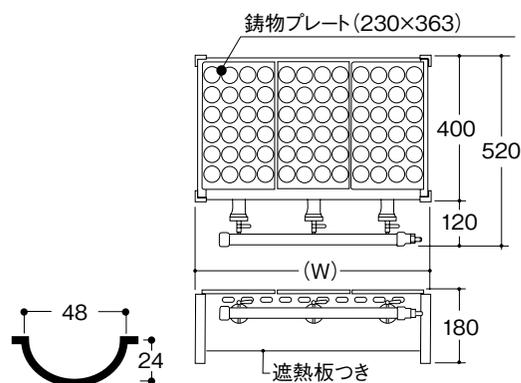


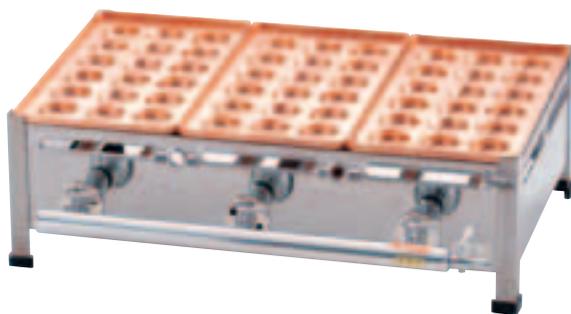
※このページの都市ガスの商品を御注文の際は、ガス種を御指定ください。



① ガス式 ジャンボ たこ焼器 (24穴) KQ-24J型 <GTK-59> メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日

型 式	LPガス	都市ガス	サイズ (mm)	ガス消費量(1時間当たり)		ガス接続口 (mm)			
				LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス		
KQ-24J-2	2枚掛	8-0961-0101	8-0961-0102	502×514×H180	0.46kg	5,520kcal	φ9.5	φ13	¥ 53,500
KQ-24J-3	3枚掛	8-0961-0103	8-0961-0104	732×514×H180	0.69kg	8,280kcal			¥ 71,500
KQ-24J-4	4枚掛	8-0961-0105	8-0961-0106	963×514×H180	0.92kg	11,040kcal	強化ホースジョイント $\frac{1}{2}$		¥ 89,000
KQ-24J-5	5枚掛	8-0961-0107	8-0961-0108	1,193×514×H180	1.15kg	13,800kcal		¥ 106,500	
KQ-24J-6	6枚掛	8-0961-0109	8-0961-0110	1,424×514×H180	1.38kg	16,560kcal		¥ 124,000	

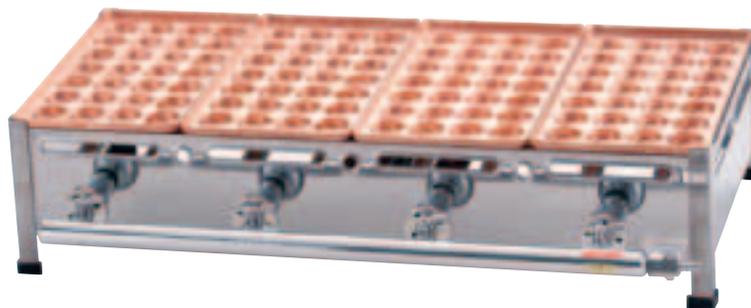
(φ48・深さ23)



② AKS 銅たこ焼機 18穴 Bタイプ <GTK-79> メーカー直送 全国 運賃別途 3~5日

	LPガス	13A	サイズ (mm)	バーナー数	ガス消費量(1時間当たり)		ガス接続口 (mm)		
					LPガス (kg)	13A (kcal)	LPガス	13A	
2連	8-0961-0201	8-0961-0202	390×470×H220	U2本	0.26	5,510	φ9.5		¥ 56,500
3連	8-0961-0203	8-0961-0204	580×470×H220	U3本	0.39	8,270		¥ 84,000	
4連	8-0961-0205	8-0961-0206	775×470×H220	U4本	0.52	11,020	φ13		¥ 112,000
5連	8-0961-0207	8-0961-0208	970×470×H220	U5本	0.65	13,780		¥ 140,000	

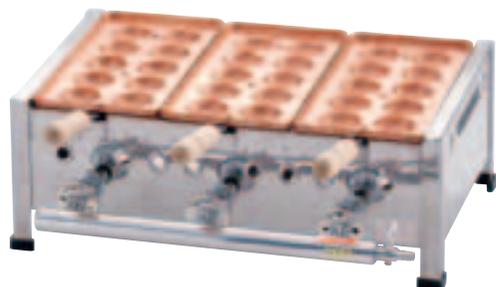
(φ50・深さ21)



③ AKS 銅たこ焼機 28穴 Aタイプ <GTK-80> メーカー直送 全国 運賃別途 3~5日

	LPガス	13A	サイズ (mm)	バーナー数	ガス消費量(1時間当たり)		ガス接続口 (mm)		
					LPガス (kg)	13A (kcal)	LPガス	13A	
2連	8-0961-0301	8-0961-0302	390×470×H220	U2本	0.26	5,510	φ9.5		¥ 56,500
3連	8-0961-0303	8-0961-0304	580×470×H220	U3本	0.39	8,270		¥ 84,000	
4連	8-0961-0305	8-0961-0306	775×470×H220	U4本	0.52	11,020	φ13		¥ 112,000
5連	8-0961-0307	8-0961-0308	970×470×H220	U5本	0.65	13,780		¥ 140,000	

(φ36・深さ17)



④ AKS 銅 明石焼 10穴用 <GTK-81> メーカー直送 全国 運賃別途 3~5日

	LPガス	13A	サイズ (mm)	バーナー数	ガス消費量(1時間当たり)		ガス接続口 (mm)		
					LPガス (kg)	13A (kcal)	LPガス	13A	
1連	8-0961-0401	8-0961-0402	195×320×H160	U1本	0.10	1,630	φ9.5	φ9.5	¥ 30,000
2連	8-0961-0403	8-0961-0404	348×320×H185	U2本	0.20	3,260			¥ 54,000
3連	8-0961-0405	8-0961-0406	500×320×H185	U3本	0.30	4,890			¥ 81,000
4連	8-0961-0407	8-0961-0408	650×320×H185	U4本	0.39	6,520			¥ 107,000
5連	8-0961-0409	8-0961-0410	810×320×H185	U5本	0.49	8,150			¥ 134,000

(φ50・深さ20)

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス用品
喫茶用品
鉄板焼用品
軽食
製菓用品
フロン
洗浄用
ラック
清掃用品
長靴白衣
衛生
消耗品
ハンケット
ウェア
フラット
ウェア
テーブル
ウェア
卓上備品
料理演出
用品
グラス
食器
ホテル
用品
テーブル
椅子
サイン
店舗備品

※このページの都市ガスの商品を御注文の際は、ガス種を御指定ください。



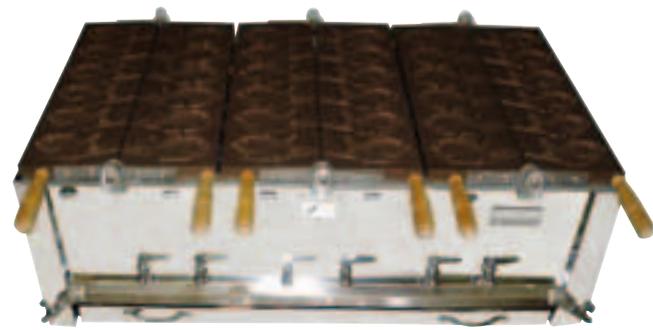
KGT-2

① ガス式たい焼き機 (GTI-30) 約1ヶ月

型 式	LPガス	都市ガス	サイズ (mm)	ガス消費量(1時間当たり)		ガス接続口(mm)		
				LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス	
KGT-2(12ヶ取)	8-0962-0101	8-0962-0102	655×565×H203	0.73kg	8,800kcal	φ9.5	φ13	¥415,000
KGT-3(18ヶ取)	8-0962-0103	8-0962-0104	1,044×564×H203	1.10kg	13,200kcal	φ9.5	φ13	¥595,000

出来上がりサイズ: 138×87

- シンプルな構造のガス式たい焼き機です。
- バーナーの炎が焼面全体に行き渡る特殊バーナーを採用し、焼きムラが無くおいしく焼きあげます。
また、微妙な火力調整が簡単にできます。
- 熱伝導率が良く、軽いアルミ型にフッ素加工を施していますので、少ない油で生地がスムーズに剥がれます。



② 鯛焼器 EGT型 (GTI-01) 1~2日

型 式	LPガス	都市ガス	サイズ(mm)	
EGT-2	2連12穴	8-0962-0201	8-0962-0202	670×550×H340 ¥267,000
EGT-3	3連18穴	8-0962-0203	8-0962-0204	995×550×H340 ¥373,000
EGT-4	4連24穴	8-0962-0205	8-0962-0206	1,320×550×H340 ¥492,000

焼面(135×80)×6匹

■仕様

型 式	ガス消費量(1時間当たり)		ガス接続口(mm)	
	LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス
EGT-2	0.69kg	8,160kcal	φ9.5	φ9.5
EGT-3	1.04kg	12,240kcal		
EGT-4	1.39kg	16,320kcal		

安心・安全・高効率! 環境に優しい電気式です。
焼きムラのない、均一な焼き面温度で均一な仕上がり!



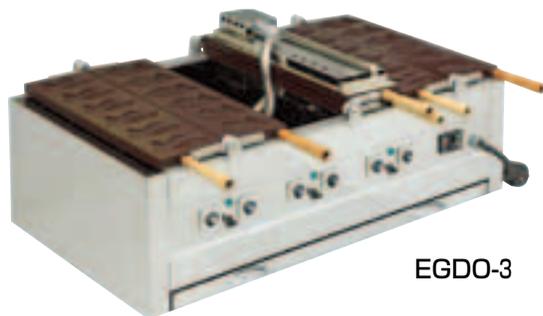
KTI-3

③ 電気式たい焼き機 (GTI-29) 約1ヶ月 200V

	型 式	サイズ (mm)	電 源 (単相200V)	リード線2m・ プラグ付	
8-0962-0301	KTI-1(6ヶ取)	334×720×H490	3.6kw	接地2P-20A引掛式×1	¥ 650,000
8-0962-0302	KTI-2(12ヶ取)	658×720×H540	7.2kw	接地2P-20A引掛式×2	¥1,050,000
8-0962-0303	KTI-3(18ヶ取)	982×720×H540	10.8kw	接地2P-20A引掛式×3	¥1,480,000

出来上がりサイズ: 138×87

- 瞬時に最高温度まで立ち上がる高効率ヒーター採用。
- 焼面にヒーターが直接装着されていないので鉄板が軽く、鉄板の返し作業がスムーズに行え、負担を軽減します。



EGDO-3

④ 電気式両面鯛焼器(回転アルミ板) (GTI-31) 約1ヶ月 200V

	型 式	サイズ (mm)	電 源 (3相200V)	
8-0962-0401	EGDO-2(12ヶ取)	736×550×H330	4kw	¥786,000
8-0962-0402	EGDO-3(18ヶ取)	1,065×550×H330	6kw	¥993,000

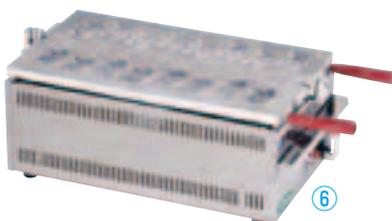
出来上がりサイズ: 145×75×厚さ26

- 両面焼きで調理時間を短縮します。
- 回転式アルミ板採用で軽く、テフロン加工を施してありますので生地が剥がれやすい。

100V電源で使えるたい焼き機



⑤



⑥

電気式 たい焼き機

⑤ 1連式6匹焼 TAS-01

(GTI-33) 8-0962-0501 ¥400,000

出来上がりサイズ: 140×85

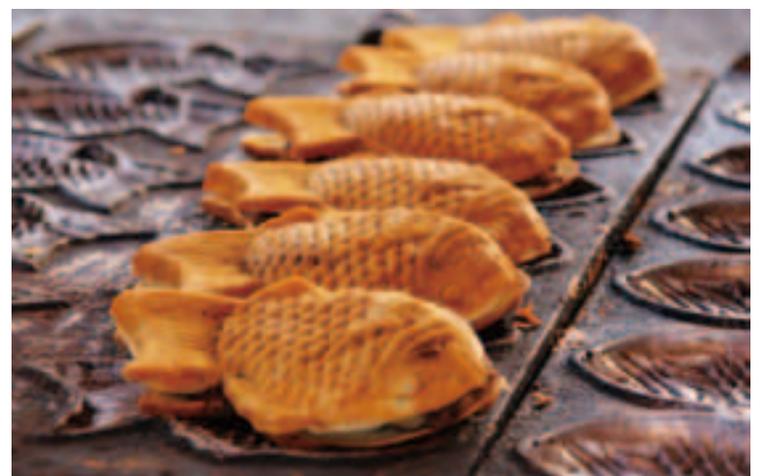
⑥ 1連式8匹焼 TAS-02

(GTI-34) 8-0962-0601 ¥400,000

出来上がりサイズ: 90×50

⑤⑥

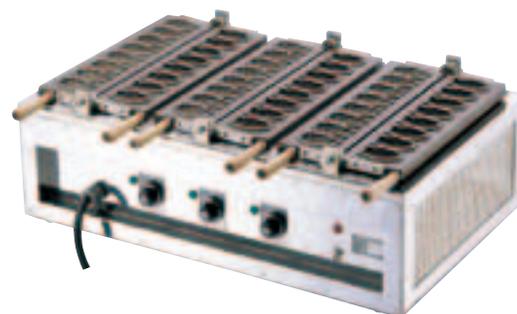
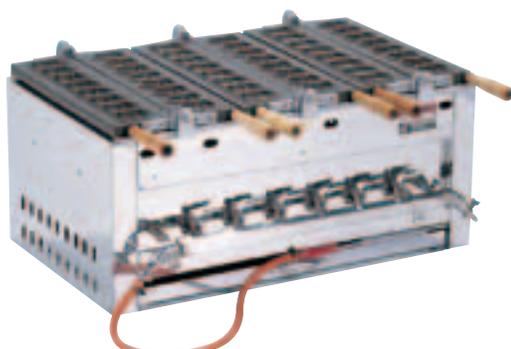
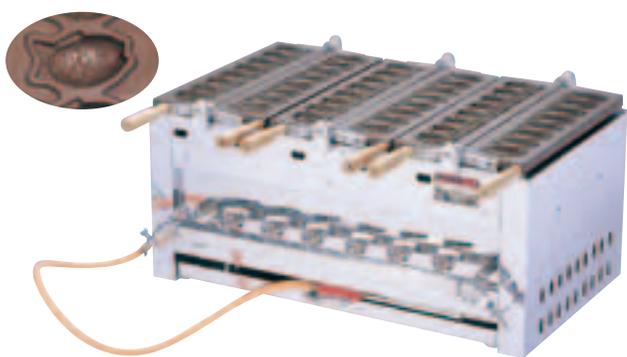
- 330×558(688)×H240
電源: 単相100V 50/60Hz
消費電力: 1,200W 安全装置: 温度ヒューズ(223℃)
質量: 17kg
- 焼板に直接ヒーターがついてますので、薄皮でパリパリの焼き上がりになります。



※このページの都市ガスの商品を御注文の際は、ガス種を御指定ください。

ミニサイズでもあんこがタップリ入ります。
食べやすい大きさが女性に大人気!

ミニサイズでもあんこがタップリ入ります。 ミニサイズでもあんこがタップリ入ります。



① **Ω**にここにミニ鯛焼ガス台
SATS-3連(24ヶ型) <GTI-24> **☑** ¥441,000

8-0963-0101 LPガス
8-0963-0102 12・13A

800×470×H340
出来上がりサイズ:70×43×厚さ30

ガス消費量(1時間当たり)		ガス接続口(mm)	
LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス
0.75kg	9,120kcal	φ9.5	φ13

※2連、4連は特注にて承ります。

② **Ω**イカたこ焼ガス台
SAIKA-3連(24ヶ型) <GIK-03> **☑** ¥441,000

8-0963-0201 LPガス
8-0963-0202 12・13A

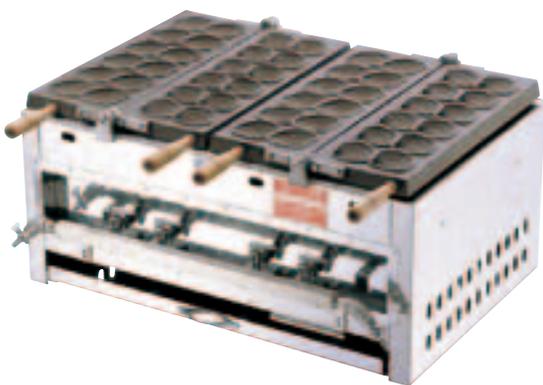
800×470×H340
出来上がりサイズ:70×45×厚さ30

ガス消費量(1時間当たり)		ガス接続口(mm)	
LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス
0.75kg	9,120kcal	φ9.5	φ13

※2連、4連は特注にて承ります。

③ **Ω**電気式にここに
ミニ鯛焼器
SATO-3連(24ヶ型) **☑** 約45日間

<GTI-27> **☑** 8-0963-0301 **¥818,000** **200V**
800×470×H300
電源:3相200V
消費電力:6.3kw(ヒーター350W×18本)
出来上がりサイズ:70×43×厚さ30
質量:64kg



④ はまどら焼器 EGHA型 <GHM-01> **☑** **1~2日**

型 式	LPガス	都市ガス	サイズ(mm)	ガス消費量(1時間当たり)		ガス接続口(mm)		価格	
				LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス		
EGHA-2	2連24ヶ取	8-0963-0401	8-0963-0402	830×550×H340	1.53kg	18,340kcal	φ9.5	φ13	¥350,000
EGHA-3	3連36ヶ取	8-0963-0403	8-0963-0404	1,245×550×H340	2.30kg	27,510kcal	φ9.5	φ13	¥468,000
EGHA-4	4連48ヶ取	8-0963-0405	8-0963-0406	1,660×550×H340	3.06kg	36,690kcal	φ9.5	φ13	¥706,000

(78×70) **☑**

いままでに見たことが無い!
スリムで食べやすい鮎焼が大人気!

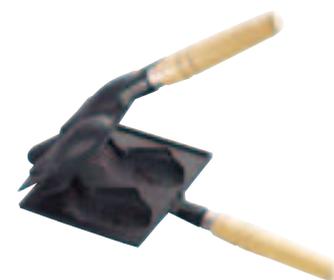


⑤ あゆ焼ガス台 **☑** **1~2日**
EGA-2連(14ヶ型) <GAY-01> **☑** ¥308,000

8-0963-0501 LPガス
8-0963-0502 都市ガス

820×490×H340 出来上がりサイズ:150×50

ガス消費量(1時間当たり)		ガス接続口(mm)	
LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス
0.55kg	6,760kcal	φ9.5	φ13



⑥ IK たい焼器
<GTI-08> **☑** 8-0963-0601 **¥6,800**
166×140×全長355
出来上がりサイズ:125×73



⑦ 18-8 スタッキング式
鯛焼きスタンド NJ10032

<ETI-04> 8-0963-0701 **¥2,700**
240×160×H145
●効率よく熱が伝わるのでムラなく保温できます。
●スタッキング式なので2段、3段と積み重ねる事ができスペースを有効活用できます。

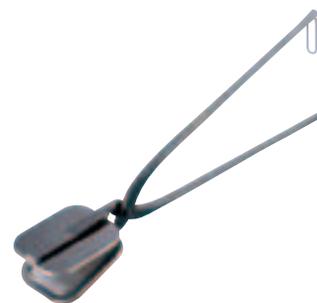


⑧ 18-8 鯛焼きスタンド
NJ10033

<ETI-05> 8-0963-0801 **¥2,100**
240×90×H80
●効率よく熱が伝わるのでムラなく保温できます。
●⑦スタッキング式の上に重ねる事ができます。

⑨ 鉄製 手焼瓦せんべい焼 **☑** **1~2日**

<GSV-07> **☑** 8-0963-0901 **¥58,000**
目安サイズ 110×90×全長490
※サイズ、彫刻等の特注を承ります。



料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス
喫茶用品
軽食
鉄板焼用品
製菓用品
フコ
洗濯用
清掃用品
衛生
消耗品
ハンケット
ウェア
フラット
ウェア
テーブル
ウェア
卓上備品
料理演出
用品
グラス
食器
ホテル
旅館用品
テーブル
椅子
サイン
店舗備品

※このページの都市ガスの商品を御注文の際は、ガス種を御指定ください。



① 蜜元式 焼饅頭機 3連 <GYK-60> ☑ ¥486,000
1,000×570×H280

	LPガス	都市ガス
半自動大判焼φ78mm	8-0964-0101	8-0964-0102
鯛焼	8-0964-0103	8-0964-0104
パンダ焼	8-0964-0105	8-0964-0106
半自動大判焼φ74mm	8-0964-0107	8-0964-0108
栗饅頭	8-0964-0109	8-0964-0110
コアラちゃん焼	8-0964-0111	8-0964-0112
たこ焼30穴	8-0964-0113	8-0964-0114
ベビーパンダ焼	8-0964-0115	8-0964-0116
ガス消費量 (1時間当たり)	1.15kg	14,200kcal
ガス接続口	φ9.5	φ13

メーカー直送 全国 運賃別途
受 7日 前後



② 蜜元式 焼饅頭機 2連 <GYK-61> ☑ ¥336,000
680×570×H280

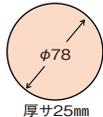
	LPガス	都市ガス
半自動大判焼φ78mm	8-0964-0201	8-0964-0202
鯛焼	8-0964-0203	8-0964-0204
パンダ焼	8-0964-0205	8-0964-0206
半自動大判焼φ74mm	8-0964-0207	8-0964-0208
栗饅頭	8-0964-0209	8-0964-0210
コアラちゃん焼	8-0964-0211	8-0964-0212
たこ焼30穴	8-0964-0213	8-0964-0214
ベビーパンダ焼	8-0964-0215	8-0964-0216
ガス消費量 (1時間当たり)	0.76kg	9,360kcal
ガス接続口	φ9.5	φ13

