圓付鍋用アルミ蓋
(ANB-12)

	cm	用	外径	
8-0039-0501	15	165	¥ 1,200	
8-0039-0502	18	198	¥ 1,600	
8-0039-0503	21	228	¥ 1,700	
8-0039-0504	24	258	¥ 1,900	
8-0039-0505	27	288	¥ 2,400	
8-0039-0506	30	320	¥ 2,800	
8-0039-0507	33	353	¥ 3,300	
8-0039-0508	36	383	¥ 4,500	
8-0039-0509	39	413	¥ 5,200	
8-0039-0510	42	440	¥ 5,900	
8-0039-0511	45	478	¥ 6,400	
8-0039-0512	48	506	¥ 9,100	
8-0039-0513	51	529	¥ 10,500	
8-0039-0514	54	562	¥ 11,600	
8-0039-0515	60	628	¥ 12,000	

⑥ アカオ アルミ料理鍋蓋
(落とし込みタイプ)
(ALY-58)

	cm	用	外径	
8-0039-0601	24	234	¥ 2,160	
8-0039-0602	27	264	¥ 2,390	
8-0039-0603	30	295	¥ 2,850	
8-0039-0604	33	323	¥ 3,190	
8-0039-0605	36	354	¥ 3,640	
8-0039-0606	39	382	¥ 4,440	
8-0039-0607	42	412	¥ 5,350	
8-0039-0608	45	440	¥ 6,260	
8-0039-0609	48	472	¥ 7,400	
8-0039-0610	51	500	¥ 7,620	
8-0039-0611	54	525	¥ 9,560	
8-0039-0612	60	590	¥ 11,900	

●円付鍋内側の段差まで落とし込んで使用するタイプです。

⑦ スプラス 木蓋 (AKB-05)

	cm	用	外径	
8-0039-0701	15	152	¥ 450	
8-0039-0702	18	180	¥ 700	
8-0039-0703	21	210	¥ 850	
8-0039-0704	24	242	¥ 1,040	
8-0039-0705	27	262	¥ 1,460	
8-0039-0706	30	297	¥ 1,720	
8-0039-0707	33	327	¥ 1,950	
8-0039-0708	36	357	¥ 2,380	
8-0039-0709	39	387	¥ 2,900	
8-0039-0710	42	415	¥ 4,240	
8-0039-0711	45	447	¥ 5,300	
8-0039-0712	48	475	¥ 6,000	
8-0039-0713	51	506	¥ 6,800	
8-0039-0714	54	545	¥ 8,450	
8-0039-0715	60	594	¥ 12,000	

厚さ:15~39cm用 約10

42~60cm用 約15

⑪ ポリカーボネイト製 落し蓋
(AOT-05)

	cm	
8-0039-1101	18 (18~21cm鍋用)	¥ 1,000
8-0039-1102	20 (20~24cm鍋用)	¥ 1,200
8-0039-1103	24 (24~31cm鍋用)	¥ 1



電磁調理器からハイカロリーバーナーまで、保温性、耐久性に優れ、抜群の熱高率!
プロの使用に耐える本格派。
モリブデン含有ステンレス鋼

TKG

迷つたらコレ

① **18-0ステンレス プラ柄 厚板実用鍋 (モリブデン含有ステンレス鋼) <AZT-07>**

	cm内	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0040-0101	18	215×89	約 2.2	0.90	150	¥ 5,300	
8-0040-0102	20	232×110	約 3.3	1.29	171	¥ 6,200	
8-0040-0103	22	252×115	約 4.2	1.46	196	¥ 6,700	
8-0040-0104	24	272×120	約 5.3	1.63	212	¥ 7,400	
8-0040-0105	27	302×130	約 7.2	1.96	234	¥ 8,600	
8-0040-0106	30	332×145	約10.0	2.30	265	¥ 10,500	
8-0040-0107	33	362×150	約12.7	2.68	290	¥ 12,500	
8-0040-0108	36	395×170	約17.0	3.09	320	¥ 14,200	
8-0040-0109	39	420×190	約21.0	3.67	350	¥ 21,500	

板厚:1.0

●耐孔食性・耐酸性はSUS304以上
(18-0ステンレス鋼モリブデン入り・チタン添加)