メーカー直送 全国 運賃別途
受 7日 前後

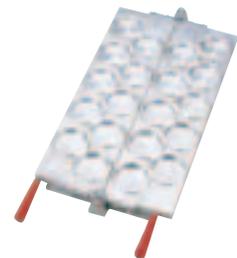
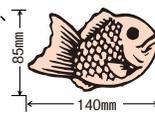
焼饅頭機用板(組み合わせは、自由自在)



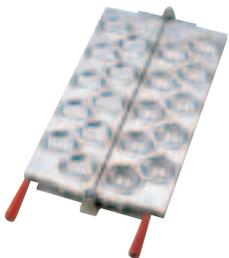
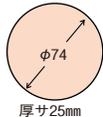
③ 半自動 大判焼 <GYK-09> ☑ 8-0964-0301 ¥70,000
90g仕上がり、7穴、φ78



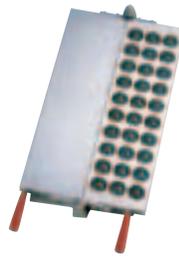
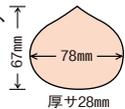
④ 鯛焼 <GYK-10> ☑ 8-0964-0401 ¥70,000
100g仕上がり、6穴



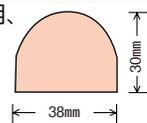
⑤ 半自動 大判焼 <GYK-13> ☑ 8-0964-0501 ¥70,000
75g仕上がり、10穴、φ74



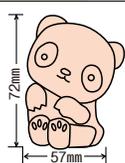
⑥ 栗饅頭 <GYK-14> ☑ 8-0964-0601 ¥70,000
70g仕上がり、10穴



⑦ たこ焼 <GYK-17> ☑ 8-0964-0701 ¥70,000
焼饅頭機兼用、30穴



⑧ ベビーパンダ焼 <GYK-72> ☑ 8-0964-0801 ¥70,000
40g仕上がり、10穴



NG-2 たい焼器

⑨ 電気 重ね合わせ式 焼物器 <GYK-25> ☑ 約2週間 200V

型 式	サイズ (mm)	焼面内容 (mm)	電気 3相200V	リード線2m・プラグ付	本体質量 (kg)
8-0964-0901	680×580×H400	12匹	6kw	接 地 3P-20A	47
8-0964-0902		φ38×60ヶ			
8-0964-0903		φ74×20ヶ			
8-0964-0904		φ78×14ヶ			
8-0964-0905	1,000×580×H400	18匹	8kw	接 地 3P-30A	63
8-0964-0906		φ38×90ヶ			
8-0964-0907		φ74×30ヶ			
8-0964-0908		φ78×21ヶ			

鉄板焼用品

ファーストフード 関連品

テイクアウト商品 使い捨て容器

たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・アウトドア用品

※このページの都市ガスの商品を御注文の際は、ガス種を御指定ください。

大判焼・今川焼器



① 今川焼器 EGI型(銅一枚板) <GIM-02> 1~2日

型 式	LPガス	都市ガス	サイズ(mm)		本体	銅板(板厚1.2)	価格
			本体	銅板(板厚1.2)			
EGI-28	7ヶ×4列	8-0965-0101	8-0965-0102	670×680×H340	645×405		¥309,000
EGI-40	10ヶ×4列	8-0965-0103	8-0965-0104	935×680×H340	910×405		¥348,000
EGI-60	15ヶ×4列	8-0965-0105	8-0965-0106	1,355×680×H340	1,330×405		¥531,000

●湯煎式2槽式 (φ76・深さ30)

型 式	ガス消費量(1時間当たり)		ガス接続口(mm)	
	LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス
EGI-28	0.64kg	7,590kcal		
EGI-40	0.76kg	8,990kcal	φ9.5	φ9.5
EGI-60	1.19kg	14,030kcal		



約2週間

② 電気今川焼器 NI-40(回転焼) <GIM-01> 8-0965-0201 ¥685,000

1,000×430×H400
火力調整がスムーズ。
●火力は電子コントロールにより火力調節ダイヤルを回すだけで、焼き上げに適したパワーがきめ細かく選べ、上手に焼けます。

■仕様

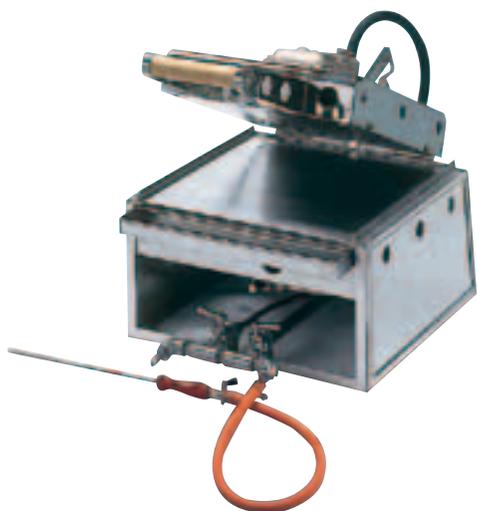
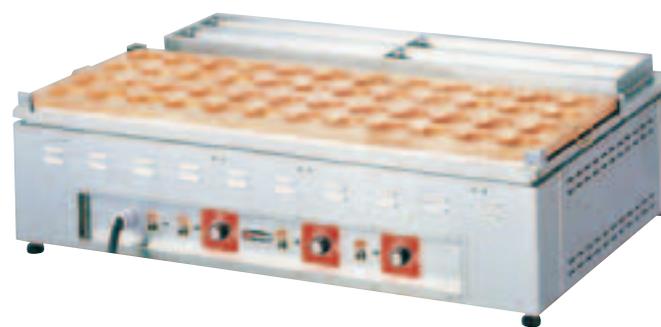
型 式	焼面内容 (mm)	電気 3相200V	リード線2m・プラグ付	本体質量 (kg)
NI-40	φ74・40ヶ	6kw	接地 3P-20A	61

●オプション/受皿(A・B)

③ 電気式 大判焼・今川焼器OH-48 3週間以上 <GOO-01> 8-0965-0301 ¥680,000

型 式	サイズ (mm)	電源	消費電力
OH-48	48穴 1,085×700×H300	3相200V	6.2kw

(穴径φ78)



約3週間

④ ガス式いか焼 IK-100 <GIK-01> ¥443,000

8-0965-0401 LPガス
8-0965-0402 都市ガス

410×670×H300
焼面サイズ:約410×440
ガス消費量:LPガス 0.22kg
都市ガス 2,960kcal
ガス接続口:LPG φ9.5
都市ガス φ13

●上下同時に焼けるため裏返しの手間がはぶけます。



⑤ IK 大阪いか焼器 <GIK-04> 8-0965-0501 ¥5,500



⑥ 巴焼 23.5cm <GTM-01> 8-0965-0601 ¥4,500

φ235×H25 (6穴) φ68
質量:2.16kg



料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス
喫茶用品
軽食
製菓用品
フロン
洗浄用
清掃用品
長靴白衣
消耗品
ハンカット
ウェット
フラット
テーブル
卓上備品
料理演出
食器
ホテル
テーブル
サイン
店舗備品

※このページの都市ガスの商品を御注文の際は、ガス種を御指定ください。

電気銅板グリドル ホットステージ

焼きムラなく、ふっくら・ふんわり・まるやか。パンケーキ、ホットケーキ、どら焼きなどに最適!

- 温度制御は直接銅板の表面温度を測定し、常に最適な温度を保ちます。
- 周囲にガードが無く多くの枚数を効率良く焼き、作業性が良好です。



鉄板焼用品

ファーストフード
関連品

テイクアウト商品
使い捨て容器

たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・
アウトドア用品



① HSG-4530CU 200V
〈GGL-68〉 8-0966-0101 **¥440,000**
450×300×H165



② HSG-6045CU 200V
〈GGL-69〉 8-0966-0201 **¥568,000**
595×450×H165
※左右半面使用(制御)可能

■①②仕様

	HSG-4530CU	HSG-6045CU
銅板サイズ	450×300×板厚12	595×450×板厚12
焼上枚数	φ120×最大6枚	φ120×最大12枚
本体質量	25kg	47kg
熱源	アルミ鑄込シーズヒーター 1kw×2	アルミ鑄込シーズヒーター 1kw×4
電源	単相200V	50/60Hz
消費電力	2.0kw	半面2.0kw 全面4.0kw
火力調節	常温~200℃	



③ パンケーキグリドル 〈GPK-01〉 200V

	型 式	サイズ(mm)	電 源 (単相200V)	リード線2m・ プラグ付	焼面 区分	本体質量 (kg)	
8-0966-0301	PCG-450	450×300×H165	2.0kw	接地2P-20A引掛式◎	1	26	¥438,000
8-0966-0302	PCG-600	600×450×H165	4.0kw	接地2P-20A引掛式◎	2	49	¥566,000

- 熱伝導がよく、焼きムラがなく、ふんわりふっくら焼き上げます。
- マイコン制御で1℃単位で焼面温度の設定可能です。
- 異常加熱時は自動的に加熱がストップする安全装置内蔵です。
- パンケーキなどの洋菓子からどら焼きなどの和菓子まで活躍します。



④ 一文字火床 ESTG型(銅一枚板) 〈GIT-01〉 ●どら焼・桜餅・ホットケーキ等に

	LPガス	都市ガス	サイズ(mm)	銅板サイズ(mm)	
ESTG-1	8-0966-0401	8-0966-0402	420×330×H200	420×330×板厚4.5	¥140,000
ESTG-2	8-0966-0403	8-0966-0404	450×360×H200	450×360×板厚4.5	¥153,000
ESTG-3	8-0966-0405	8-0966-0406	600×420×H200	600×420×板厚 6	¥251,000

■仕様

	バーナー数	ガス消費量(1時間当たり)		ガス接続口	
		LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス
ESTG-1	3本	0.51kg	6,120kcal	φ9.5	φ9.5
ESTG-2	4本	0.69kg	8,160kcal		
ESTG-3	4本	0.82kg	9,720kcal		



⑤ 電気式 ホットプレート ESTO型 〈GHT-05〉 200V

8-0966-0501	ESTO-1	500×410×H250	¥608,000
8-0966-0502	ESTO-2	600×460×H250	¥736,000

■ホットプレート仕様

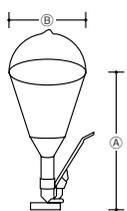
型 式	銅板(mm) 間口 奥行	電 気 3相200V	リード線2m・ プラグ付き	温度調節	本体質量 (kg)
ESTO-1	450 360	3kw	接地 3P-20A	サーモ方式	22
ESTO-2	600 420	4kw			

- 銅板厚:8mm



料理道具 調理小物 調理機械 厨房機器 設備 サービス 喫茶用品 軽食 製菓用品 フロン 洗濯用 清掃用品 衛生 消耗品 バンケット フラット ウェア テーブル ウェア 卓上備品 料理演出用品 グラス 食器 ホテル 旅館用品 テーブル 椅子 サイン 店舗備品

迷ったらコレ



メーカー直送 1~2日 全国 運賃別途

① 18-8 シリコンゴム付 チャッキリ (WTY-A0)

	A	B	容量	
8-0967-0101	大 300×150	約1.5ℓ	¥8,300	
8-0967-0102	小 270×125	約1.0ℓ	¥7,700	

●シリコンゴム付ですのでモレの心配がありません。

② 18-8 シリコンゴム付 チャッキリ 取手無 (WTY-C4)

	A	B	容量	
8-0967-0201	大 300×150	約1.5ℓ	¥8,000	
8-0967-0202	小 270×125	約1.0ℓ	¥7,400	

●取手がないから洗い易い。③のスタンドと合わせてご使用下さい。

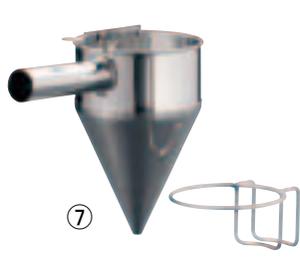
③ 18-8 チャッキリスタンド (WTY-C3)

8-0967-0301	大用	197×228×335	
	上部有効内径 φ128		¥2,900
8-0967-0302	小用	197×228×320	
	上部有効内径 φ103		¥2,800

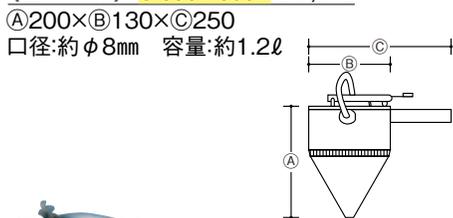
④ 18-0 新型スタンド式 種おとしタンク

〈GTN-02〉 8-0967-0401 ¥220,000

350×450×H1,100
タンクサイズ:260×355×H240
タンク容量:18ℓ
車輪:ゴム製φ75×4(2輪ストッパー付)



⑤ 18-8 ツル付 横手チャッキリ (WTY-69) 8-0967-0501 ¥7,900



⑥ 18-8 横手チャッキリ 太口 (ホルダー付) (WTY-92) 8-0967-0601 ¥7,900

A 200×B 130×C 250
口径:φ14.4mm 容量:約1.2ℓ
※⑤~⑦栓の部分はシリコンです。

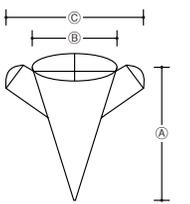
⑦ 18-8 横手チャッキリ (ホルダー付) (WTY-02) 8-0967-0701 ¥7,900

A 200×B 130×C 250
口径:約φ8mm 容量:約1.2ℓ
■⑤~⑦交換部品
8-0967-0702 バネ ¥340

⑧ チャッキリスタンド

〈GTY-54〉 8-0967-0801 ¥4,600

163×240×H210
上部有効内径:φ130
材質:18-8ステンレス
●受け皿が付いているため、液たれによる汚れを防ぐことができます。



⑨ 18-8 種おとし (ドロッパー) (WTN-01)

8-0967-0901	大 A320×B205×C320	約3.0ℓ	¥11,800
8-0967-0902	小 A270×B175×C280	約2.0ℓ	¥11,200

口径:約φ12mm

■交換部品

8-0967-0903 バネ ¥250

⑩ マトファ PCデポジッター (スタンド付) 116540

〈GHV-13〉 8-0967-1001 ¥46,200
φ208×H308
容量:1.5ℓ
●目盛付なので容量が一目でわかります。
●出口の口径がφ2.5mm・φ4mm・φ5.5mm・φ8mmと4種類できます。ご使用に合わせてセットしてください。

⑪ マトファ PCデポジッター (スタンド付) 116601

〈GHV-12〉 8-0967-1101 ¥21,800
φ140×H270
容量:0.75ℓ
●出口の口径はφ4mmのみになります。
⑩⑪ ●分解ができ、洗浄しやすいので衛生的です。

⑫ マトファ メジャリング ディポジッター 116605 (スタンド付)

〈GDI-06〉 8-0967-1201 ¥102,300
φ220×H420
スタンド:φ220(φ250)×H310
材質:本体 ポリカーボネイト
容量:1.5ℓ
充填量:0~20cc
●ドレッシング、シロップ、マヨネーズ等の定量充填に最適です。



⑬ マトファ ディポジッター (口金付) 258825

〈WDI-04〉 8-0967-1301 ¥70,400
φ185×H220
容量:1.6ℓ
●出口の口径がφ3mm、φ6mmと2種類できます。御使用に合わせてセットしてください。

⑭ 18-8 ディポジッタースタンド (WDI-03) 8-0967-1401 ¥5,000

φ157(φ200)×H215

⑮ デバイヤー ミニポーション ファンネル 3353 (GHV-14) ¥17,000

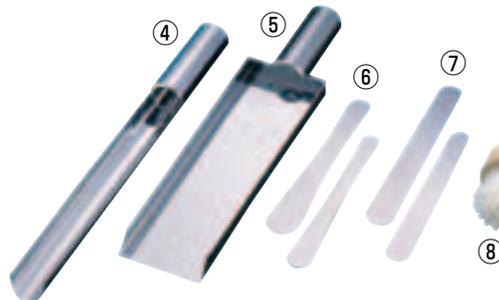
8-0967-1501 00 ブラック
8-0967-1502 20 グリーン
8-0967-1503 30 オレンジ
φ150×H165
スタンド:φ150×H120
容量:0.8ℓ 口径:φ7mm
●扱いやすいミニサイズなので小さな容器への充填や少量の充填に最適です。
●フチや内面にビスなどの突起物が無いので洗いやすく衛生的です。
●スタンドが本体にピッタリはまるのでコンパクトに収納できます。

⑯ デバイヤー 18-10 スリーウェイドロッパー (スタンド付) 3354-02

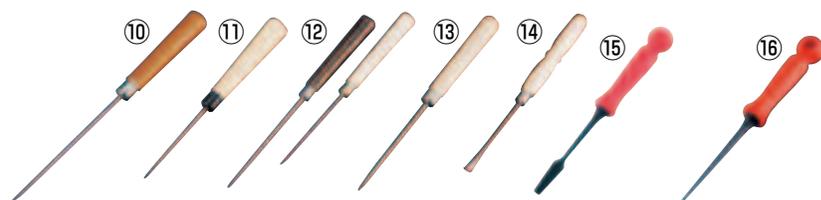
〈WTN-02〉 8-0967-1601 ¥37,000
φ200×H220
●出口の口径がφ4mm、φ6mm、φ8mmと3種類できます。御使用に合わせてセットしてください。



- ① Ω18-8 プレス 粉ツギ
〈WKN-02〉
8-0968-0101 大 φ135×H115 ¥4,200
8-0968-0102 小 φ115×H 95 ¥3,800
- ② 18-8 家庭用 粉ツギ
〈WKN-03〉 8-0968-0201 ¥1,600
φ100×H63
- ③ 18-0 フッ素加工粉つき
〈GKN-01〉 8-0968-0301 ¥2,000
φ125×H103



- ④ Ω18-0 丸アンザシ
〈WAV-01〉
8-0968-0401 ¥1,200
φ40×425
- ⑤ Ω18-0 角アンザシ
〈WAV-02〉
8-0968-0501 ¥2,400
95×410
- ⑥ 18-0 アンベラ
〈WAV-03〉
8-0968-0601 中細大 全長:220 ¥360
8-0968-0602 中細小 全長:205 ¥290
- ⑦ 18-0 アンベラ 〈WAV-04〉
8-0968-0701 直大 全長:230 ¥360
8-0968-0702 直小 全長:205 ¥290
- ⑧ Ω 大判焼用ブラシ
〈GBL-01〉 8-0968-0801 ¥1,650
φ72×H174
- ⑨ 18-0 木柄アンベラ
〈GAV-01〉 8-0968-0901 ¥1,200
全長:208



- ⑩ 木柄千枚通 特大
〈GSV-02〉 8-0968-1001 ¥520
全長:230
- ⑪ 木製 六角タコ焼ピン
〈GTK-40〉 8-0968-1101 ¥500
全長:185
- ⑫ お好み焼用 キリ
〈WHL-01〉
8-0968-1201 大 全長:192 ¥320
8-0968-1202 小 全長:175 ¥210
- ⑬ 本職用 千枚通し
〈GSV-03〉 8-0968-1301 ¥350
全長:203
- ⑭ 18-8 たこ焼き返し
〈GTK-51〉 8-0968-1401 ¥300
全長:183
- ⑮ たこ焼き 平型ピック
〈GTK-84〉 8-0968-1501 ¥270
全長:180
材質:本体/66ナイロン
ハンドル/ポリプロピレン
●先端が平型になっており、生地を寄せ集めやすい形状です。
- ⑯ 66ナイロン たこ焼きピック
(フッ素樹脂プレート専用)
〈GPT-48〉 8-0968-1601 ¥270
全長:177
●フッ素樹脂のプレートを傷つけない樹脂製ピンです。

曲線美あふれる豊かなデザイン!



- ⑰ TKG18-8 マルチポット大
〈PML-78〉 8-0968-1701 ¥5,500
2,000c.c.
●フタが大きく、内側に手が入るので洗いやしく、お手入れ簡単。
●和・洋・中とあらゆる食卓にマッチします。
●取手は銀口ウ加工仕上でスツクリとした高級感あふれるデザインです。
※直火でのご使用はお避けください。



- ⑱ Ω 18-8 ユーポット
〈GYC-01〉
8-0968-1801 大 (1ℓ)
φ100×H140 ¥5,400
8-0968-1802 小 (0.5ℓ)
φ80×H110 ¥4,500



- ⑲ 18-8 オイルサーバー
〈GOI-01〉
8-0968-1901 大 φ73×H170 420c.c. ¥3,900
8-0968-1902 小 φ73×H130 250c.c. ¥2,900
- ⑳ 316サーバー (モリブデン鋼)
〈GOI-02〉 8-0968-2001 ¥3,600
300c.c.



- PE オイルジョッキー
⑲ 1ℓ No.310 □
〈GOI-03〉 8-0968-2101 ¥740
φ115×H210 ●蓋・こし網付
- ⑳ 2ℓ No.320 □
〈GOI-04〉 8-0968-2201 ¥940
φ145×H260 ●蓋・こし網付
●油や液体のうっしかえに便利です。
●蓋付ですからゴミが入りません。



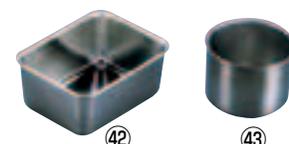
- ㉓ 糸油引 〈GAB-19〉
8-0968-2301 大 φ30×H150 ¥1,800
8-0968-2302 小 φ25×H150 ¥1,650
- ㉔ Ω 18-0 大判油引
〈GAB-07〉
8-0968-2401 大 95×33×H87 ¥1,400
8-0968-2402 小 70×28×H87 ¥1,020
- ㉕ Ω 大判油引用 替糸
〈GAB-08〉
8-0968-2501 大 ¥870
8-0968-2502 小 ¥570
- ㉖ Ω 18-8 本職用油引
〈GAB-06〉
8-0968-2601 大 φ33×H100 ¥1,340
8-0968-2602 小 φ25×H100 ¥1,100
- ㉗ 布式油引 〈GAB-09〉
8-0968-2701 φ37×165 ¥840
- ㉘ 布式油引用 替布
〈GAB-10〉
8-0968-2801 ¥620
- ㉙ 18-0 パイプ油引
〈GAB-11〉
8-0968-2901 大
φ45×H100 ¥510
8-0968-2902 中
φ35×H 87 ¥430
8-0968-2903 小
φ25×H 87 ¥350
- ㉚ パイプ油引用 替糸 〈GAB-12〉
8-0968-3001 大 ¥380
8-0968-3002 中 ¥320
8-0968-3003 小 ¥230
- ㉛ 文化油引 〈GAB-13〉
8-0968-3101 大 φ40×H120 ¥280
8-0968-3102 小 φ30×H 90 ¥120
※小はプラスチック柄です。
- ㉜ 18-0 スライド式油引
〈GAB-14〉
8-0968-3201 大 φ45×H100 ¥800
8-0968-3202 中 φ35×H100 ¥690
8-0968-3203 小 φ25×H100 ¥600
- ㉝ スライド式油引用替糸
〈GAB-15〉
8-0968-3301 大 ¥490
8-0968-3302 中 ¥440
8-0968-3303 小 ¥410
- ㉞ 18-0 長柄油引
〈GAB-16〉 8-0968-3401 ¥570
φ27×H183
- ㉟ 長柄油引用替糸
〈GAB-17〉 8-0968-3501 ¥230



- ㉞ 18-0 スライド式油引セット 〈GAB-18〉
8-0968-3601 特大
φ100×H160 ¥3,300
8-0968-3602 大
φ 80×H130 ¥1,720
- ㉟ 18-0 油引セット 〈GAB-01〉
8-0968-3801 大 φ85×H130 ¥1,550
8-0968-3802 小 φ78×H120 ¥1,240
- ㊱ 油引セット用 替糸 〈GAB-02〉
8-0968-3901 大 ¥440
8-0968-3902 小 ¥330
- ㊲ スライド式油引セット用 替糸 〈GAB-20〉
8-0968-3701 特大 ¥720
8-0968-3702 大 ¥470
- ㊳ ポリカ油引セット 小
〈GAB-21〉 8-0968-4001 ¥1,240
φ78×H120
●油部分は、油量が見えるポリカーボネイト樹脂を使用。



- ㊴ フォルマ ワンプッシュ油引き
(ボトル式)2324 〈GAB-26〉 □¥698
8-0968-4101 ホワイト φ66×H128
8-0968-4102 オレンジ タンク容量:60ml
材質:本体/AS樹脂 ハケ/シリコン
●グリップ部に油を注入し、サイドを押すと適量の油が注げます。
●洗って清潔、固くならない便利なシリコン製ハケで、調理をサポートします。



- ㊵ ステンレス大判油引用 油引入
〈GAB-04〉 8-0968-4201 ¥760
135×106×H57
- ㊶ Ω 18-0 油引入 〈GAB-05〉
8-0968-4301 大 φ87×H60 ¥540
8-0968-4302 小 φ73×H46 ¥330

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス
喫茶用品
鉄板焼用品
軽食
製菓用品
フロン
洗濯用
清掃用品
長靴白衣
衛生
消耗品
ハンケット
ウェア
フラット
ウェア
テーブル
ウェア
卓上備品
料理演出
用品
グラス
食器
ホテル
旅館用品
テーブル
椅子
サイン
店舗備品



- ① Ω 18-0 共柄 起金 <GOK-02>
 8-0969-0101 5寸 150×376 ¥1,260
 8-0969-0102 4寸 120×267 ¥ 520
 8-0969-0103 3.5寸 105×240 ¥ 430
 8-0969-0104 3寸 90×220 ¥ 360
 8-0969-0105 大 75×185 ¥ 240
 8-0969-0106 中 70×182 ¥ 230
 8-0969-0107 小 65×177 ¥ 220



- ② Ω 18-0 厚口共柄起金 <GOK-03>
 8-0969-0201 特大 100×260 ¥680
 8-0969-0202 大 75×205 ¥380



- ③ Ω 18-0 ローズ柄起金 <GOK-04>
 8-0969-0301 5寸 150×376 ¥1,950
 8-0969-0302 4寸 120×267 ¥ 830
 8-0969-0303 3.5寸 105×240 ¥ 700
 8-0969-0304 3寸 90×220 ¥ 620
 8-0969-0305 大 75×185 ¥ 480
 8-0969-0306 中 70×182 ¥ 470
 8-0969-0307 小 65×177 ¥ 460



- ④ Ω18-8モナカ柄てこ <GOK-08>
 8-0969-0401 120 120×305 ¥3,300
 8-0969-0402 65 65×195 ¥2,300
 ※へら部は13-0になります。



- ⑤ 18-0共柄 ジャンボオコシ金(てこ) <GOK-28> 8-0969-0501 210×334 ¥4,300



- ⑥ IKD18-8抗菌お好みへら <GOK-10>
 8-0969-0601 4寸 120×290 ¥1,540
 8-0969-0602 3.5寸 105×247 ¥1,240
 8-0969-0603 3寸 90×230 ¥1,100



- ⑦ IKD18-8抗菌お好みへら ミニ <GOK-11>
 8-0969-0701 大 75×190 ¥840
 8-0969-0702 中 70×180 ¥760
 8-0969-0703 小 62×177 ¥660



- ⑧ 18-8 食道楽 起しへら <GOK-09>
 8-0969-0801 大 94×294 ¥1,570
 8-0969-0802 中 79×234 ¥1,030
 8-0969-0803 小 69×197 ¥ 790



- ⑨ Ω 18-0 厚口 文字へら <GMV-02> 8-0969-0901 ¥60
 27×110



- ⑩ Ω 18-0 ローズ柄 文字へら <GMV-01> 8-0969-1001 ¥280
 27×103



- ⑪ Ω 18-0長柄厚口 文字へら <GMV-04> 8-0969-1101 ¥80
 34×130



- ⑫ 18-8文字焼きへら <GMV-03> 8-0969-1201 ¥240
 30×130



- ⑬ 18-0 新型 厚口 文字へら <GMV-06>
 8-0969-1301 大 34×130 ¥90
 8-0969-1302 小 30×108 ¥60



- ⑭ SA オリーブ起し金 <BOL-78> 8-0969-1401 ¥520
 80×77 全長258
 ⑮ SA オリーブ ナイロン起し金 <BOL-94> 8-0969-1501 ¥540
 100×80 全長272
 樹脂部:66ナイロン(耐熱温度200℃)
 ⑭、⑮金属部:18-0ステンレス鋼
 ハンドル:天然木



- ⑯ 味道楽 起こしへら <GOK-70> 洗
- | | アイボリー | ブラウン | サイズ | |
|------|-------------|-------------|---------|------|
| 4寸 | 8-0969-1601 | 8-0969-1602 | 120×310 | ¥950 |
| 3.5寸 | 8-0969-1603 | 8-0969-1604 | 105×278 | ¥810 |
| 3寸 | 8-0969-1605 | 8-0969-1606 | 90×262 | ¥750 |
| 大 | 8-0969-1607 | 8-0969-1608 | 75×210 | ¥450 |
| 中 | 8-0969-1609 | 8-0969-1610 | 70×204 | ¥430 |
| 小 | 8-0969-1611 | 8-0969-1612 | 65×198 | ¥420 |
| ミニ | 8-0969-1613 | 8-0969-1614 | 50×198 | ¥420 |
- ⑯～⑱材質:本体/ステンレス
 ハンドル/66ナイロン(耐熱温度180℃)



- ⑰ 味道楽 もんじゃへら 洗 <GMV-05> ¥300
 8-0969-1701 アイボリー
 8-0969-1702 ブラウン
 30×137

- ⑱ 味道楽 ロングスプーン 洗 <GLV-04> ¥310
 8-0969-1801 アイボリー
 8-0969-1802 ブラウン
 全長:180



- ⑲ Ω18-8 セピア 文字焼きへら <OSP-05> 8-0969-1901 ¥280
 全長:138 へら幅:30

- ⑳ ののじ18-8 へらスプーン CUT-11 <OYN-13> 8-0969-2001 ¥400
 全長:153 へら幅:40

色々なシーンで活躍



① TKG 18-8 チリトリ <GTL-09>

8-0970-0101	大	Ⓐ250×Ⓑ217×Ⓒ357	¥8,000
8-0970-0102	中	Ⓐ250×Ⓑ122×Ⓒ262	¥6,000
8-0970-0103	小	Ⓐ125×Ⓑ216×Ⓒ350	¥6,000

② Ω 18-0 お好み焼用 チリトリ <GTL-01>

8-0970-0201	大	275×271×全長435	¥3,450
8-0970-0202	小	232×234×全長400	¥3,150

③ 18-0 モナカ柄 運搬具 <GUV-01>

8-0970-0301	大	269×268×全長450	¥6,900
8-0970-0302	小	225×230×全長415	¥6,600



④ Ω 18-0 お好み焼用 丸カバー <GLB-01>

8-0970-0401	特大	φ260	¥1,900
8-0970-0402	大	φ232	¥1,730
8-0970-0403	小	φ216	¥1,650
8-0970-0404	ミニ	φ200	¥1,300



⑤ 18-8 片口鍋 (目盛付) <GKT-77> 目

		ℓ	
8-0970-0501	大	φ165×H95 1.4	¥5,500
8-0970-0502	中	φ150×H85 0.9	¥5,000
8-0970-0503	小	φ135×H75 0.7	¥4,500



⑦ 18-0 お好み焼カップ <GKT-02>

8-0970-0701	15cm (鎮止)	φ155×H56	¥960
8-0970-0702	特大 (鎮止)	φ145×H50	¥1,200
8-0970-0703	大 (鎮止)	φ125×H50	¥1,050
8-0970-0704	小 (鎮止)	φ110×H55	¥650

※15cmのみ18-8になります。

時短料理にこれひとつ!



⑧ らくチンお料理ボウル たれーぬ 目 <ATL-50> **抗菌** **レンジOK**

	ホワイト	ダークグレー	レッド	ℓ	
M	8-0970-0801	8-0970-0802	8-0970-0803	150×186×H 94	1.2 ¥800
L	8-0970-0804	8-0970-0805	8-0970-0806	190×235×H116	2.3 ¥1,000

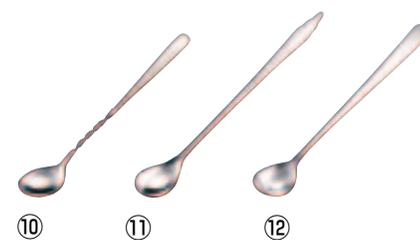
材質:ポリプロピレン
●持ち手があるので、安定感があります。
●液だれしにくい注ぎ口になってます。
●深くて流れがこぼれにくい形状です。



⑨ アルミボウル <RBU-20> 目

	cm(内)	外径	高さ	ℓ	板厚	
8-0970-0901	10	120×42	0.3	1.2	1.2	¥1,000
8-0970-0902	12	140×50	0.4	1.2	1.2	¥1,200
8-0970-0903	14	161×58	0.7	1.2	1.2	¥1,400
8-0970-0904	16	183×66	1.1	1.2	1.2	¥1,600
8-0970-0905	18	203×75	1.6	1.2	1.2	¥1,800

●ふちを起すことで効率よく重ねることができます。
●持ち手の丸い穴から吊るしての収納も可能です。
●耐食性、摩耗性に優れたたしゅう酸アルマイト加工。



⑩ 18-0 お好み焼用 ネジレスプーン <GNZ-01>

8-0970-1001 ¥160

⑪ 18-0 #1500 ロングスプーン <OSV-05>

8-0970-1101 ¥150

⑫ Ω ステンレス ライラックソーダスプーン <OLI-03>

8-0970-1201 ¥170



⑬ お好み焼用ソースポット (モリブデン鋼) <GSC-01>

8-0970-1301	大	φ122×H140	¥5,600
8-0970-1302	小	φ95×H110	¥2,400

⑭ IKD18-8 抗菌コップ **抗菌** <BKT-85>

8-0970-1401 ¥1,500
φ76×H80

⑮ Ω 18-8 手付コップ <BKT-58>

		cm	
8-0970-1501	6	φ60×H60	¥900
8-0970-1502	7	φ75×H70	¥990
8-0970-1503	8	φ80×H80	¥1,050
8-0970-1504	9	φ95×H90	¥1,250
8-0970-1505	10	φ105×H100	¥1,300

⑯ Ω 18-8 手なしコップ <GKT-01>

		cm	
8-0970-1601	7	φ75×H70	¥900
8-0970-1602	8	φ80×H80	¥960
8-0970-1603	9	φ95×H90	¥1,160
8-0970-1604	10	φ105×H100	¥1,200



⑰ 18-8 プレスお好み焼 ヤクミ入小 (2ツ仕切) <GYK-05>

8-0970-1701 ¥3,220
150×80×H50



⑱ Ω 18-0 おかもち <GOK-01>

8-0970-1801 ¥3,000
310×170×H40 内303×158

⑲ 18-0 お好み焼用長皿 <GNG-01>

8-0970-1901	大	105×460	¥940
		内95×450	
8-0970-1902	小	105×355	¥810
		内95×345	

鉄板焼用品

軽食・ファーストフード 関連品

テイクアウト商品 使い捨て容器

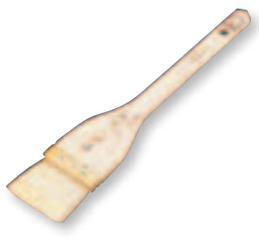
たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・アウトドア用品

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
サービス用品
喫茶用品
軽食
製菓用品
フロン
洗濯用
清掃用品
長靴白衣
消耗品
ハンケット
フラットウェア
テーブルウェア
卓上備品
料理演出用品
グラス
ホテル
椅子
サイン
店舗備品

迷ったらコレ



① 木柄 極上 白ハケ (山羊毛) <BHK-36>

	mm	全長	毛の長さ	
8-0971-0101	30	223	35	¥1,350
8-0971-0102	36	235	36	¥1,500
8-0971-0103	45	235	36	¥1,750
8-0971-0104	60	236	36	¥2,300
8-0971-0105	75	237	36	¥2,600
8-0971-0106	90	237	36	¥3,000
8-0971-0107	105	239	38	¥3,700
8-0971-0108	120	239	38	¥4,200

●三味系三段仕上げ

② 木柄 白ハケ (山羊毛) <WHK-01>

	mm	全長	毛の長さ	
8-0971-0201	30	223	33	¥660
8-0971-0202	36	223	33	¥740
8-0971-0203	45	223	35	¥780
8-0971-0204	60	226	36	¥960
8-0971-0205	75	226	36	¥1,160
8-0971-0206	90	229	36	¥1,600
8-0971-0207	105	229	36	¥1,940
8-0971-0208	120	229	36	¥2,160
8-0971-0209	150	236	36	¥2,900

③ 木柄 黒ハケ (山羊毛) <WHK-02>

	mm	全長	毛の長さ	
8-0971-0301	30	247	34	¥1,220
8-0971-0302	45	249	36	¥1,650
8-0971-0303	60	249	36	¥2,150
8-0971-0304	75	249	36	¥2,500
8-0971-0305	90	249	36	¥3,100

④ 馬毛 タレハケ <BHK-02>

	mm	全長	毛の長さ	
8-0971-0401	30	227	15	¥900
8-0971-0402	45	230	15	¥1,220
8-0971-0403	60	227	15	¥1,450

☑



⑤ 木柄 ナイロンハケ <WHK-04>

	mm	全長	毛の長さ	
8-0971-0501	30	232	42	¥960
8-0971-0502	45	233	43	¥1,450
8-0971-0503	60	234	44	¥1,800

☑

⑥ 木柄 アクリルハケ <WHK-10>

	mm	全長	毛の長さ	
8-0971-0601	30	225	36	¥660
8-0971-0602	45	225	36	¥800
8-0971-0603	60	226	36	¥900

⑦ 胴毛 テリハケ (馬毛胴毛) <BHK-59>

	mm	全長	毛の長さ	
8-0971-0701	36	230	18	¥520
8-0971-0702	45	230	18	¥630
8-0971-0703	60	230	18	¥740

●馬毛のもっともやわらかい毛を使用していますので、やわらかい食品に塗るときなど最適です。
●タレハケとしてお使いください。使いやすいように柄を長くしてあります。

⑧ 羊毛 テリハケ (山羊毛) <BHK-58>

	mm	全長	毛の長さ	
8-0971-0801	30	220	35	¥320
8-0971-0802	36	225	35	¥400
8-0971-0803	45	225	35	¥520
8-0971-0804	60	225	35	¥660
8-0971-0805	75	235	40	¥860
8-0971-0806	90	235	40	¥1,080
8-0971-0807	105	240	40	¥1,400

●一般的によく使われている料理ハケです。毛がやわらかく含みがいいので塗りやすく、食材を傷つけません。
●料理・お菓子用など万能にお使いいただけます。



⑨ ナイロン テリハケ <BHK-56>

	mm	全長	毛の長さ	
8-0971-0901	30	220	35	¥460
8-0971-0902	36	220	35	¥530
8-0971-0903	45	225	35	¥670
8-0971-0904	60	225	35	¥820

●使いやすく手入れがしやすいナイロンの毛を使用しています。毛先があり、腰が強く、強い食材を塗る時に最適です。
●製菓、料理ハケとして万能にお使いいただけます。

⑩ プラ柄 テリハケ (羊毛) <BHK-57>

	mm	全長	毛の長さ	
8-0971-1001	15	180	20	¥140
8-0971-1002	20	185	23	¥160
8-0971-1003	30	185	23	¥180
8-0971-1004	40	185	25	¥210
8-0971-1005	50	185	25	¥250

●柄がプラスチックで出来ていますので、お手入れがしやすく、垂れが柄に染み込んだりしません。ちょっとした所を塗るのに便利です。

⑪ プラ柄 白ハケ (山羊毛) <WHK-03>

	mm	全長	毛の長さ	
8-0971-1101	30	190	30	¥130
8-0971-1102	45	190	30	¥150
8-0971-1103	60	190	30	¥180

ハケの特徴はP.741参照ください。



ひっくり返すのも
カットするのも自由自在。
ホットケーキなどの返しにも。



⑫ ドイツ製ソフトナイフ

<GNI-02> 8-0971-1201 ¥900

全長:265 刃渡り:145

グラスファイバー強化ポリアミド製(耐熱240℃)

●フッ素加工されたものを傷つけないので、安心して鉄板上でピザやお好み焼きなどを切れます。

⑬ お好み返し二刀流 (2本組) HS-269

<GOK-69> 8-0971-1301 ¥600

140×175

材質:ナイロン樹脂(耐熱温度180℃)

関連商品 シリコンハケ→P.1027

関連商品 その他料理ハケ→P.741



- ① TKG キッチンツールスクレーパー
KT83319A04 **洗**
〈BKT-Q2〉 8-0972-0101 ¥2,300
100×120 全長250
ハンドル：ポリプロピレン
金属部：ステンレス



- ② プラ柄スクレーパー〈GSK-08〉
- | | cm | No. | | | |
|-------------|------|-----|---------|---|-------|
| 8-0972-0201 | 2.5 | 340 | 25×255 | ¥ | 700 |
| 8-0972-0202 | 7.5 | 360 | 75×255 | ¥ | 900 |
| 8-0972-0203 | 10 | 370 | 100×255 | ¥ | 1,100 |
| 8-0972-0204 | 12.5 | 380 | 125×255 | ¥ | 1,200 |
| 8-0972-0205 | 15 | 382 | 150×255 | ¥ | 1,500 |



- ④ プラ柄本職用テーパー皮スキ
No.1140
〈GKW-02〉 8-0972-0401 ¥1,300
75×245
●手にフィットするハンディーグリップにより、つかれずに作業できます。



- ⑤ プラ柄コゲ落とし No.1675
(鉄板焼・焼肉用)
〈DKG-01〉 8-0972-0501 ¥920
65×230
●固着した汚れに刃の表面が広くあたるので、一点に力を集中させずに済み、詰まっても様々な角度から追い込みます。

- ③ プラ柄本職用皮スキ No.1130
〈GKW-01〉 8-0972-0301 ¥1,300
75×245



- ⑥ プラ柄波型スクレーパー
〈GSK-14〉
- | | cm | No. | | | |
|-------------|----|-----|---------|---|-------|
| 8-0972-0601 | 5 | 540 | 50×256 | ¥ | 880 |
| 8-0972-0602 | 10 | 560 | 100×256 | ¥ | 1,200 |

- ⑧ プラ柄マルチヘラ(曲刃)
No.1110
〈GML-01〉 8-0972-0801 ¥660
50×223

- ⑦ プラ柄波型スクレーパー
No.562(ピッチ小)
〈GSK-15〉 8-0972-0701 ¥880
50×256

- ⑨ プラ柄アングルスクレーパー
No.1170
〈GSK-16〉 8-0972-0901 ¥750
50×195



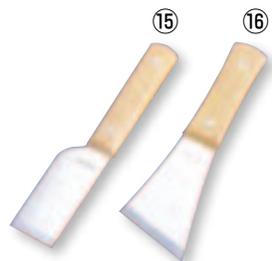
- ⑩ 18-0ペガサススクレッパー
〈BSK-14〉 8-0972-1001 ¥1,650
79×240

- ⑪ ヴォストフ
ステンレスターナー 4431
〈BTC-12〉 8-0972-1101 ¥8,300
65×255

- ⑫ セラミックリアルスクレーパー **抗菌**
K-6 〈GSK-09〉 8-0972-1201 ¥1,420
67×175
●京セラ製ファインセラミック使用
●ハンドルABS樹脂抗菌材入
●鍋・フライパン等の曲面の汚れ落としにも最適

- ⑬ セラミックスクレーパー
〈GSK-01〉 8-0972-1301 ¥1,300
65×170
●京セラ製ファインセラミック使用

- ⑭ チタンスクレップカッターL
〈GSK-49〉 8-0972-1401 ¥1,980
150×40
●スクレーパー機能とカッター機能で、取る・剥がす・切るなど多用途で使用いただけます。