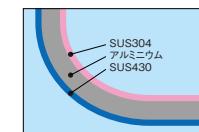
●電磁調理器に使用出来ます。

※商品損失のおそれがあるため、空焚きは絶対にしないでください。

② **TKG クラッド 実用鍋 <AZT-57>**

	cm内	外径	深さ	l	kg	底径	
8-0040-0201	24	255×122	5.4	1.85	210	¥ 25,650	
8-0040-0202	27	285×132	7.4	2.39	240	¥ 29,200	
8-0040-0203	30	317×147	10.0	2.83	265	¥ 36,000	
8-0040-0204	33	347×152	12.8	3.26	295	¥ 41,700	
8-0040-0205	36	380×172	17.0	3.86	320	¥ 48,500	

板厚:2.3

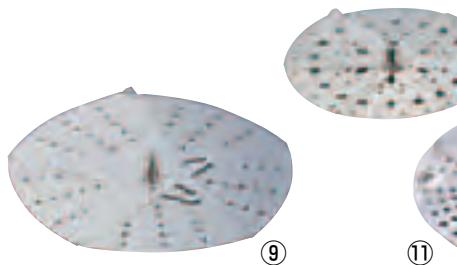


●クラッド鋼は抜群の熱効率を持ち、しかも、保温性、耐久性に優れた「ステンレス+アルミニウム+ステンレス」サンドイッチ構造の複合新素材です。

※目皿は、サイズによって
形状が異なります。⑤ **TKG 本しゅう酸 美菜食(びさいしょく)両手鍋 <AAZ-01>**

	cm内	外径	深さ	l	kg	底厚	
8-0040-0501	16	185×78	1.4	0.23	0.7	¥ 2,600	
8-0040-0502	18	206×87	2.0	0.28	0.7	¥ 2,900	
8-0040-0503	20	227×99	2.8	0.34	0.7	¥ 3,200	
8-0040-0504	22	248×109	3.7	0.42	0.75	¥ 3,500	
8-0040-0505	24	270×116	4.8	0.49	0.75	¥ 3,900	
8-0040-0506	26	289×129	6.3	0.58	0.75	¥ 4,300	
8-0040-0507	28	312×140	7.9	0.74	0.85	¥ 5,400	
8-0040-0508	30	335×148	9.6	0.87	0.9	¥ 6,500	
8-0040-0509	32	351×160	12.0	1.06	0.9	¥ 7,800	
8-0040-0510	34	380×169	14.0	1.17	0.9	¥ 9,700	
8-0040-0511	37	413×178	17.7	1.60	1.1	¥ 12,000	
8-0040-0512	40	447×190	21.0	2.00	1.2	¥ 20,000	
8-0040-0513	44	487×200	28.0	2.40	1.25	¥ 25,000	

(40・44cm把手アルミ鑄物)

⑨ **18-0 業務用 フリーサイズ 落し蓋 <AOT-03>**

8-0040-0901 ¥ 2,900

φ260~φ360 自在

<特 長>

- ①均等に加熱される…美味しい!
- ②ふきこぼれがない…清潔!
- ③こげつきがない…にがりがない!
- ④煮くずれしない…美しい!
- ⑤早く仕上げる…燃料費が経済的!

⑩ **18-0 フリーサイズ落し蓋 <AOT-02>**

8-0040-1001 ¥ 1,050

φ140~φ230 自在

⑪ **18-0 セフティー フリーサイズ おとし蓋 FOS-01 <AOT-08>**

8-0040-1101 ¥ 800

φ140~φ230 自在

⑫ **木製 あく取り落し蓋 (杉材) <AOT-06>**

cm

8-0040-1201 16 ¥ 820

8-0040-1202 18 ¥ 900

8-0040-1203 20 ¥ 1,000

●煮汁がまわりやすい。

●ギザギザを利用してなでるようにすると
アカがよく付きます。⑬ **味わい食房 シリコン製 洗落し蓋 ASO-649 <AOT-10>**

8-0040-1301 ¥ 1,100

φ180×H20

耐熱温度: 240°C

●落し蓋以外に、電子レンジでラップ
代わりにもご使用できます。