- ⑮ ステンレス木柄角型皮立
〈DKW-02〉
- | | mm | | | | |
|-------------|----|--------|---|-----|--|
| 8-0972-1501 | 36 | 36×190 | ¥ | 560 | |
| 8-0972-1502 | 42 | 42×190 | ¥ | 580 | |

- ⑯ ステンレス木柄三角型皮立
〈DKW-03〉
8-0972-1601 60×180 ¥600



- ⑰ プラ柄皮立〈DKW-07〉
- | | cm | No. | | | |
|-------------|-----|-----|--------|---|-----|
| 8-0972-1701 | 3.6 | 300 | 36×217 | ¥ | 580 |
| 8-0972-1702 | 4.2 | 310 | 42×217 | ¥ | 700 |
| 8-0972-1703 | 4.5 | 320 | 45×217 | ¥ | 700 |

- ⑱ プラ柄皮立Y型(斜)
No.330
〈DKW-05〉 8-0972-1801 63×220 ¥600



- ⑲ 木柄インクヘラ〈WIV-01〉 **目**
8-0972-1901 大 90×305 ¥1,950
8-0972-1902 小 75×295 ¥1,850

- ⑳ 木柄三角ヘラ
〈WSV-05〉
8-0972-2001 大 105×230 ¥980
8-0972-2002 中 90×230 ¥930
8-0972-2003 小 75×230 ¥880



- ㉑ 18-0ヘガシ金〈GHG-01〉
8-0972-2101 大 75×220 ¥360
8-0972-2102 中 65×210 ¥320
8-0972-2103 小 60×195 ¥290

- ㉒ マトファプラ柄ジャイアント
パレット 22371
〈WPL-44〉 8-0972-2201 ¥5,850 **FR**
220×245

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス用品
喫茶用品
鉄板焼用品
軽食
製菓用品
フロン
洗浄用
ラック
清掃用品
長靴白衣
衛生
消耗品
ハンケット
ウェア
フラット
ウェア
テーブル
ウェア
卓上
備品
料理
演出
用品
グラス
食器
ホテル
旅館
用品
テーブル
椅子
サイン
店舗
備品



1 TKG シェフ・マスター
グリドルスクレイパー No.90002
〈GSK-12〉 8-0973-0101 ¥11,000
幅143×全長500
■交換部品
8-0973-0102 替刃 ¥3,600



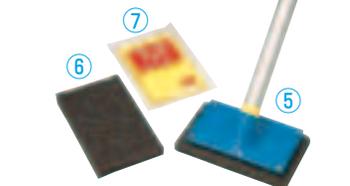
2 イージー グリドルスクレイパー 
N55825 〈GSK-13〉 8-0973-0201 ¥19,800
幅152×全長400
■交換部品
8-0973-0202 替刃 ¥1,700



3 グリドル スクレイパー(プリンスキャッセル)
No.161 〈GSK-04〉 8-0973-0301 ¥25,500 
幅152×全長376
■交換部品
8-0973-0302 替刃 ¥3,600



4 クリーン スクリーン(プリンスキャッセル)
No.167 〈GSK-03〉 8-0973-0401 ¥19,000 
幅155×全長415 
■交換部品
8-0973-0402 パット(白) ¥1,650
8-0973-0403 ネット(茶) ¥1,200



3M グリドル クリーナー
5 ホルダー
〈GGL-13〉 8-0973-0501 ¥5,310
140×72 柄長:335
(パッドは別売りです。)

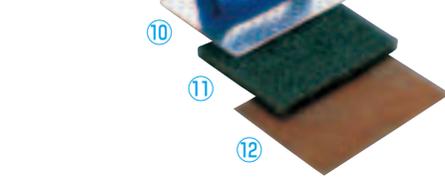
6 パッド 全温用 (10枚入) 
〈GGL-14〉 8-0973-0601 ¥4,760
140×84

7 クリーナー (40パック入) 
〈GGL-15〉 8-0973-0701 ¥14,000
1パック100g
●従来のグリドル用洗剤と全く違い、安全性が非常に高い上に高温(150~200℃)で使用できる洗剤です。しかも作業時間を大幅に短縮できます。



3M 高温用 グリドル
8 ホルダー No.482
(パッドNo.82:1枚付)
〈GGL-17〉 8-0973-0801 ¥3,830

9 パッド No.82 (10枚入) 
〈GGL-18〉 8-0973-0901 ¥6,160
140×114
●耐熱温度は220℃。熱に強いガラス・ファイバー製なので、営業時間中でも温度を下げずにクリーニングできます。砥石のように砥ぎ汁が出たりせず、洗浄剤とも違いますので、あとでグリドルを洗う必要がありません。



3M 低温用 グリドル
10 ホルダー No.461
(パッド、スクリーン各1枚付)
〈GGL-19〉 8-0973-1001 ¥3,830

11 パッド (10枚入) 
〈GGL-20〉 8-0973-1101 ¥3,060
150×100

12 スクリーン No.200 (20枚入) 
〈GGL-21〉 8-0973-1201 ¥2,800
139×101
●100℃以下で御使用ください。スクリーンの上に低温用パッドを重ね、ホルダーでおさえてグリドルをこすります。汚れがあまりこびりついていない時には、パッドだけを御使用ください。



13 3M スコッチ ブリック
グリドル スクラバー No.9537
〈GGL-16〉 8-0973-1301 ¥1,622
150×100
●耐熱温度が200℃ですので、営業中でも温度を下げずにグリドルの、クリーニング作業ができます。目詰まりの少ないパッドと、丈夫なホルダーが、一体になっているのでスピーディに、ガンコな汚れを落とせます。少量の油を鉄板に注いでお使いください。

耐熱素材不織布



14 ワコー 耐熱不織布用グリップ
HR-A08
〈GGL-72〉 8-0973-1401 ¥2,300
150×80

15 ワコー 耐熱不織布 (10枚入) 
HR-A07
〈GGL-71〉 8-0973-1501 ¥4,900
150×100

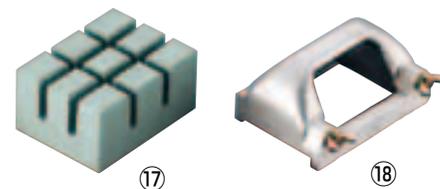
●耐熱温度は220℃で連続使用可能。耐熱性に優れたメタ系アラミド繊維に研磨粒子を付着させた製品で、洗浄対象物の温度を下げずにご使用になれます。

セットイメージ

金属面のさび落とし・表面仕上げに!

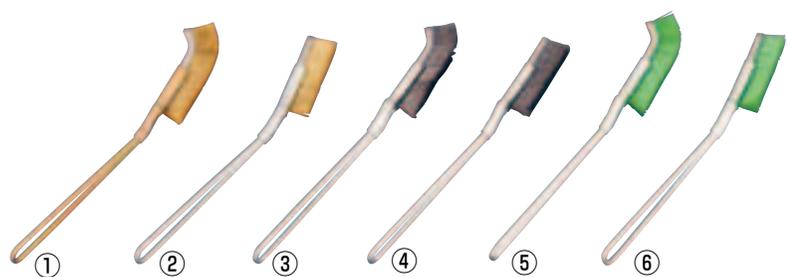


16 リョービ サンダ S-550M
〈GSV-13〉  8-0973-1601 ¥15,000
124×72×H127
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:170W
ペーパー寸法:クランプ式/75×140
マジック式/75×107
回転数:12,000/分
コード長さ:2.5m
質量:0.92kg
付属品:木工用ペーパー#100・木工用ペーパーマジック式#100×各1枚
●小型・軽量・片手でらくらく操作。
●ペーパー着脱が簡単なマイクロスティックパッド。
●乾式作業用。



17 レンジストーン砥石
〈ATI-12〉 8-0973-1701 ¥6,100
102×78×H52

18 専用ハンドル
(レンジストーン砥石用)
〈ATI-13〉 8-0973-1801 ¥13,400

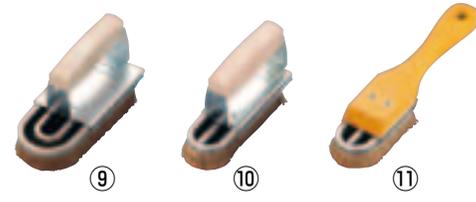


チャンネルブラシ

- ① 真鍮チャンネル(曲)
〈GBL-06〉8-0974-0101 ¥1,100
230(70)×H10 毛の長さ:20
- ② 真鍮チャンネル(直)
〈GBL-07〉8-0974-0201 ¥940
210(60)×H10 毛の長さ:20
- ③ ワイヤーチャンネル(曲)
〈GBL-04〉8-0974-0301 ¥850
230(70)×H10 毛の長さ:20
- ④ ワイヤーチャンネル(直)
〈GBL-05〉8-0974-0401 ¥670
210(60)×H10 毛の長さ:20
- ⑤ ナイロンチャンネル(曲)
〈GBL-08〉8-0974-0501 ¥850
230(70)×H10 毛の長さ:20
- ⑥ ナイロンチャンネル(直)
〈GBL-09〉8-0974-0601 ¥750
210(60)×H10 毛の長さ:20



- ⑦ カーライル 40672
スクラッチブラシ(ステンレス)
〈GBL-12〉8-0974-0701 ¥2,700
290(115)×28 毛長:30
●炭化した汚れも高温下でクリーニングが可能な耐熱ブラシです。
- ⑧ カーライル 40675
スクラッチブラシ(ステンレス)
〈GBL-13〉8-0974-0801 ¥700
185(34)×11 毛長:13
●炭化した汚れも高温下でクリーニングが可能な耐熱ブラシです。



- ⑨ No.16
〈GBL-15〉8-0974-0901 ¥4,500
137×64×H80
- ⑩ No.17
〈GBL-16〉8-0974-1001 ¥3,800
128×44×H81
- ⑪ No.127A
〈GBL-17〉8-0974-1101 ¥3,100
215×43×H36



- ⑫ オルファ Gスクレーパー スリム 232B
〈XOL-04〉8-0974-1201 ¥1,140
48×151(刃幅41)
材質:ハンドル/ポリプロピレン、エラストマー
金属部/ステンレス
●刃幅が小さいため、台所周りの狭いスペースの清掃に最適です。
- 交換部品
8-0974-1202 替刃(6枚入) ¥320



- ⑬ オルファ スクレーパー S型 35SB
〈XOL-05〉8-0974-1301 ¥350
32×159(刃幅25)



- ⑭ オルファ スクレーパー L型 35LB
〈XOL-07〉8-0974-1501 ¥440
60×159(刃幅60)
- ⑮ オルファ スクレーパー M型 35MB
〈XOL-06〉8-0974-1401 ¥390
43×159(刃幅43)



- ⑯ グリルブラシ BB-8
〈GBL-18〉8-0974-1601 ¥500
63×43×190
材質:グリップ部/ポリプロピレン
ヘラ部/スチール(クロームメッキ)
ブラシ部/真鍮
●ヘラで鉄板と網目の油を、ブラシで網の汚れを落とします。



- ⑰ グリドル用洗浄剤 サラヤ グリドル クリーナー
〈JSV-45〉8-0974-1701 ¥7,600
6kg ③
●グリドルにこびりついたコゲや油汚れに。パッドに液を染み込ませて使用します。



- ⑱ クリーン・シェフ コゲ用洗剤 4.5L (無リン・アルカリ性)
〈JAM-01〉8-0974-1801 ¥4,500
希釈倍率:原液から2倍 ②
●焼網に付いたタンパク質の頑固なコゲ汚れを、つけ込み洗浄方によりパワフルに洗浄力を発揮します。
●鋳物にもご使用頂けますのでガスバーナーや五徳等の汚れ落としに最適です。
●重金属検出試験済
※御使用の際は、防護眼鏡、手袋をお使いください。
※一部お使いになれない金属があります。



- ⑲ シーバイエス グリドルクリーナー
〈GKL-25〉8-0974-1901 ¥4,300
5L ③ 使用希釈倍率:2倍
●グリドル、フライヤー、オーブングリルなどにこびりついて固化した落としにくい油汚れを効果的に除去します。台所中性洗剤並みのすすぎやすさ。生分解性にも優れているため排水も安心です。 無リン | アルカリ性



- ⑳ 焼肉店用 焼網・鉄板専用洗剤 ハイクリーナーA
〈GKL-30〉8-0974-2001 ¥3,200
4L ④
●こびり付いて落ちにくい焼きコゲ(糖分・炭水化物等)、頑固な油汚れを簡単に剥離洗浄します。



- ㉑ 業務用 コゲクリーン 〈JKG-01〉
8-0974-2101 4L ⑤ ¥9,600
8-0974-2102 20L ¥25,400
●超強力な洗浄力で焼き焦げ、固化した油分を除去し界面活性剤、アルカリ剤、溶剤のトリプル相乗効果で素早く洗浄します。
●河川や湖沼への水環境の悪化の要因となるリンを含有していません。
●洗浄剤は刺激臭が少なく、高温に熱した素材に用いてもムセにくい特殊処方です。

関連商品 ガスブラシ・ワイヤーブラシ→P.685

鉄板焼用品

ファーストフード 関連品

テイクアウト商品 使い捨て容器

たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・アウトドア用品

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス用品
喫茶用品
軽食
製菓用品
フロン
洗浄用
清掃用品
長靴白衣
消耗品
ハンケット
フラットウェア
テーブルウェア
卓上備品
料理演出用品
食器
ホテル用品
テーブル椅子
サイン
店舗備品

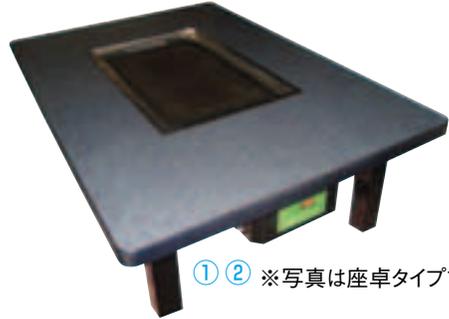
高効率・安心・安全・美味の「電気グリドルテーブル」

鉄板温度の均一性と優れた熱保持力!

- 鉄板の表面温度を素早く、均一に保つ「鉄板重層加熱方式」で温度保持力が優れ、食材投入後の温度ドロップが少なく、短時間で美味しい調理ができます。

簡単操作の温度調節

- 精度の高い温度センサーで、鉄板表面の温度を正確に管理。低温・中温・高温のスイッチを押すだけの簡単操作。



①② ※写真は座卓タイプです。

新登場! 液晶パネルタイプもございます。

-----液晶パネルという新常識-----



- 特徴1.タッチパネル式液晶パネルでメニューを選択すると、メニューにそった設定温度が自動的に選択されます。
- 特徴2.メニューの紹介、メニューの焼き方講座を液晶画面の指示にそって見ることができます。
- 特徴3.カウントダウンタイマー機能を装備しているため、お好み焼きの焼き時間を液晶画面で確認できます。
- 特徴4.メニューに適した鉄板温度がビジュアルに表現できますので、常にメニューに適した温度帯で調理できます。
- 特徴5.お客様のオリジナルキャラクターを画面の上にイラストとして表現できます。
- 特徴6.お客様のオリジナルコンテンツを盛り込む事ができます。
- 特徴7.新たなコミュニケーションツールです。
- 特徴8.店舗の壁面あるいはお好み焼きテーブルに取付可能です。

- ①② 材質:テーブルトップ/高圧メラミン
テーブル芯材/MDF
側面/ウレタン黒塗装
脚部/角パイプ脚(黒塗装)
※メラミン柄・サイズ等、別注承ります。



コントロールパネル



カス受け

お客様にも安心、ガードフランジ!

- 鉄板表面温度が190℃になっても、周囲のガードフランジ(ステンレス部)の表面は50℃以下に保つ特殊構造で油の飛散や火傷の心配も少ない安全設計。

メーカー直送 全国 運賃別途 受 約3週間

① 電気グリドルテーブル 座卓タイプ (鉄板重層加熱式) <GGL-55>

8-0975-0101	KTE-128J	4人用	1,200×800×H350	¥ 801,000
8-0975-0102	KTE-188J	6人用	1,800×800×H350	¥ 1,000,000

メーカー直送 全国 運賃別途 受 約3週間

② 電気グリドルテーブル 洋卓タイプ (鉄板重層加熱式) <GGL-56>

8-0975-0201	KTE-128E	4人用	1,200×800×H700	¥ 840,000
8-0975-0202	KTE-188E	6人用	1,800×800×H700	¥ 1,040,000

■①②共通仕様

	鉄板寸法	電源	温度管理
4人用	596×350×H9	3相200V 2.0kw/h	強・中・弱 切替式 (温度設定は任意に変更可)
6人用	896×350×H9	3相200V 3.0kw/h	

- 大容量のカス受け・引き出し付

焼きムラのない均一加熱で、多彩な焼き物メニューを!
排気の出ない電気式だから、キッチンもクリーンです。



③ 電磁グリドル MIG-900N

<GGL-28> 8-0975-0301 ¥1,680,000
900×600×H800

仕様

型 式	グリドル板 (mm)		電気容量 3相200V	加熱 出力	リード線2m ・プラグ付	一次側定格 電流値 (A)	ブレーカー容量 (A)	質量 (kg)
	間口	奥行						
MIG-900N	850	550	5.6KVA	5.0kw	接地3P-20A	16	3種: 30	93

※漏電ブレーカーは、高調波誤動作対策品の30mA感度のものを御使用ください。

調理面積が広い。



⑤ 電気グリドル TEG <GGL-05>

型 式	外形寸法(mm)			グリドル板(mm)		焼面 区分	電気容量 3相200V	リード線2m付	一次側最大 電流値(A)	質量 (kg)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行					
8-0975-0501	450	600	300	400	470	1	3kw	接地3P-15A	プラグ付	31
8-0975-0502	600	600	300	550	470	2	6kw	接地3P-20A	プラグ付	57.3
8-0975-0503	750	600	300	700	470	2	6kw	接地3P-20A	プラグ付	83.5
8-0975-0504	900	600	300	850	470	3	9kw	接地3P-30A	プラグ付	110
8-0975-0505	1200	600	300	1150	470	4	12kw	直結		162

グリドル板は厚手の鋼板(16mm、20mm)を採用。
温度分布はほぼ均一で、調理有効面積が広く、大量調理も一気にこなせます。
(油の飛散ガード付)

※



⑦ 電気グリドル <GGL-46>

型 式	外形寸法 (mm)			グリドル板 (mm)		温度調節機	電気容量 3相200V	リード線2m ・プラグ付	本体質量 (kg)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行				
8-0975-0701	450	485	285	394	382	50~320℃ サーモ可変式	4.0kw	接地3P・20A	37
8-0975-0702	600	600	285	544	467		6.0kw		58
8-0975-0703	900	600	285	844	467		8.0kw		112

- 温度調節ダイヤルをセットするだけで50℃~320℃までの範囲で焼面の均一な温度が得られます。
- グリドルの鋼板も16mmの厚さのものを使用していますので保温性にも優れています。
- 汚れの飛びを防ぐガードプレート、カス受けボックス付属

④ 電気グリドル MEG-066

<GGL-48> 8-0975-0401 ¥218,000
600×600×H300

仕様

型 式	焼面サイズ (mm)	電源 3相200V	手元開閉器容量	温度調節範囲 (℃)	質量 (kg)
MEG-066	540×460	6kW	20A	50~300	70

焼面は全面をフルに使える。



⑥ 電気ミニグリドル MTEG-3

<GGL-06> 8-0975-0601 ¥175,000 約2週間

450×450×H250
グリドル板に厚手鋼板を採用。
熱効率がよく、グリドル全面で調理できます。
小型でスペースを取りません。(油の飛散ガード付)

※

仕様

型 式	焼面サイズ (mm)	電気 単相200V	リード線2m ・プラグ付	質 量 (kg)
MTEG-3	400×340	3kw	接地2P-30A	26.5

※このページの都市ガスの商品を御注文の際は、ガス種を御指定ください。

鉄板焼用品

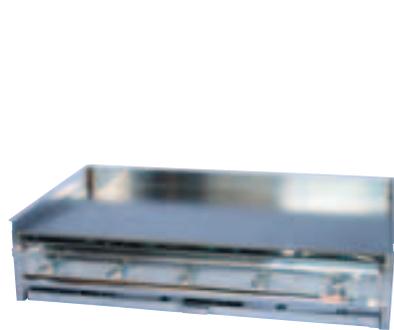
ファーストフード
関連用品

テイクアウト商品
使い捨て容器

たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・
アウトドア用品



①



②

① 卓上 鉄板焼 (GTT-02) 目

	LPガス	12・13A	サイズ (mm)	
AK-1B	8-0976-0101	8-0976-0102	630×465×H180	¥ 90,000
AK-2B	8-0976-0103	8-0976-0104	780×465×H180	¥ 104,000
AK-3B	8-0976-0105	8-0976-0106	930×565×H180	¥ 117,000



② 台付 鉄板焼 (GTT-01) 目

	LPガス	12・13A	サイズ (mm)	
AK-1A	8-0976-0201	8-0976-0202	630×465×H800	¥ 129,000
AK-2A	8-0976-0203	8-0976-0204	780×465×H800	¥ 145,000
AK-3A	8-0976-0205	8-0976-0206	930×565×H800	¥ 163,000



型 式	鉄板サイズ	バーナー数	ガス消費量 (1時間当たり)		ガス接続口 (mm)	
			LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス
AK-1B・A	600×450	4本	0.39kg	7,890kcal	φ9.5	φ9.5
AK-2B・A	750×450	5本	0.49kg	9,870kcal		
AK-3B・A	900×550	5本	0.65kg	13,780kcal	φ9.5	φ13

●鉄板厚9mm



⑤



⑥

⑤ 台置き式 鉄板焼器 (GTT-33) 目

	LPガス	都市ガス	サイズ (mm)	
GR- 54	8-0976-0501	8-0976-0502	500×520×280	¥ 93,000
GR- 74	8-0976-0503	8-0976-0504	700×520×280	¥ 119,500
GR- 95	8-0976-0505	8-0976-0506	900×670×280	¥ 156,000
GR-115	8-0976-0507	8-0976-0508	1,100×670×280	¥ 186,500
GR-135	8-0976-0509	8-0976-0510	1,300×670×280	¥ 216,000

⑥ テーブル式 鉄板焼器 (GTT-34) 目

	LPガス	都市ガス	サイズ (mm)	
GT- 54	8-0976-0601	8-0976-0602	500×520×850	¥ 117,500
GT- 74	8-0976-0603	8-0976-0604	700×520×850	¥ 147,000
GT- 95	8-0976-0605	8-0976-0606	900×670×850	¥ 194,000
GT-115	8-0976-0607	8-0976-0608	1,100×670×850	¥ 226,500
GT-135	8-0976-0609	8-0976-0610	1,300×670×850	¥ 260,000

- ⑤⑥ ●本体オールステンレス製
●U型バーナー使用 (コックピッチ200mm)
●鉄板12mm表面黒皮 (H50mm×3面、H7mm×1面)
●油垂れ誘導加工されているので、油受け皿ヘスムーズに作業できます。

型 式	鉄板サイズ	バーナー数	ガス消費量 (1時間当たり)	
			LPガス	都市ガス
GR- 54・GT- 54	500×400	2本	0.330kg	3,960kcal
GR- 74・GT- 74	700×400	3本	0.495kg	5,940kcal
GR- 95・GT- 95	900×550	4本	0.740kg	8,880kcal
GR-115・GT-115	1,100×550	5本	0.925kg	11,100kcal
GR-135・GT-135	1,300×550	6本	1.110kg	13,320kcal

※ガス接続:強化ホースジョイント1/2



⑦ ガス式 グリドル MGG-066TB

(サーモスタット付)
<GGL-12> 目 ¥205,000
8-0976-0701 LPガス
8-0976-0702 都市ガス

600×600×H370 グリドル面積:600×460
●ホットプレートには、サーモスタットを内蔵。ダイヤル操作により120℃～320℃まで、調理に適した温度がお手軽に、しかもスピーディに調整できます。

■仕様

形 式	ガス消費量 (1時間当たり)		ガス接続口	
	LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス
MGG-066TB	0.65kg	7,800kcal	φ9.5ゴム管	φ13ゴム管

⑧ 卓上 鉄板焼 No20 (GTT-03) 目 ¥55,000

8-0976-0801 LPガス
8-0976-0802 12・13A

628×390×H180
●鉄板 600×360×厚9mm

■仕様

型 式	バーナー数	ガス消費量 (1時間当たり)		ガス接続口 (mm)	
		LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス
No20	4本	0.52kg	9,390kcal	φ9.5	φ13

⑨ AKS 卓上ドテ焼 (GDT-05) 目

	LPガス	13A	サイズ (mm)	
小	8-0976-0901	8-0976-0902	325×245×H155	¥33,000
大	8-0976-0903	8-0976-0904	390×260×H185	¥39,000

■仕様

	鉄板内径	バーナー数	ガス消費量 (1時間当たり)	
			LPガス (kg)	13A (kcal)
小	317×235×H25	U1本	0.10	1,630
大	382×255×H25	2本	0.20	2,640

●ガス接続口:LPガス、13Aφ9.5mm
●鉄板厚:6mm フタ付



① セラミックグリルプレート シェフ

〈GGL-70〉U 8-0977-0101 ¥19,800

544×350×H90

材質: プレート/セラミック

フレーム/竹

電源: 単相100V 50/60Hz

消費電力: 1,400W

プレートサイズ: 400×320

温度調節範囲: 保温~250℃

コード長さ: 1.5m

- 竹素材のフレームなので、熱くなりにくくテーブルを傷めません。
- 中央に緩やかな傾斜をつけ余分な油をカットできます。



布巾・キッチンペーパー等に水を含ませて熱いうちに拭き取ることができます。水洗いもできます。



引出し式受皿に油が落ちお手入れも簡単

② タイガー ホットプレート
モウいちまい® CRC-B201

〈GHT-62〉S 8-0977-0201 ¥18,000

484×358×H127

電源: 単相100V

消費電力: 1,200W

プレートサイズ: 平面350×280×H24

波型350×285×H22

温度調節範囲: 保温~250℃

コード長さ: 3m

質量: 4.9kg

- 平面プレートは食材のこびりつきにくい「硬質セラミクスハードフッ素コーティング」
- 穴あき・波型プレートは、油が流れやすい角度をつけた「油キャッチャー構造」を採用。

③ タイガー ホットプレート
CRC-B101

〈GHT-63〉S 8-0977-0301 ¥15,000

484×358×127

電源: 単相100V

消費電力: 1,200W

プレートサイズ: 350×280×H24

温度調節範囲: 保温~250℃

コード長さ: 3m

質量: 約3.5kg

- 平面プレートは「硬質セラミクスハードフッ素コーティング」採用で耐久性アップ。
- 8畳間でも延長コードがいらないゆとりの3mコード。

④ タイガー グリルなべ
CQG-B200

〈GGL-67〉S 8-0977-0401 ¥18,000

402×360×H191

電源: 単相100V

消費電力: 1,100W

プレートサイズ: φ248×H27

深鍋サイズ: φ261×H65(容量3.7ℓ)

温度調節範囲: 保温~240℃

コード長さ: 3m

質量: 約4.1kg

- プレートは野菜ゾーンつき波型プレート採用。
- 深鍋は遠赤土鍋コーティングで、直火可能。
- ヘルシーメニューもできる蒸し台付き。

⑤ 象印 ホットプレート やきやき
EA-GW30

〈GHT-67〉S 8-0977-0501 ¥28,000

540×450×H200

電源: 単相100V

消費電力: 1,300W

プレートサイズ: 遠赤穴あき焼肉/431×309×H19

遠赤平面/431×310×H21

遠赤大たこ焼き/431×309×H11

温度調節範囲: 保温~250℃

コード長さ: 2.5m

質量: 9.5kg(収納ホルダー含む)

付属品: 収納ホルダー

- 遠赤の穴あき焼肉、平面、大たこ焼きの3枚プレート
- 穴あきの焼肉プレートなので平面で焼肉をするよりも煙が少なく、油の飛び散りもカットします。
- 平面プレートには丈夫で長持ち、3層構造の傷つきにくいトリプルチタンセラミックコートを使用しています。
- 大きなたこ焼きが30個も焼けるたこ焼きプレート。

⑥ 象印 ホットプレート やきやき
EA-DE10

〈GHT-68〉S 8-0977-0601 ¥18,000

600×380×H110

電源: 単相100V

消費電力: 1,350W

プレートサイズ: 484×318×26

温度調節範囲: 保温~250℃

コード長さ: 2.5m

質量: 5.5kg

- 大きなお好み焼きが2枚焼ける、ワイド48cmの遠赤平面プレート
- 丈夫で長持ち、耐久性が高い「遠赤トリプルチタンセラミックコート」の平面プレート
- 料理が取りやすい「薄型ボディ」(調理面までの高さ5cm)

⑦ 象印 ホットプレート やきやき
EA-KA10

〈GHT-69〉S 8-0977-0701 ¥14,000

480×330×H140

電源: 単相100V

消費電力: 1,300W

プレートサイズ: 405×270×35

温度調節範囲: 保温~250℃

コード長さ: 2.5m

質量: 4.0kg

- 「焼く」から「煮る」まで様々な料理が出来る深さ35mmの「深型プレート」
- 丈夫で長持ち、耐久性が高い「遠赤トリプルチタンセラミックコート」の深型プレート

⑧ ピーコック 電気焼肉器
WY-C120

〈GYK-75〉B 8-0977-0801 ¥9,000

460×308×H79

電源: 単相100V

消費電力: 1,200W

プレートサイズ: 405×250×H40

温度設定範囲: 160℃~230℃

コード長さ: 1.8m

質量: 約2.3kg

- 余分な油を落とす穴あきプレートです。
- 受け皿がプレートから落ちた油をしっかりキャッチ。煙が出にくい焼肉器です。

⑨ ホットプレート 34cm
SHP-34

〈GHT-65〉B 8-0977-0901 ¥6,000

375×380×H160

電源: 単相100V

消費電力: 1,200W

プレートサイズ: φ340×H24

温度調節範囲: 保温~230℃

コード長さ: 1.4m

質量: 約2.7kg

- 一度にたくさんの調理が可能な大型ホットプレートです。
- プレートはこびり付きにくい「エンボス加工+2コートフッ素樹脂塗装」



1 焼肉ロースター Y-37B型 つどい
 〈GLC-37〉 ¥15,500
 8-0978-0101 LPガス
 8-0978-0102 12・13A
 400×300×H135
 イモノアミサイズ:295×178
 ガス消費量:LPG 0.14kg/h
 都市ガス 2,000kcal/h
 ガス接続口:φ9.5



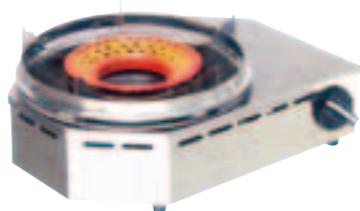
2 高級焼肉器 じゅん Y-77C型
 〈GYK-47〉 ¥11,000
 8-0978-0201 LPガス
 8-0978-0202 12・13A
 335×262×H110
 イモノアミサイズ:260×160
 ガス消費量:LPG 1.47kw (0.105kg/h)
 都市ガス 1.86kw (1600kcal/h)
 ガス接続口:φ9.5



3 焼肉ロースター Y-18T型 王者
 〈GLC-47〉 ¥14,000
 8-0978-0301 LPガス
 8-0978-0302 13A
 380×286×H110
 イモノアミサイズ:376×216
 ガス消費量:LPG 0.16kg/h
 都市ガス(13A) 2,000kcal/h
 ガス接続口:φ9.5



4 ロースター栓抜
 〈GLC-11〉
 8-0978-0401 ¥360
 135
 ●ロースター用イモノ網を交換する時の引き上げ用に。



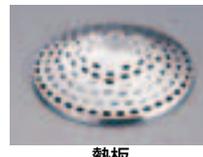
- バーナー&カバーはワンタッチ分離。掃除が簡単で水洗いできます。
- タレ油等を瞬時に飛ばし、遠赤外線ですと焼き上げます。
- 立消安全装置付。

※都市ガス13A・LPガスのみ使用可能になります。他の特殊ガスについてはご使用できませんので御了承ください。

5 焼き物コンロ 焼き道楽 KSR-NK (圧電点火式)
 〈DKV-83〉 ¥48,000
 8-0978-0501 LPガス
 8-0978-0502 13A
 350×260×H147 アミ面:φ230
 ガス消費量:LPG 2.9kw (0.21kg/h)
 都市ガス(13A) 2.9kw (2,500kcal/h)
 ガス接続口:LPG φ9.5ゴム管
 13A φ9.5ゴム管
 付属品:アミ・ゴトク・アミクリッパー・放熱カバー



6 しちりん 卓上ガスロースター NK-4
 〈DST-10〉 ¥65,500
 8-0978-0601 LPガス
 8-0978-0602 13A
 φ325×H172
 ガス消費量:LPG/2.38kw
 都市ガス(13A)/2.39kw
 ガス接続口:φ9.5
 点火方式:圧電点火方式
 付属品:熱板、使い捨てアミ1枚
 ●断熱効果の高い本格珪藻土タイプです。
 ●立ち消え安全装置付。



7 しちりんガスロースター NK-5S
 〈DST-09〉 ¥57,000
 8-0978-0701 LPガス
 8-0978-0702 13A
 φ301×H172
 ガス消費量:LPG/2.38kw
 13A/2.39kw
 ガス接続口:φ9.5
 点火方式:圧電式
 付属品:使い捨てアミ1枚、アミグリッパー1個
 ●炭おこしの手間いらずで手軽にご使用できます。
 ●本体が熱くなりにくい特殊二重構造。
 ●立ち消え防止センサー付。

お一人焼肉にも最適!!



8 卓上ガスロースター小虎「かくちゃん」
 マッチ点火方式 BT-5S
 〈DLC-30〉 ¥29,800
 8-0978-0801 LPガス
 8-0978-0802 13A
 300×177×H105
 ガス消費量:LPG/1.08kw
 都市ガス(13A)/1.11kw
 ガス接続口:φ9.5
 点火方式:マッチ点火方式
 質量:約2.6kg
 アミサイズ:215×155
 付属品:鉄アミ、使い捨てアミ、水槽、バーナー、中アミ受け、アミグリッパー
 ●卓上小型ロースターでは珍しいアミ焼き対応可能機種。
 ●お客様の1、2名使用に最適です。



9 卓上ガスロースター小虎 圧電点火方式 BT-4R
 〈DLC-28〉 ¥49,000
 8-0978-0901 LPガス
 8-0978-0902 13A
 218×310×H142
 ロストルサイズ:φ200
 ガス消費量:LPG/1.39kW
 13A/1.6kW
 ガス接続口:カチットプラグ接続用11mm自在迅速継手
 質量:4.0kg
 付属品:専用ロストルグリッパー
 ⑨⑩
 ●コンパクトで熱くなりにくい本体構造なので、小さなスペースに設置する事が可能です。
 ●お手入れがしやすく水槽の水の減りが少ないので、多台数設置時の作業手間を削減します。



10 卓上ガスロースター小虎 マッチ点火方式 BT-4S
 〈DLC-29〉 ¥40,000
 8-0978-1001 LPガス
 8-0978-1002 13A
 218×273×H142
 ロストルサイズ:φ200
 ガス消費量:LPG/1.39kW
 13A/1.6kW
 ガス接続口:カチットプラグ接続用11mm自在迅速継手
 質量:3.7kg
 付属品:専用ロストルグリッパー

鉄板焼用品

ファーストフード 関連品

テイクアウト商品 使い捨て容器

たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・アウトドア用品

回る鍋!
脂を落として
スチームグリル!



① 回る鍋 トンドリオープン TD-4085R

〈DTV-03〉 8-0979-0101 ¥19,800

260×360×H300

電源:本体/単3乾電池×2本(別売)

質量:3.1kg

付属品:トング、アウトドア用キャリーバッグ

デジタルタイマー(単4乾電池×1本 別売)、
レシピブック

- ドラム底に内蔵された排出口から、脂を落としてヘルシーに仕上げます。
- コンロにセットしてスイッチを押すだけの簡単操作。
- 直火熱をドラム内に閉じ込めるため、熱を逃がさず短時間でジューシーに仕上げます。



② イワタニ カセットガス 炉ばた焼き器 炙りや CB-ABR-1

〈GKS-95〉 8-0979-0201 ¥9,700

409×214×H134

2.3kW(2,000kcal/h)

ガス消費量:約169g/h

連続燃焼時間:約90分

点火方式:圧電点火方式

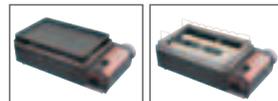
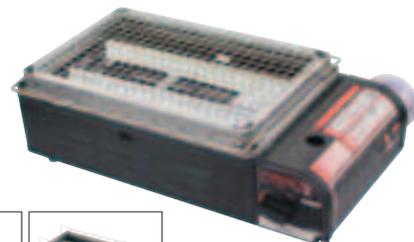
焼網サイズ:約280×180

質量:約2.4kg

- 直火を使わず赤熱させた輻射板の熱で焼くのでムラなくじっくり焼けます。
- 強火から弱火まで無段階の火力調節が可能で食材にあわせた焼き方ができます。



網を外してステーを立てれば串焼きもできます。



③ 焼きまへんか KC-112(プレート付)

〈GYK-79〉 8-0979-0301 ¥15,000

398×221×H126

2.3kW(2,000kcal/h)

ガス消費量:165g/h

使用時間:約90分(専用ボンベ1本あたり)

点火方式:圧電点火方式

質量:約3.0kg

付属品:焼き網、ホットプレート、串焼き棒

- 1台で串焼き、網焼き、プレート焼きができます。
- ヒートパネル搭載でガスが最後まで無駄なく使えて経済的です。
- 圧力感知安全装置搭載。
- ボンベの取り外しが簡単なマグネット着脱式を採用。
- カセットボンベはP.2079を参照して下さい。

④ イワタニ スモークレス焼肉グリル CB-SLG-1

〈GKS-94〉 8-0979-0401 ¥10,000

303×278×H149

プレートサイズ:φ233

最大発熱量:1.0kW(900kcal/h)

ガス消費量:約76g/h

連続燃焼時間:約3時間30分(専用ボンベ1本あたり)

点火方式:圧電点火方式

- 煙の発生を少なく抑え、室内で手軽に焼肉が楽しめます。
- 脂を炎に落とさないことで煙を出しません。
- プレートはフッ素コートでお手入れが簡単です。



ごとく付きなので、プレート
をはずせばカセットこんろと
しても使えます。



調理高さ5cmの深型カバー
で、厚みのある食材も早く
火を通します。

⑤ イワタニ ホットプレート 焼き上手さんα CB-GHP-A

〈GHT-55〉 8-0979-0501 ¥15,000

471×325×H169

2.1kW(1,800kcal/h)

ガス消費量:約2時間

(専用ボンベ1本あたり)

点火方式:圧電点火方式

焼面サイズ:342×268×H22

重量:4.1kg



⑥ イワタニ カセットフー ビストロの達人II CB-GP-W

〈GKS-91〉 8-0979-0601 ¥10,000

406×320×H187

2.3kW(2,000kcal/h)

ガス消費量:約2時間(専用ボンベ1本あたり)

点火方式:圧電点火方式

焼面サイズ:φ260×H30

- 焼く、煮る、蒸す、炊く、鍋もの、これ1台でOK!
- プレートとガラス蓋を外せば、カセットコンロとしてご使用可能。
- プレートはお手入れ簡単なフッ素コート。



⑦ ビストロの達人 専用セイロ

〈GSI-01〉 8-0979-0701 ¥9,000

φ315×H90 内φ270×深さ47

●木製

- ⑥ビストロの達人専用のセイロです。ガラス蓋もそのままセット出来ます。

⑧ 家庭用 電気卓上コンロ 屋台横丁 MYT-800

〈DYK-74〉 8-0979-0801 ¥9,300

365×145×H105

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:800W

コード長さ:1.5m

質量:1.4kg

付属品:焼きアミ・たこ焼きプレート・脂受けトレイ

- これ1台でやきとり、焼き肉、網焼き、たこ焼き、串焼きができます。
- 同時に約8本のやきとりを焼くことができます。
- 焼き加減調節レバー付なので、美味しい焼き方自由自在。

⑨ 家庭用 電気網焼き器 いろり屋 MIR-1500

〈GAM-03〉 8-0979-0901 ¥8,300

260×270×H105

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:850W

コード長さ:1.5m

質量:1.5kg

付属品:焼きアミ・脂受けトレイ

- テーブルの上に置いても邪魔にならないコンパクトサイズ。
- 余分な脂は専用トレイに落ちるから、ヘルシー&お手入れ簡単!



⑩ 家庭用 電気焼き鳥焼き器 NEWやきとり屋台 MYS-600

〈DYK-73〉 8-0979-1001 ¥5,600

230×150×H105

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:650W

コード長さ:1.5m

- 食卓に置いても邪魔にならない省スペースで便利。収納場所にも困りません。
- 焼き加減調整レバー付で、お好みの焼き加減にできます。

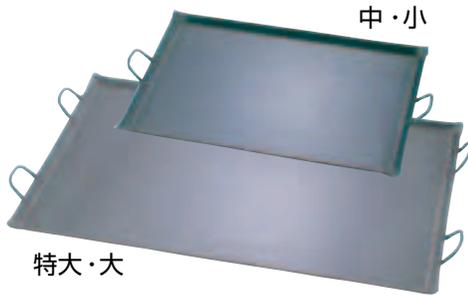
TKG



① TKG アルミノンスティック
グリルプレート〈AGL-95〉

	高さ	kg		
8-0980-0101	S	450×320×30	1.90	¥ 9,300
8-0980-0102	M	500×380×30	2.42	¥ 12,000
8-0980-0103	L	600×400×30	2.99	¥ 14,000

材質: アルミニウム(フッ素樹脂塗膜)
板厚: 4mm



② 鉄 極厚プレス式
バーベキュー鉄板〈GTT-31〉

		板厚	質量(kg)	
8-0980-0201	特大	900×600×21	6.0	26.0 ¥50,000
8-0980-0202	大	800×600×21	6.0	23.0 ¥49,000
8-0980-0203	中	600×450×20	4.5	11.0 ¥31,000
8-0980-0204	小	450×360×18	3.2	4.5 ¥18,500



③ バーベキュー鉄板
〈GTT-30〉

8-0980-0301	CP-68	¥5,500
680×440×H50 約5.2kg		
8-0980-0302	CP-58	¥4,500
580×440×H50 約4.4kg		
8-0980-0303	CP-44	¥4,000
440×440×H50 約3.4kg		

材質: スチール・焼付塗装仕上
板厚: 2mm



④ 岩塩プレート〈PGV-05〉

8-0980-0401	1212	120×120×H12	¥600
8-0980-0402	1509	150×90×H12	¥600
8-0980-0403	1307	130×70×H12	¥400

●岩塩の遠赤外線効果で食材を美味しくします。



⑤ バーベキューコンロ CBN-800
〈GKV-62〉 8-0980-0501 ¥8,000

1,000×472×H680 質量: 6.5kg
付属品: 鉄板(360×330)×1枚
焼き網(465×295)×1枚、
(295×295)×1枚
材質: スチール(焼付塗装仕上)



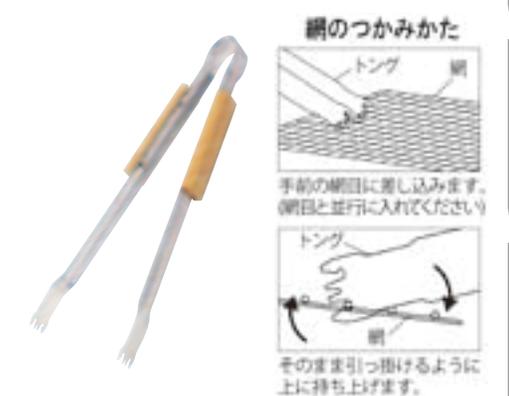
⑥ バーベキューコンロ CBN-650
〈GKV-54〉 8-0980-0601 ¥6,000

837×330×H673 質量: 4.6kg
付属品: 鉄板(360×330×H20)×1枚
焼き網(310×295)×2枚
材質: スチール(焼付塗装仕上)



⑦ バーベキューコンロ CBN-450
〈GKV-58〉 8-0980-0701 ¥5,000

575×330×H515 質量: 4.1kg
付属品: 鉄板(470×330×H30)×1枚
焼き網(415×295)×1枚
材質: スチール(焼付塗装仕上)



⑧ ステンレス アミも
つかめる Tong BB-15
〈BTV-J1〉 8-0980-0801 ¥1,000

60×33×375
質量: 約200g
材質: 本体/ステンレス
ハンドル部/天然木(ブナ)
●網を簡単に持ち上げることができます。



⑨ 業務用 頑丈なBBQグリル
〈GBC-19〉 8-0980-0901 ¥28,000

600×450×H700
材質: ステンレス鋼
質量: 約9.3kg
●板厚1.2mmのステンレス炉で変形しにくく、
耐久性に優れています。
●スタンドは組み立てやすく、安定性の高い
クロス型です。
■専用ワイヤーアミ 8-0980-0902 ¥5,500
600×400



⑩ 蓋付き折りたたみ
バーベキューコンロ OCB-32
〈GKV-74〉 8-0980-1001 ¥13,000

480×330×H415(収納時330×330×H70)
付属品: 焼き網(295×295)×1枚
収納袋(360×90×H180)×1袋
材質: 本体/ステンレス
網/スチール(クローズメッキ)
収納袋/ポリエステル
重量: 4kg
●目皿は調理に合わせて2段階(ハイ:炭、ロー:
薪)調整が可能です。
●折り畳み式で、収納時に場所をとりません。
●組み立て時も前面、後面パネルを差し込むだ
けで簡単です。

収納も便利な折りたたみポータブルグリル!



⑪ 折り畳み式メッシュグリル
ノートブック SS

〈GNC-01〉 8-0980-1101 ¥11,000
485×390×H408(使用時)
485×30×H550(折りたたみ時)
材質: ステンレス
質量: 3.9kg
付属品: 折り畳み式メッシュグリル(焼き網)
●4ステップで簡単に折りたためるグリルです。



⑫ トラモンティーナ
チャコールブロー(炭起こし)
26479/100

〈GTL-08〉 8-0980-1201 ¥2,700
全長: 250
材質: ステンレス、ポリプロピレン
質量: 90g
●ハンドルを回すだけで風が吹き出るので、
ピンポイントで素早い火おこしが可能です。
※安全のため、火から30cm以上離してお
使いください。

環境にも優しい天然素材で出来た使い捨てグリル!
生分解に400年かかる鉄やアルミは不使用!



⑬ クラフトグリル

〈GKL-32〉 8-0980-1301 ¥1,200
315×255×H117
質量: 1.0kg
材質: 竹炭、火山石、竹、ダンボール
●5分で調理の準備が完了。約60分の
調理が可能です。
●自然豊かなテラス席でのBBQメニュー
におすすめです。
※屋内でのご使用は避けて下さい。



鉄板焼用品

ファーストフード
関連品

テイクアウト商品
使い捨て容器

たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・
アウトドア用品

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス用品
喫茶用品
軽食
鉄板焼用品
製菓用品
フロン
洗濯用
清掃用品
長靴白衣
衛生
消耗品
ハンカチ
ウェット
フラット
ウェット
テーブル
ウェア
卓上備品
料理演出
用品
グラス
食器
ホテル
旅館用品
テーブル
椅子
サイン
店舗備品

スチールなのに熱くならない!

手軽に楽しむ本格炭火焼き。



① 角型卓上ビッグシチリン 団炭 SC-452

〈GST-10〉 8-0981-0101 ¥9,500
450×300×H196
質量:6.2kg
付属品:焼きアミ(255×405)×1枚

② 角型卓上シチリン 団炭 SC-392

〈GST-11〉 8-0981-0201 ¥7,000
390×250×H196
質量:5kg
付属品:焼きアミ(210×350)×1枚

③ 水こんろ 炭焼きグルメ M-450

〈GKV-33〉 8-0981-0301 ¥7,300
450×240×H164
質量:3.5kg
付属品:焼きアミ(205×410)×1枚

⑤ 水こんろ 炭焼きグルメ M-280

〈GKV-32〉 8-0981-0501 ¥5,300
φ284×H164
質量:2.3kg
付属品:焼きアミ(φ241)×1枚

団炭の特長

- ナカゴは取り外しが出来ますので灰の後始末もカンタン。また水洗いもOK!
- 通風の良い火種層を広く確保し、面倒な火おこしがカンタン。
- 空冷断熱方式を取り入れ、プラスチックテーブル、レジャーシートの上でも使用可能。(脚部耐熱プラスチック使用)



本体側面、底面は、触っても熱くなりません。アミの高さが設定できます。



⑥ 炭たしカンタン 卓上シチリン UC-350ST

〈GST-15〉 8-0981-0601 ¥5,000
355×215×H150
質量:2.2kg
付属品:焼きアミ(351×211)×1枚

⑦ TKG 鉄鑄物 ロースター (焼きアミ) 〈GLS-06〉

8-0981-0701 300×150 ¥2,200
8-0981-0702 600×200 ¥4,400
隙間間隔:7mm 厚さ:7mm

⑧ TKG 鉄鑄物 ロストル (焼きアミ) 〈GLS-07〉

8-0981-0801 482×319 ¥5,000
8-0981-0802 482×394 ¥5,300
隙間間隔:9mm 厚さ:8mm 高さ:15mm

⑨ キャンピングロースター 〈GLC-45〉

8-0981-0901	ドラム缶用	900×600	¥2,100
8-0981-0902	ジャンボ 中	800×500	¥1,700
8-0981-0903	ジャンボ 小	600×400	¥920
8-0981-0904	スリム	800×300	¥1,100
8-0981-0905	大	500×380	¥800
8-0981-0906	小	450×300	¥650

材質:鉄線クロームメッキ

- ⑦⑧ ●炭火の火力にも耐えられ、熱伝導も良く、美味しく仕上げられます。
- 肉や魚に美味しくそうな焦げ目をつけられます。

●コンロに合わせて自由に組み合わせができます。

⑩ サバイバルストーブ(火起し)

〈GSB-01〉 8-0981-1001 ¥8,800
φ126×H92(収納時)
電源:単二電池1本
質量:800g
●本体の底にある小型モーターにより多量の空気を送り込み、燃料を完全燃焼させ抜群の火力を作ります。
●燃料は紙、炭、木片、生木など燃えるものならなんでもOKです。



⑪ 缶ストーブ

〈GKV-72〉 8-0981-1101 ¥5,800
φ196×H276
質量:1.1kg
材質:本体/アルミメッキ鋼板 網/スチール(クロームメッキ)
●屋外での調理、たき火、暖房までマルチに活躍します。
●廃材や落ち葉も燃料にできるので、災害時の備えにも最適です。



⑫ 焼アミスタンドクッキングフレンド

〈GYK-50〉 8-0981-1201 ¥2,000
210×270×H82
質量:930g
材質:鉄線ユニクロームメッキ
付属品:木炭約500g、着火剤、炭受け用ざる
●ご家庭でも簡単に楽しめるバーベキューセットです。



1. 「火起こし達人」をバーベキューコンロの目皿の上に立て、丸めた新聞紙を入れ、さらに二つ折りにした割り箸を入れていきます。
2. その上に木炭を入れ、下穴から新聞紙に着火、木炭に完全に火が着くまで約5分(備長炭の場合は30~40分)待ちます。
3. 上穴に火バサミを差し込んで「火起こし達人」をゆっくり持ち上げると火起こし完了。

⑬ 180火起こし達人 F-110

〈GHO-01〉 8-0981-1301 ¥2,000
φ110×H390
付属品:ステンレス火バサミ(全長360)×1本 割り箸10本、軍手1双

⑭ ステン

バーベキュータレハケ 大
〈WHK-11〉 8-0981-1401 ¥1,100
φ20×H115 全長560





① ロッジ ロジック キャンプオーヴン

〈GLT-10〉

	インチ	内径	高さ	kg	
8-0982-0101	10	L10CO3	255	80	6.6 ¥12,500
8-0982-0102	12	L12CO3	300	95	8.9 ¥17,000



② ロッジ トライポッド 3TP2

〈GPT-41〉 8-0982-0201 ¥8,400

900

質量:4kg

- ダッチオーブンを焚き火に吊るすための頑強な鉄製の三脚です。
- 火の調節は、チェーンで自在に上下できます。

※写真のキャンプオーヴンは別売です。



③ ロッジ クッキングテーブル A5-7

〈GKT-75〉 8-0982-0301 ¥46,000

810×410×H900(風防高さ305)

質量:18kg

- テーブルの上に炭を置き、コンロ代わりにダッチオーブンを料理や食材のせたりするのにとても便利です。
- 風防と脚は折りたたんで簡単に収納できます。
- デッキ部は約3mmの鉄板で炭の耐熱にも優れています。



④ ロッジ シーズンスチール スキレット

〈GLT-13〉

	インチ	内径	高さ	kg	底径	
8-0982-0401	8	CRS 8	200	35	1.1	135 ¥7,200
8-0982-0402	10	CRS10	260	35	1.6	185 ¥8,200
8-0982-0403	12	CRS12	300	35	2.1	235 ¥9,200

材質:カーボンスチール(炭素鋼)

- キャストアイアンに比べ軽く、早く熱することができますので均等な熱をすばやく食材に伝えることが可能です。



⑤ ロッジ ロジック リバーシブルグリドル

⑤ LDP3

〈GLT-20〉 8-0982-0501 ¥8,800

間口 奥行 高さ kg

425×241×18 5.0

⑥ LPGI3

〈GLT-21〉 8-0982-0601 ¥13,800

間口 奥行 高さ kg

508×265×25 6.4

⑤・⑥

- フラット面と油を落とす凹凸グリドル面で食材に合わせて使い分けができます。



⑦ 岩鑄 マルチオーブン 〈GOC-08〉

8-0982-0701 26-001 30cm(4.5ℓ) ¥33,000

370×200×H160 質量 7.8kg

- 重い蓋が、気密性の高い空間を作り出し、食材の旨みを封じ込め、料理を美味しく仕上げます。
- 煮る・焼く・炊くその他、五徳や中敷きにもなるロストルを追加することで焼す・蒸すまでの機能の増幅を実現しました。
- 蓋は裏返すとグリルプレートに。

関連商品 ロッジ シリーズ→P.68~



⑧ 南部鉄 ダッチオーブン

天火両手26cm F-358

〈GDT-02〉 8-0982-0801 ¥30,000

φ280×405×H220(6ℓ)

内φ260×深さ130 質量:9.7kg

- 鳥が丸ごと一羽入ることこだわった深めのダッチオーブンです。
- 蓋はひっくり返しても安定感が良く、焼物に適しています。
- シーズニング(油をなじませ錆び止めする事) 不用。

※鍋底に脚がついています。



⑨ 南部鉄 ダッチオーブン

天火片手20cm F-357

〈GDT-01〉 8-0982-0901 ¥12,000

φ210×385×H125(4.3ℓ)

内φ195×深さ90 質量:4.3kg

底径:φ150

- 家庭や野外、キャンピングカー内での調理にぴったりのダッチオーブンです。
- 蓋はフライパンとして使用できます。
- シーズニング(油をなじませ錆び止めする事) 不用。



⑩ タミパン クラシック F-100

〈QKY-27〉 8-0982-1001 ¥8,000

φ182×240×H93

重量:3.0kg

容量:0.8ℓ

- 鍋本体の中央が煙突状になっているので、熱がじんわりとやわらかく伝わり、家庭でも本格的なパンやしっとりしたケーキが焼けます。



⑪ アルミ 飯盒(4合) 811

〈GHV-16〉 8-0982-1101 ¥2,200

195×130×H150

⑫ アルミ 飯盒(5合) 811-B

〈GHV-15〉 8-0982-1201 ¥2,500

φ170×H160

材質:アルマイト塗装

関連商品 テスカ スキットル→P.1864

鉄板焼用品

ファーストフード 関連品

テイクアウト商品 使い捨て容器

たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・アウトドア用品

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス
喫茶用品
鉄板焼用品
軽食
製菓用品
フコ
洗濯用
清掃用品
靴靴白衣
消耗品
ハンカ
ウェア
フラット
ウェア
テーブル
ウェア
卓上備品
料理演出
用品
グラス
食器
ホテル
旅館用品
テーブル
椅子
サイン
店舗備品



① スフィア 炭火用バーベキュー
グリル 蓋&キャスター付
26500/011

〈GTL-07〉 8-0983-0101 ¥100,000
φ645×H1,040(網までH780)
材質:ステンレス、エナメル加工、シリコンラバー
質量:11.2kg
●大人数にも対応できる大型グリルです。
●キャスター付きで移動も楽々です。

② スフィア 炭火用バーベキュー
グリル 蓋付 26500/005

〈GTL-03〉 8-0983-0201 ¥35,000
φ350×H550
材質:ステンレス、エナメル加工、シリコン
質量:4kg
●蒸し焼きから燻製まで活躍します。
●蓋は調整可能な空気孔付きです。
●串焼きに便利なアダプター付です。



③ 割り箸トング ショート 洗

〈BWL-01〉 ¥500
8-0983-0301 オレンジ CH-2066
8-0983-0302 ブルー CH-2067
8-0983-0303 グリーン CH-2068
115×59×H18(装着時の全長:約270)
③・④
材質:本体/ABS樹脂
留め具/ポリプロピレン

●差し込むだけで割り箸がトングになり、汚れたら交換できるので衛生的です。
※装着時の全長は、約20cmの割り箸を使用した場合です。



④ 割り箸トング ロング 洗

〈BWL-02〉 ¥600
8-0983-0401 オレンジ CH-2063
8-0983-0402 ブルー CH-2064
8-0983-0403 グリーン CH-2065
196×72×H18(装着時の全長:約350)

本格大型ガスグリル。ビアガーデンやイベントで大活躍!



⑤ ガス バーベキュー
グリル 大 26500/020

〈GTL-06〉 8-0983-0501 ¥500,000
1,384×564×H1,122
材質:カーボンスチール、ナイロン、ベークラ
イト、アルミニウム、ABS樹脂、鋳鉄
質量:51.1kg
グリルサイズ:鉄網/290×450×H10
鉄板/295×455×H10
ガス種類:プロパン
ガス消費量:978g/h
発熱量:11,780kcal



鍋・フライパン用コンロ



食器等保管用スペース

ポータブルバーベキューの決定版!



アダプターA



一般のカセットボンベ接続可能
アダプターB



プロパンでの使用を推奨しています。

⑥ スフィア ガス バーベキュー
グリル 小 26500/015

〈GTL-05〉 8-0983-0601 ¥140,000
572×578×H389
材質:カーボンスチール、ナイロン、ベークラ
イト、アルミニウム、ABS樹脂、鋳鉄
質量:13kg
グリルサイズ:475×360×H8
ガス種類:プロパン※
ガス消費量:233g/h
発熱量:2,750kcal

メーカー直送 1~2日

●高い収納性&持ち運びに便利です。
●温度計&着火ボタン付きです。
※アダプターA、B付属

⑤・⑥バーベキューガスグリルは屋外でご使用ください。



⑦ 18-8 シェラカップ
〈GKT-80〉 8-0983-0701 ¥830
φ122×H45 全長:172
容量:330c.c.



⑧ アドベンチャーナイフ
(アーミータイプ)
5徳ツール T-90
〈GAD-02〉 8-0983-0801 ¥1,100
全長:95(収納時)
●ナイフ・栓抜・缶あけ、ドライバー・
缶切・糸通し、キリの5徳ツール



⑨ アドベンチャーナイフ
(コンビ式タイプ)
7徳ツール T-150
〈GAD-01〉 8-0983-0901 ¥1,400
全長:117(収納時)
●スプーン・フォーク・ナイフ・缶切・栓抜・
コルク抜・缶あけ、キリの7徳型
●本体が2つに分かれ、スプーンとフォーク
が別々に使用できます。



⑩ ケイネン
ストーブ用固形燃料 5.5kg
〈GST-12〉 8-0983-1001 ¥4,600
236×236×H170



⑪ 屋外用トップ固形燃料
〈QNV-05〉
8-0983-1101 600g φ139×H176 ¥1,200
8-0983-1102 250g φ103×H167 ¥780



ペンドルトン シリーズ

創業は1863年。正式には、Pendleton Woolen Mills(ペンドルトンウーレンミルズ)社。オレゴン州ポートランドに本拠を置く、繊維製造会社です。素材となる糸の加工から、染色、生地織り、製品作りまで、一貫してアメリカの伝統的な行程により製造しています。ウールブランケットやシャツなどに代表されるペンドルトンブランドは、伝統的な製法や品質の高さから、アメリカの良心と呼ばれています。



1 ペンドルトン ミトン LB005
 〈PVD-04〉 8-0984-0101 ¥1,500
 全長:260 幅:175
 材質:綿100%



2 ペンドルトン ニューミトン LB025
 〈PVD-05〉 8-0984-0201 ¥1,700
 全長:270 幅:140
 材質:綿100%



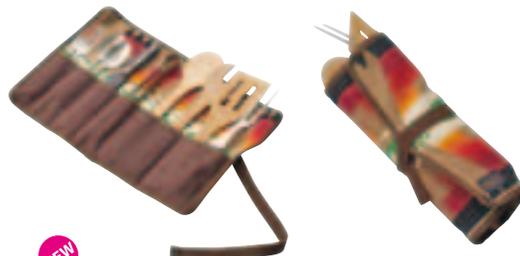
3 ペンドルトン ファイアーウッドグローブ TK002 (左右セット)
 〈PVD-07〉 8-0984-0301 ¥10,500
 全長:280 幅:115
 材質:牛革/ウール82% コットン18%



4 ペンドルトン ウールハンドル AS255
 〈PVD-10〉 8-0984-0401 ¥1,900
 165×80
 材質:ウール82% コットン18%



5 ペンドルトン 丸コースター (4枚組) LB074 入数
 〈PVD-03〉 8-0984-0501 ¥1,900
 φ105
 材質:綿100%



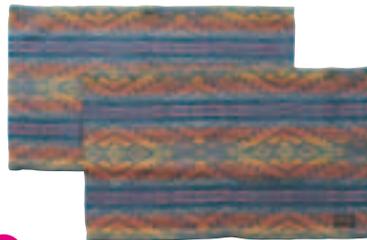
6 ペンドルトン ウールカトラリーケース MC011
 〈PVD-09〉 8-0984-0601 ¥4,900
 415×280
 材質:ウール82%、コットン18%
 ポケット:45×130 4個
 95×130 2個
 ※写真のカトラリー類は別売りです。



7 ペンドルトン ファイアーウッドキャリアバック RC630
 〈PVD-08〉 8-0984-0701 ¥11,000
 φ220×390
 材質:ウール82%、コットン18%



8 ペンドルトン ブルオーバーエプロン LB052
 〈PVD-01〉 8-0984-0801 ¥3,500
 幅1,080×前丈840
 材質:綿100%



9 ペンドルトン ランチマット (2枚組) LB060 入数
 〈PVD-02〉 8-0984-0901 ¥2,400
 450×340
 材質:綿100%



10 ペンドルトン テーブルクロス LB017
 〈PVD-06〉 8-0984-1001 ¥5,900
 1,700×1,340
 材質:綿100%



11 ステンレス ランチャー キャンプセット (6ピース)
 〈JOY-15〉 8-0984-1101 ¥2,800
 φ150×H70 (収納時)
 セット内容:ソースパンφ140×H67・ソースパン蓋φ145×H15・ミルクパンφ120×H65・ミルクパン蓋φ125×H15・中皿φ120×H23
 ●多目的な機能性に富み、収納性も良くかさばらず軽量で大変便利です。



12 ステンレス オールインワン鍋 (8ピース)
 〈JOY-18〉 8-0984-1201 ¥5,000
 φ175×H135 (収納時)
 セット内容:大鍋φ165×H135・ソースパンφ140×H67・ソースパン蓋φ145×H15・ミルクパンφ120×H65・ミルクパン蓋φ125×H15
 ●多目的な機能性に富み、収納性も良くかさばらず軽量で大変便利です。



2段 ⑬ ⑭ 3段

13 18-8 フードキャリアー10cm
 〈GFD-01〉 入数
 8-0984-1301 2段 125×105×H155 ¥2,300
 8-0984-1302 3段 125×105×H203 ¥2,800
 容量:1段あたり400ml

14 18-8 フードキャリアー12cm
 〈GFD-02〉 入数
 8-0984-1401 2段 145×125×H170 ¥2,700
 8-0984-1402 3段 145×125×H225 ¥3,350
 容量:1段あたり680ml

⑬⑭ ●アウトドアな雰囲気が人気で、油などの汚れも落ちやすく、丈夫で衛生的。

鉄板焼用品

ファーストフード 関連品

テイクアウト商品 使い捨て容器

たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・アウトドア用品

小型かまどにオープンがドッキング。
野外料理の最強コンビ!



●フタの上にも熾(おき)を置いて、こんがり調理。



●フタを裏返せば、フライパンとしてご使用になれます。



●かまどをひっくり返せばバーベキューグリルとしてもご使用できます。



② アルスター製 丸かまど 大 AM-41

〈GKM-01〉目 8-0985-0201 ¥7,100

上径φ400×下径φ400×H370

質量:4.2kg

●鍋の大きさにより組蓋が取り替えられます。

① 湯牧民 かまどン オープンセット(鑄鉄製)

〈GKM-09〉目 8-0985-0101 ¥32,800

φ335×H307

収納時:φ380×H310

グリル径:φ310

オープン容量:4ℓ

炊飯量:5合(米0.8ℓ)

質量:20kg

セット内容:かまど・オープン・フタ・グリル・ロストル・火ばさみ・収納缶

●場所を選ばず、手軽に野外料理が楽しめます。焼く、蒸す、炒める、煮る、炊く、の万能タッチオープンです。

●使用後は、収納箱でスッキリに収納ができます。



④上部内径



④上部内径



④上部内径



③ 極厚かまど(鍋受リング付) 〈GKM-04〉

型	サイズ	高さ	④	kg
8-0985-0301	36 OS-0663	465×395×380	約315	6.5 ¥11,500
8-0985-0302	38 OS-0656	480×415×390	約330	7.2 ¥11,500
8-0985-0303	42 OS-0666	545×470×425	約365	9.0 ¥14,500

●材質:スチール(焼付塗装)

④ 極厚かまど(鍋受リングなし) 納 1~2日

50型 OS-0687 〈GKM-05〉

サイズ	高さ	④	kg
8-0985-0401	625×550×425	約500	10.7 ¥19,000

材質:スチール(焼付塗装)

⑤ 極厚かまど(鍋受リング付・煙突取付式) 納 1~2日

38型 OS-0659 〈GKM-06〉

サイズ	高さ	④	kg
8-0985-0501	480×560×430	約330	8.2 ¥17,500

材質:スチール(焼付塗装)



■セット内容

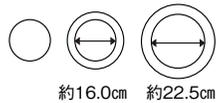
36型用	36型用鍋受けセット(3個セット)×1
38型用	38型用鍋受けセット(3個セット)×1
42型用	38型鍋受けリング×1
	38型鍋受けセット(3個セット)×1
50型用	38型鍋受けリング×1
	42型鍋受けリング×1
	50型鍋受けリング×1
	38型鍋受けセット(3個セット)×1

●③~⑤各サイズでご使用できます。

⑥ 極厚かまど用 鍋受けセット 〈GKM-08〉

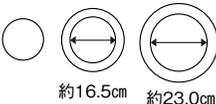
	高さ
8-0985-0601 36型用(3個セット)	φ336×13 ¥ 3,000
8-0985-0602 38型用(3個セット)	φ350×11 ¥ 3,600
8-0985-0603 42型用(4個セット)	φ390×11 ¥ 8,000
8-0985-0604 50型用(6個セット)	φ510×11 ¥13,000

36型用鍋受けセット(3個セット)



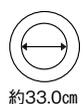
約16.0cm 約22.5cm

38型用鍋受けセット(3個セット)



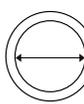
約16.5cm 約23.0cm

38型鍋受けリング



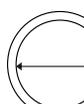
約33.0cm

42型鍋受けリング



約36.5cm

50型鍋受けリング



約41.0cm



⑦ クッキングストーブ OS-0670

〈GST-14〉 8-0985-0701 ¥43,000

480×375×H1,280(組立時)

材質:スチール(焼付塗装)

質量:35kg

付属品:ロストル・煙突・灰かき棒・鍋受け3個セット

ストーブ高:725

上径:φ370

※屋外専用です。

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス
喫茶用品
軽食
製菓用品
フロン
洗濯用
清掃用品
長靴白衣
消耗品
ウェア
フラット
テーブル
卓上備品
料理演出
グラス
ホテル
椅子
サイン
店舗備品

ラーメン、うどん、炊飯、豚汁、その他汁物に。

さらに、別売りのセイロ受枠をセットすれば
②のセイロ仕様に、餃子鍋(蓋付)をセットすれば
③の鉄板焼仕様になり多目的に使用できます。



① 万能ガス調理器 **イベントくん 羽釜仕様**
KI-40H (GBV-11) ㊄ ¥189,000

8-0986-0101 LPガス
8-0986-0102 都市ガス

570×570×H720
収納時:600×600×H600
ガス消費量:LPガス10.5kw
(0.75kg/h)
都市ガス10.5kw
(0.75kg/h)

質量:44kg
キャスター:φ100自在×4(ストッパー付)
満水時容量:34L(アルミ羽釜40cm)
ラーメン・うどんスープ 80~100人分
豚汁・汁物 150~200人分

- 本体オールステンレス製
- 組立式コンパクト収納

肉まん、あんまん、シューマイ、もち米、茶碗蒸、その他蒸し物に。

さらに、別売りの木蓋をセットすれば
①の羽釜仕様に、餃子鍋(蓋付)をセットすれば
③の鉄板焼仕様になり多目的に使用できます。



② 万能ガス調理器 **イベントくん セイロ仕様**
KI-51S (GBV-12) ㊄ ¥205,000

8-0986-0201 LPガス
8-0986-0202 都市ガス

570×570×H720
収納時:600×600×H600
ガス消費量:LPガス10.5kw
(0.75kg/h)
都市ガス10.5kw
(0.75kg/h)

質量:43kg
キャスター:φ100自在×4(ストッパー付)
適応サイズ:中華セイロ台輪
36cm~51cm

- 本体オールステンレス製
- 組立式コンパクト収納

焼そば、お好み焼き、餃子、焼きめし、焼肉、その他焼物に。

さらに、別売りの木蓋・羽釜をセットすれば
①の羽釜仕様に、羽釜・セイロ受枠をセットすれば
②のセイロ仕様になり多目的に使用できます。



③ 万能ガス調理器 **イベントくん 鉄板焼仕様**
KI-42T (GBV-13) ㊄ ¥180,000

8-0986-0301 LPガス
8-0986-0302 都市ガス

570×570×H720
収納時:600×600×H600
ガス消費量:LPガス10.5kw
(0.75kg/h)
都市ガス10.5kw
(0.75kg/h)

質量:46kg
キャスター:φ100自在×4
(ストッパー付)
● 鉄板に深みのある餃子鍋42cm
(蓋付)を使用しています。
● 本体オールステンレス製
● 組立式コンパクト収納

屋外イベントや緊急時の煮炊きなどに大活躍!



④ ガス式かまど **かまどくん 平釜タイプ KFE-80**
(GKM-07) ㊄ ¥288,000

8-0986-0401 LPガス
8-0986-0402 都市ガス

φ800×H640
収納時:854×848×H708
ガス消費量:LPガス23.3kw(1.66kg/h)
都市ガス23.3kw(20,000kcal)

材質:本体/ステンレス
鍋/アルミニウム
満水時容量:81ℓ(平釜80cm)
質量:26.8kg
● 火力は強力なストロングバーナー採用。
※屋外専用



⑤ ガス式スープカマドレンジ **早沸くん KSK-66-45**
(GKM-02) ㊄ ¥160,000

8-0986-0501 LPガス
8-0986-0502 都市ガス

600×750×H580(寸胴鍋セット時:800)
ガス消費量:LPG 13.26kw(0.95kg/h)
都市ガス 13.26kw(11,400kcal)
ガス接続口:LPG φ9.5
都市ガス φ13

質量:35kg(寸胴鍋除く)
材質:本体/前枠/後枠/18-0ステンレス製
● 95℃で湯が激しく循環し始め、沸騰点に達します。
● カマド式で熱を逃がさない省エネタイプですので、熱効率アップ。
● 前枠は簡単に外せますので、寸胴鍋の移動が簡単にできます。
※写真の寸胴鍋(P.33①アルミDON寸胴鍋45cm)は別売です。
※強化ホース接続の場合は、強化ホースジョイントが必要です。(別売)



料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス
喫茶用品
軽食
鉄板焼用品
製菓用品
フコ
ラック
清掃用品
長靴白衣
衛生
消耗品
ウェット
フラット
ウェア
テーブル
ウェア
卓上
備品
料理
演出
用品
グラス
食器
ホテル
用品
テーブル
椅子
サイン
店舗
備品

※このページの商品の返却は御遠慮下さい。



E-Z UP DELUXE

イージーアップ「デラックス」テント

米国生まれのE-Z UP / イージーアップ・テント。世界一便利な折りたたみ式テントは、設営時間が大人2人でも僅か60秒です。収納も驚くほど簡単でコンパクト。面倒なパーツの組立ては一切有りません。サイズは3種類。アウトドアからスポーツ・イベントまで用途に合わせてご自由にお選び下さい。



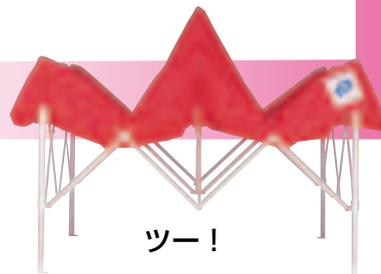
FAST&EASY!

セットアップはわずか60秒!

たたんだ状態から



ワン!



ツー!



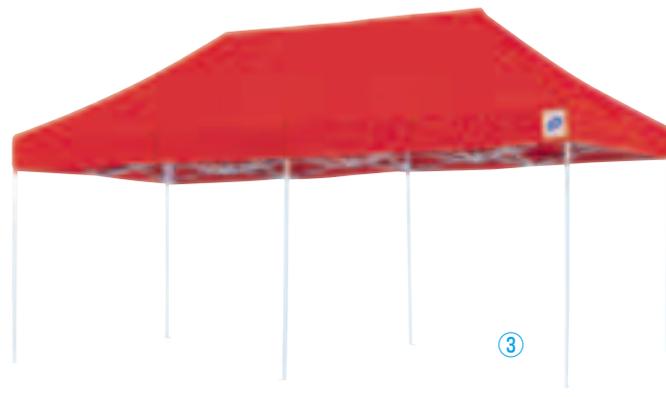
スリー! 1分で完成!



①



②



③

イージーアップ デラックス テント

① DX30 <UTV-02>

② DX45 <UTV-03>

③ DX60 <UTV-04>

品番	グリーン	ホワイト	レッド	ブルー	
① DX30	8-0987-0101	8-0987-0102	8-0987-0103	8-0987-0104	¥129,000
② DX45	8-0987-0201	8-0987-0202	8-0987-0203	8-0987-0204	¥154,000
③ DX60	8-0987-0301	8-0987-0302	8-0987-0303	8-0987-0304	¥179,000

テントサイズ	収納サイズ	質量
① 3.0m×3.0m	28cm(幅)×28cm(幅)×156cm(幅)	32kg
② 3.0m×4.5m	34cm(幅)×29cm(幅)×156cm(幅)	40kg
③ 3.0m×6.0m	43cm(幅)×29cm(幅)×156cm(幅)	56kg

材質:天幕 ポリエステル100% 500デニール
フレーム スチール・白粉体塗装
付属品:キャリーバック・30cm杭・天幕取付工具



●5段階に高さを調節できます。●支柱付根には杭打ち用の穴が付いています。



●フレームは塗装が施されている為、錆に強く、高級感が演出されています。



ブルピン式ロック



L型ロック



ローラーキャリーバッグ



外向けにアングルを付けた支柱は、風に強く安定感があり、高さ調節が簡単。また、支柱の頂点から天幕を張り上げる構造なので、テント内部に邪魔な構造物が一切無く、開放感のある広々とした空間を確保。

④ イージーアップ ドームテント ビスタ DMJ29-18

<UTV-22> 8-0987-0401 ¥35,000

2.9m×2.9m×H2.7m・2.6m(高さ2段階)

収納サイズ: 20×23×130cm

質量: 12.6kg

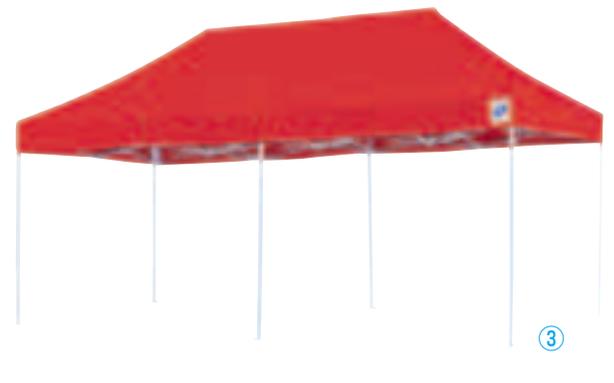
材質:撥水性天幕/ポリエステル100%・190デニール

フレーム/スチール・白粉体塗装

付属品:ローラーキャリーバック・杭×4本

※このページの商品の返却は御遠慮下さい。

イーザーアップ デラックス アルミテント



① DXA-30 <UTV-13> 1~2日

② DXA-45 <UTV-14> 1~2日

③ DXA-60 <UTV-15> 1~2日

	品番	グリーン	ホワイト	レッド	ブルー	
①	DXA30	8-0988-0101	8-0988-0102	8-0988-0103	8-0988-0104	¥149,000
②	DXA45	8-0988-0201	8-0988-0202	8-0988-0203	8-0988-0204	¥179,000
③	DXA60	8-0988-0301	8-0988-0302	8-0988-0303	8-0988-0304	¥219,000

	テントサイズ	収納サイズ	質量
①	3.0m×3.0m	28cm×28cm×156cm	22kg
②	3.0m×4.5m	29cm×34cm×156cm	31kg
③	3.0m×6.0m	29cm×43cm×156cm	41kg

材質:天幕 ポリエステル100% 500デニール
 フレーム アルミ・アルマイト加工
 付属品:キャリーバック・30cm杭・天幕取付工具
 ●5段階に高さを調節できます。



④ 横幕 <UTV-05> 1~2日 ※6.0m幅は、3.0m幅を2枚ご利用ください。

	グリーン	ホワイト	レッド	ブルー	
3.0m 幅	8-0988-0401	8-0988-0402	8-0988-0403	8-0988-0404	¥19,000
4.5m 幅	8-0988-0405	8-0988-0406	8-0988-0407	8-0988-0408	¥23,000



●名入れも可能です。
 ※基本サイズ:100cm×20cm
 ※指定ロゴ・マークは、デザイン
 入力費別途



風対策商品

- 杭 (4本セット):30cm
- カンタンウエイトセット/支柱4本・6本用
(水を入れて、柱に固定します。)
- 調節式固定ベルト/1ヶ
(支柱上部をアンカーや重量物等に繋ぐ時に使用します。)



⑤ 杭 (4本セット) 1~2日
 <UTV-06> 8-0988-0501 ¥2,000

⑥ かんたんウエイトセット(水専用)
 10kg仕様 <UTV-18>

8-0988-0601 支柱4本用 ¥ 9,500
 8-0988-0602 支柱6本用 ¥14,250
 セット内容:支柱4本用/ウエイトバッグ×4、水袋×4、
 ひも×4
 支柱6本用/ウエイトバッグ×6、水袋×6、
 ひも×6

●重しには入手が容易な水を使用しベルトで簡単に支柱に固定できます。



⑦ 調整式固定ベルト 1~2日
 <UTV-09> 8-0988-0701 ¥1,800



イーザーアップ・テントは短時間での簡易利用を目的として設計されており、常設には適しておりません。風対策品をご活用して頂いた上でも、強風・豪雨時などの場合はテントが破損する恐れがあります。悪天候時のご利用はお控え下さい。

鉄板焼用品

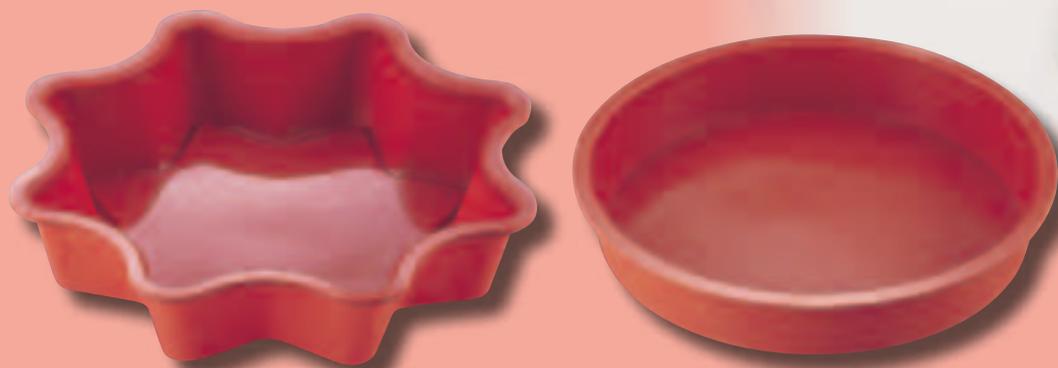
ファーストフード
 関連品

テイクアウト商品
 使い捨て容器

たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・
 アウトドア用品



製菓用品

繊細なデコレーションまで、

思いのままに。

パンやクッキー、ケーキなど、
ときめきのスイーツづくりに欠かせない、

耐久性・実用性の高い

アイテムを取り揃えました。

焼き具合や装飾アレンジにも

真心を添えて、

贈り贈られる喜びを伝えましょう



Total Kitchen Goods

製菓用品

製菓用品

シリコンマット
天板・
シリコンマット

デコレーター・
絞り袋・スパチュラ

チョコレート用品・
ハケ・ゴムヘラ

製菓用型

フレキシブルモルド・
天板型

パテ抜・
クッキー抜型

製パン用品

使い捨てモルド・
カップ・ラッピング

販売トレイ・
バスケット・POP

和菓子用品・
アメ細工類

製菓・
製パン用機械

Recommendation

TKG ベーカリーパントローリー

P.991



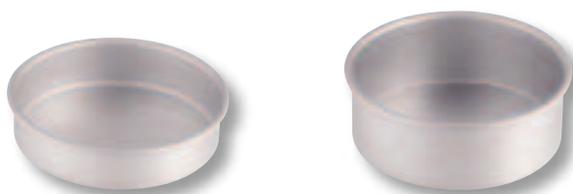
TKG アルミベーキングトレイ

P.997



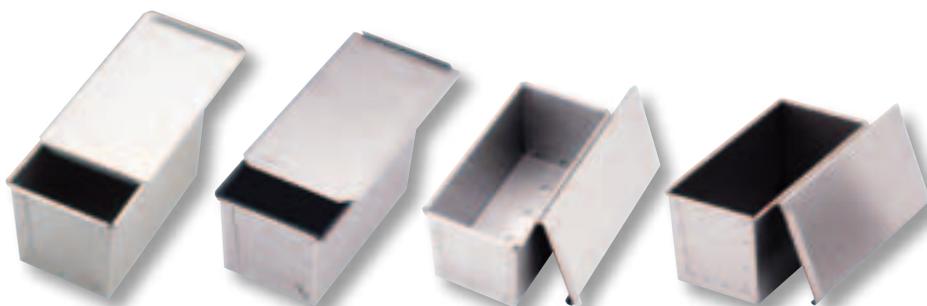
TKG アルマイトデコレーション

P.1037



食パン型

P.1085



MLV ポリカドームカバー

P.1099



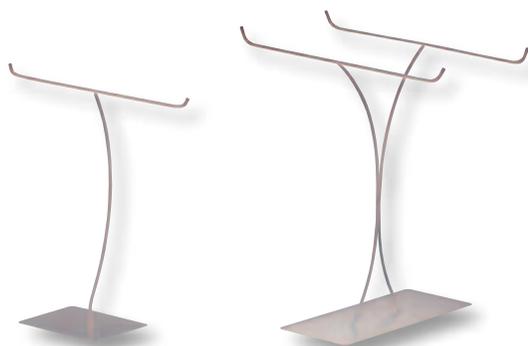
TKG 大理石のし台

P.1090



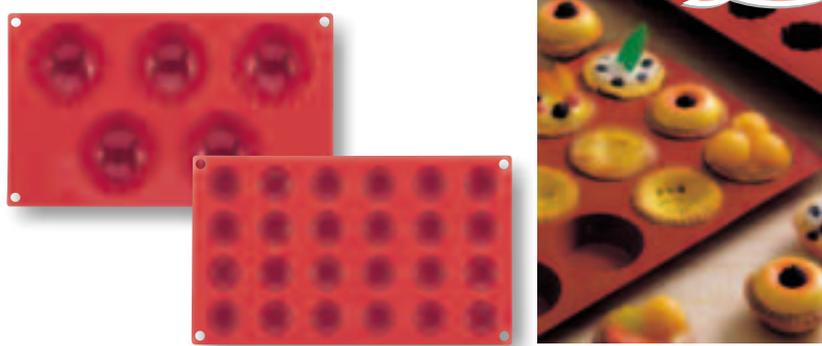
TKG ワインド トングスタンド

P.1114



マルテラート

P.1059 ~



TKG ベーカリーパントローリー (天板ラックカート) 今や運搬・保管の必需品!

ベーキング天板専用のカートです。●運搬時の落下を防ぐストッパー付。



① ②

③ ④

※写真のベーキング天板は別売です。
P.994よりお選びください。迷ったら
コレ① TKG ベーカリーパントローリー
ワイド ST-5302

〈HTL-21〉 8-0991-0101 ¥140,000

670×840×H1,725
車輪:φ125×4自在ストッパー付(ナイロン車輪)
材質:ステンレス
棚板:幅40mm 16段 棚間隔:75mm
積載荷重:140kg
使用可能天板サイズ:600×400(フレンチサイズ)
●ベーキング天板(大600×400)が32枚収納できます。② TKG ベーカリーパントローリー
ワイド ST-5302SI(サイレントキャスター仕様)

〈HTL-41〉 8-0991-0201 ¥140,000

※サイズ・仕様等は①と共通です。
車輪材質のみTPR(サーモプラスチック・ラバー)になります。③ TKG ベーカリーパントローリー
シングルコラム ST-5301

〈HTL-22〉 8-0991-0301 ¥111,400

470×620×H1,725
車輪:φ125×4自在ストッパー付(ナイロン車輪)
材質:ステンレス
棚板:幅40mm 16段 棚間隔:75mm
積載荷重:70kg
使用可能天板サイズ:最小385~最大415×615まで
●ベーキング天板(大600×400)なら16枚、
(小400×300)なら32枚収納できます。④ TKG ベーカリーパントローリー
シングルコラム ST-5301SI(サイレントキャスター仕様)

〈HTL-42〉 8-0991-0401 ¥111,400

※サイズ・仕様等は③と共通です。
車輪材質のみTPR(サーモプラスチック・ラバー)になります。

⑤

⑥

TKG ベーカリーパントローリー

⑤ ST-5302専用保温カバー

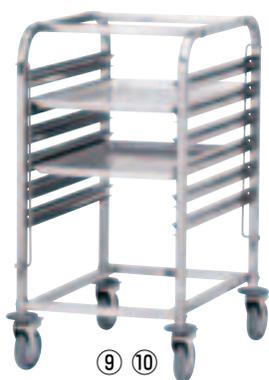
〈HTL-26〉 8-0991-0501 ¥52,000

⑥ ST-5301専用保温カバー

〈HTL-27〉 8-0991-0601 ¥47,000

●長時間の保温や移動時などにご使用できます。
●前後両サイドにファスナーが付いているので
取り外しも簡単です。

⑦ ⑧



⑨ ⑩

※写真のシートパンは別売です。
P.998の大・小よりお選びください。
中サイズはご使用出来ません。

TKG シートパントローリー

⑦ TKG ステン シートパントローリー
N10513(15段)

〈HTL-31〉 8-0991-0701 ¥85,000

510×700×H1,730
車輪:φ125×4自在(ナイロン車輪)ストッパー付
棚板:幅13mm 15段(2段ビッチ)
積載荷重:140kg⑧ TKG ステン シートパントローリー
N10513SI(15段)
(サイレントキャスター仕様)

〈HTL-43〉 8-0991-0801 ¥85,000

※サイズ・仕様等は⑦と共通です。
車輪材質のみTPR(サーモプラスチック・ラバー)になります。⑨ TKG ステン シートパン
トローリー N10511(6段)

〈HTL-32〉 8-0991-0901 ¥56,000

510×700×H1,000
キャスター:φ125×4自在(ナイロン車輪)ストッパー付
棚板:幅13mm 6段(2段ビッチ)
積載荷重:70kg⑩ TKG ステン シートパントローリー
N10511SI(6段)
(サイレントキャスター仕様)

〈HTL-44〉 8-0991-1001 ¥56,000

※サイズ・仕様等は⑨と共通です。
車輪材質のみTPR(サーモプラスチック・ラバー)になります。

狭いスペースを有効利用。

⑪ Ω 18-8 Z型トレイラックカート

〈HTL-17〉 8-0991-1101 ¥320,000

750×510×H1,770
車輪:φ125×4 自在 2輪ストッパー付(対角)
ナイロン・ウレタン樹脂製
材質:18-8ステンレス
棚板有効間隔:73×20段
積載荷重:200kg
登録実用新案
※写真のトレイ(アルミシートパン大×1・小×2、
P.998⑩参照)は別売となります。●フレームがZ状になっている
ので、使用しない時に重ねて
収納する事ができ、狭いス
ペースを有効に利用すること
ができます。

●収納時



⑫

⑬

⑫ Ω トレイラックカートSA36-A

〈HTL-03〉 8-0991-1201 ¥130,000

外寸:670×525×H1,275
棚間隔:100
車輪:φ125×4 自在(2輪ストッパー付)
材質:フレーム、ステンレスパイプ
積載荷重:100kg
用途:トラクインできるチャンバ室にカートごと
食材や半製品を入れて保存したり、キッ
チンから宴会場等に大量の料理を運搬
するには、なくてはならないカートです。
※トレイ(アルミシートパン大)は別売とな
ります。(P.998⑩参照)

⑬ Ω トレイラックカートSA36-C

〈HTL-04〉 8-0991-1301 ¥150,000

外寸:670×520×H1,820
棚間隔:100
車輪:φ125×4 自在(2輪ストッパー付)
材質:フレーム、ステンレスパイプ
積載荷重:50kg
用途:トラクインできるチャンバ室にカートごと
食材や半製品を入れて保存したり、キッ
チンから宴会場等に大量の料理を運搬
するには、なくてはならないカートです。
※トレイ(アルミシートパン大)は別売とな
ります。(P.998⑩参照)

3方向からの天板の出し入れが可能。



① **Qアルミ製 Z型ネ스팅 トンボラック**

片面 (13枚差) 〈WTV-66〉 目 8-0992-0101 ¥130,000

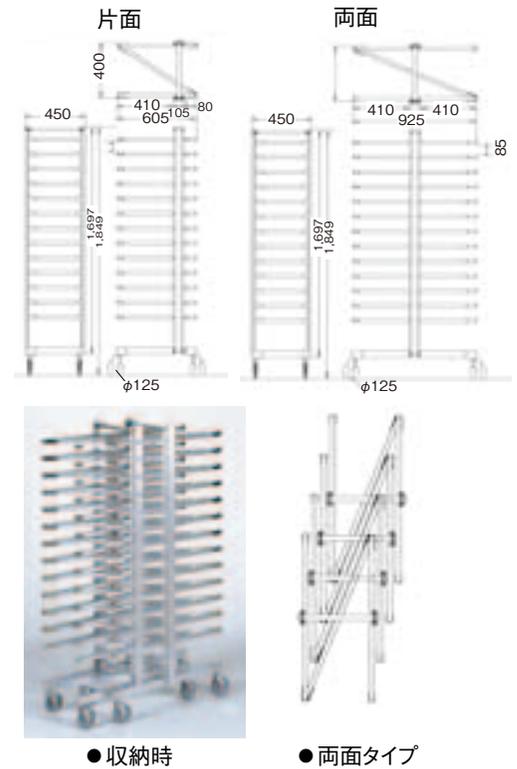
605×450×H1,849
車輪:φ125×4 自在 2輪ストッパー付(対角)
ナイロン・ウレタン樹脂製
材質:フレーム・アルミニウム/アルマイト加工
棚板有効間隔:85×13段 積載荷重:70kg
登録実用新案
※写真の天板 (Qアルミプレス天板6枚取深型×4、P.994③参照) は別売となります。

② **Qアルミ製 Z型ネ스팅 トンボラック**

両面 (26枚差) 〈WTV-65〉 目 8-0992-0201 ¥160,000

925×450×H1,849
車輪:φ125×4 自在 2輪ストッパー付(対角)
ナイロン・ウレタン樹脂製
材質:フレーム・アルミニウム/アルマイト加工
棚板有効間隔:85×13段(両面) 積載荷重:70kg
登録実用新案
※写真の天板 (Qアルミプレス天板6枚取深型×4、P.994③参照) は別売となります。

- フレームがZ状になっているので、使用しない時に重ねて収納する事ができ、狭いスペースを有効に利用することができます。
- アルミ製なので、らくらく移動ができます。



厨房内のスペースを最大限に活用

- 天板収納トンボラックは両面26枚、片面13枚の天板が収納できます。(6、8枚取兼用)
- フレーム間隔は各85mmで、天板の出し入れがスピーディーに行なえます。
- オープンから出したばかりの食材の冷却用として御利用ください。
- φ100mmの大型キャスターで移動が楽です。



③ **Q鉄 天板・食パン収納**

トンボラック 26枚差

〈WTV-54〉 8-0992-0301 ¥150,000

940×550×H1,627
フレーム:880×320
フレーム間隔:85mm
車輪φ100×4自在(2輪ストッパー付)
耐荷重:160kg
※シルバーコーティング仕上
●フレームは、一段おきに取り外しができますので、背の高い食パン型も楽に収納できます。

④ **Q18-8 天板収納**

トンボラック 〈WTV-22〉

8-0992-0401 両面(26枚差) ¥320,000

880×250×H1,585

8-0992-0402 片面(13枚差) ¥210,000

600×550×H1,585

フレーム:410×400 フレーム間隔:85mm

車輪φ100×4自在(2輪ストッパー付)

耐荷重:160kg

⑤ **Q鉄 天板収納**

トンボラック 〈WTV-23〉

8-0992-0501 両面(26枚差) ¥140,000

880×250×H1,585

8-0992-0502 片面(13枚差) ¥120,000

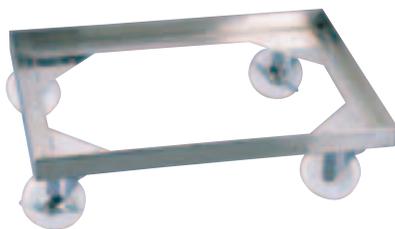
600×550×H1,585

フレーム:410×400 フレーム間隔:85mm

車輪φ100×4自在(2輪ストッパー付)

耐荷重:160kg
※シルバーコーティング仕上

楽々天板移動が可能!



⑥ **Q18-8 天板ドリー** 〈WTV-55〉

8-0992-0601 6枚取用 ¥68,000

外寸 580×435×H130
内寸 575×425×H37

8-0992-0602 8枚取用 ¥57,000

外寸 475×380×H130
内寸 470×375×H37

キャスター:φ75×4自在(2輪ストッパー付)
耐荷重:200kg

- 重い天板の、移動・収納の際の労力を軽減します。
- 本体は18-8ステンレススチールを使用していますので、耐熱・耐久性に優れています。
- キャスターは大型φ75mmで、耐衝撃・耐久性に優れています。

⑦ **Q食パン天板用 油フキ**

〈WAB-01〉

8-0992-0701 大 全長:435 ¥1,600

8-0992-0702 小 全長:370 ¥1,200



NEW

⑧ **ステンレス柄 ループ状油ふき**

〈WAB-02〉 目

8-0992-0801 大 全長:470 ¥6,700

8-0992-0802 小 全長:380 ¥5,400



関連商品 オープンミット→P.676~678

製菓用品

シリコンマット

デコレーター・絞り袋・スパチュラ

チョコレート用品・ハケ・ゴムヘラ

製菓用型

フレキシブルモールド・天板型

パテ抜・クッキー抜型

製パン用品

使い捨てモールド・カップ・ラッピング

販売トレイ・バスケット・POP

和菓子用品・アメ細工類

製菓用機械

機能性・耐久性を兼ね備えた天板!
ナノ・コーティング天板シリーズ。

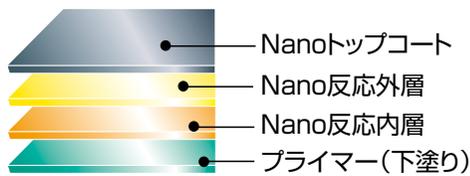


新開発の表面処理技術「Nano FX[®] ナノ・コーティング」を施した高品質・高性能な天板です。フチの部分は90度に立ち上げてあるため、重ねた時にズレません。さらにコーティングをフチに施さないことによって、重ねた時に擦れて剥げてしまうのを防止します。

天板材質:アルミ合金/Nano FX[®] コーティング

丈夫で長持ち!

Nano FX[®] の塗膜は4層構造になっており、表面硬度が5~6H(鉛筆硬度)と硬く、耐摩耗性に優れています。また、塗膜と基材表面の密着度も向上し、塗膜剥離現象が発生しにくくなっています。



■耐摩耗度及び耐刮度(耐引っ掻き性)テスト

	温度	一般フッ素樹脂	NanoFX [®]
耐摩耗度	常温	1,450回	69,400回
	120℃	82回	1,210回
耐刮度	常温	2回	14回
	120℃	1回	8回

[テスト方法]

120℃と常温での異なる温度でステンレス製のヘラの先を45度の角度で1kgの荷重をかけ、通常のフッ素樹脂加工とNano FX[®] 塗膜の上で往復摩擦運動を18回づつ繰り返した後に得た平均値。

焦げ付き防止と抜群の汚れ落ち!

Nano FX[®] はピンホールレスのため、表面が堅固で離型性(摩擦係数0.02)に優れ、焦げ付き防止効果を保持します。製品に焼け残りや焦げが付着しにくいので異物混入防止にもつながります。

Nano FX[®] は経済的!

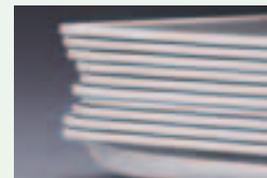
使用可能回数4,000回以上と、長寿命。また、離型性が良いのでベーキングシートが不要。離型油などの消耗品使用量を大幅に減らす事ができます。

POINT

保管・移動に便利!! 重ねたときにズレません!!



フチの部分を立ち上げてあるため重ねてもズレません。



従来のものは重ねた時にズレてしまいます。



① アルミ ナノ・コーティング 天板
(WTV-A5)

8-0993-0101 ヨーロッパサイズ T091066 ¥10,500
600(570)×400(370)×H20

8-0993-0102 6枚取 T081418 ¥10,000
530(490)×380(340)×H32
板厚:1.2 ※()サイズは底内寸法です。



② アルミ ナノ・コーティング
波紋形状の底面

8-0993-0201 ヨーロッパサイズ T101329 ¥11,000
600(570)×400(370)×H20

8-0993-0202 6枚取 T101328 ¥10,500
530(490)×380(340)×H32

板厚:1.2 ※()サイズは底内寸法です。

- 底面を波紋加工にすることで天板の強度が上がっています。
- 表面積が広がるので熱伝導に優れ焼成時間が短縮できます。
- 生地との接地面が少なくなるので離型性がさらに良くなります。



フチにはコーティングしていませんので、重ねたときの擦れによるコーティングのはがれを防ぎます。



ヨーロッパサイズはフチ部分が角型になります。



③ スルトン 鉄 プレス天板
6枚取 (WTV-74) ¥8,200

8-0993-0301 極浅 530(500)×380(345)×H15

8-0993-0302 浅型 530(500)×380(345)×H25

8-0993-0303 深型 530(500)×380(345)×H35
板厚:0.6 ※()サイズは底内寸法です。



④ スルトン アルミ プレス天板
6枚取 (WTV-73) ¥12,000

8-0993-0401 極浅 530(500)×380(345)×H15

8-0993-0402 浅型 530(500)×380(345)×H25

8-0993-0403 深型 530(500)×380(345)×H35
板厚:0.6 ※()サイズは底内寸法です。



⑤ アルミ テフロン加工天板 (WTV-04)

8-0993-0501 6枚取 540(505)×390(350)×H40 板厚:2.0 ¥30,000

8-0993-0502 8枚取 430(390)×335(295)×H40 板厚:1.5 ¥23,000



⑥ セラミックコート アルタイト プレス天板
(WTV-25) ¥15,000

8-0993-0601 6枚取 深型 545(510)×395(360)×H40

8-0993-0602 6枚取 浅型 545(520)×395(370)×H25
板厚:0.8 ※()サイズは底内寸法です。



⑦ アルタイト天板 (WTV-01)

8-0993-0701 6枚取 深型 540(495)×390(345)×H40 ¥2,500

8-0993-0702 6枚取 浅型 555(520)×405(370)×H30 ¥2,500

8-0993-0703 8枚取 深型 430(390)×340(295)×H40 ¥2,000

8-0993-0704 8枚取 浅型 448(415)×355(325)×H25 ¥2,000
板厚:0.8 ※()サイズは底内寸法です。



⑧ Ω鉄 手造り天板 (WTV-02)

8-0993-0801 6枚取 深型 530(490)×375(335)×H40 ¥4,300

8-0993-0802 6枚取 浅型 545(510)×390(355)×H30 ¥4,300

8-0993-0803 8枚取 深型 415(370)×325(280)×H40 ¥3,700

8-0993-0804 8枚取 浅型 435(405)×345(315)×H25 ¥3,700
板厚:0.8 ※()サイズは底内寸法です。



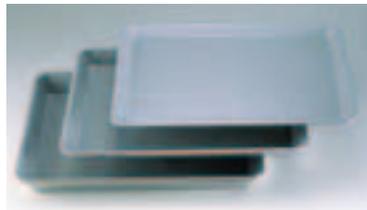
⑨ 鉄 プレス天板 (WTV-24) ¥4,300

8-0993-0901 6枚取 深型 545(510)×395(360)×H40

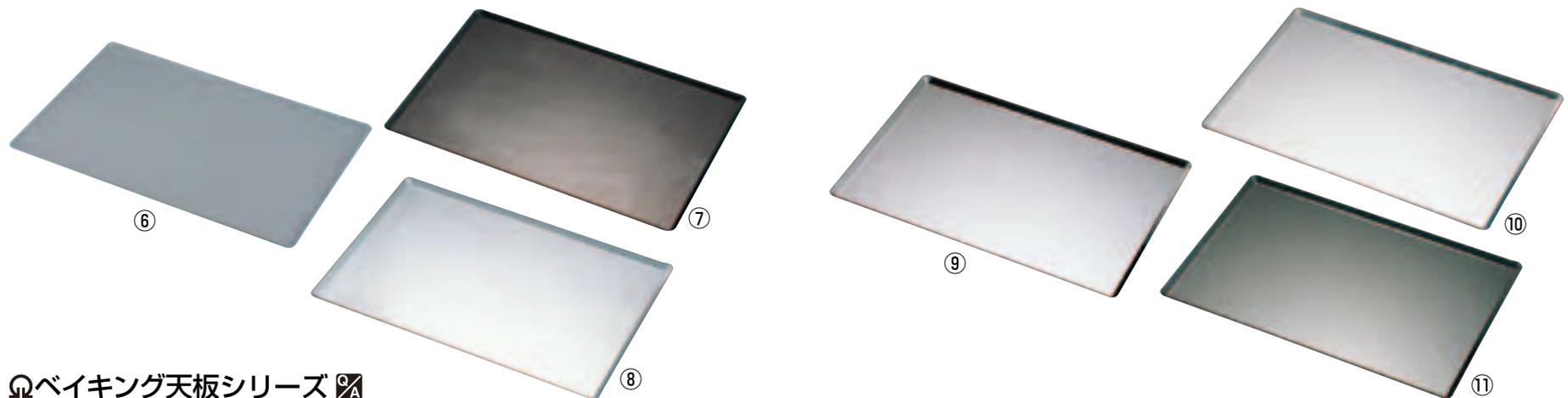
8-0993-0902 6枚取 浅型 545(520)×395(370)×H25
板厚:0.8 ※()サイズは底内寸法です。

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス用品
喫茶用品
鉄板焼用品
製菓用品
フロン
洗浄用
清掃用品
長靴白衣
衛生
消耗品
ハンケット
ウェア
フラット
ウェア
テーブル
ウェア
卓上
備品
料理演出
用品
グラス
食器
ホテル
旅館用品
テーブル
椅子
サイン
店舗
備品

Ωオリジナル プレス天板(①~⑤) 外寸が全て同じなので深さに関係なくスタッキングできます。



商品名(材質)	6枚取 極浅 548×398×H15 内 495×345	6枚取 浅型 548×398×H30 内 495×345	6枚取 深型 548×398×H40 内 495×345	8枚取 極浅 430×340×H15 内 378×288	8枚取 浅型 430×340×H30 内 378×288	8枚取 深型 430×340×H40 内 378×288	板厚 (mm)
①Ωスミフロン プレス天板 <WTV-56>	8-0994-0101 ¥11,000	8-0994-0102 ¥11,000	8-0994-0103 ¥11,000	8-0994-0104 ¥8,500	8-0994-0105 ¥8,500	8-0994-0106 ¥8,500	1.0
②Ωストロングコート プレス天板 <WTV-51>	8-0994-0201 ¥8,600	8-0994-0202 ¥8,900	8-0994-0203 ¥9,200	8-0994-0204 ¥6,200	8-0994-0205 ¥6,400	8-0994-0206 ¥6,700	0.8
③Ωアルミ プレス天板 <WTV-58>	8-0994-0301 ¥4,800	8-0994-0302 ¥4,800	8-0994-0303 ¥4,900	8-0994-0304 ¥4,300	8-0994-0305 ¥4,300	8-0994-0306 ¥4,400	1.0
④Ωアルスター プレス天板 <WTV-52>	8-0994-0401 ¥2,900	8-0994-0402 ¥2,900	8-0994-0403 ¥3,000	8-0994-0404 ¥2,300	8-0994-0405 ¥2,300	8-0994-0406 ¥2,400	0.8
⑤Ωクリアー塗装 鉄 プレス天板 <WTV-59>	8-0994-0501 ¥3,800	8-0994-0502 ¥3,800	8-0994-0503 ¥3,900	8-0994-0504 ¥3,300	8-0994-0505 ¥3,300	8-0994-0506 ¥3,400	1.2



Ωベーキング天板シリーズ

商品名(材質)	大(フレンチサイズ) 600×400×H12 内 572×372	小 400×300×H12 内 372×272	板厚 (mm)
⑥Ωスミフロン <WTV-46>	8-0994-0601 ¥13,500	8-0994-0602 ¥8,000	2.0
⑦Ωストロングコート <WTV-47>	8-0994-0701 ¥10,500	8-0994-0702 ¥6,600	1.0
⑧Ωアルスター <WTV-48>	8-0994-0801 ¥3,000	8-0994-0802 ¥2,150	1.0

商品名(材質)	大(フレンチサイズ) 600×400×H12 内 572×372	小 400×300×H12 内 372×272	板厚 (mm)
⑨Ω21-0 ステンレス <WTV-60>	8-0994-0901 ¥5,200	8-0994-0902 ¥4,100	1.0
⑩Ωアルミ <WTV-49>	8-0994-1001 ¥8,100	8-0994-1002 ¥5,600	2.0
⑪Ω鉄(クリアー塗装) <WTV-50>	8-0994-1101 ¥4,000	8-0994-1102 ¥3,100	1.6



⑫鉄 シベリア天板 <WTV-03>
8-0994-1201 6枚取 490×340×H45 ¥6,700
8-0994-1202 8枚取 380×290×H45 ¥6,100
板厚:1.2



⑬TKG アルマイト
ベーキング天板 フレンチサイズ
<WTV-B3> 8-0994-1301 ¥5,700
600×405×H25



⑭アルミパンチング天板
SN1073
<WTV-A9> 8-0994-1401 ¥5,100
600×400×H22

材質と特長

Information

- スミフロン**=アルミに住友電工独自の四弗化エチレン樹脂加工
優れた非粘着性で物がこびりつかず、汚れが簡単にとれ、抜群の耐食性があります。耐熱260℃
- ストロングコート**=アルミメッキ鋼板に内面フッ素樹脂2コート加工
耐久性に優れ、抜群な剥離性を誇り、酸にも強く、錆びにくい。耐熱260℃
- アルスター**=スチール(鉄)にアルミメッキ加工(アルミメッキ鋼板)
熱伝導が良く、焼きムラが無くきれいに焼きあがる。耐久性に優れている。
- スルトン**=プレコート鋼板にフッ素樹脂加工
耐熱性、非粘着性に優れ、丈夫で経済的。耐熱250℃
- アルタイト**=スチール(鉄)にアルミメッキ加工(アルミメッキ鋼板)
熱伝導が良く、焼きムラが無くきれいに焼きあがる。耐久性に優れている。

関連商品 アルミベーキングトレー→P.997

製菓用品

シリコンマット

デコレーター・絞り袋・スパチュラ

チョコレート用品・ハケ・ゴムヘラ

製菓用型

フレキシブルモールド・天板型

パテ抜・クッキー抜型

製パン用品

使い捨てモールド・カップ・ラッピング

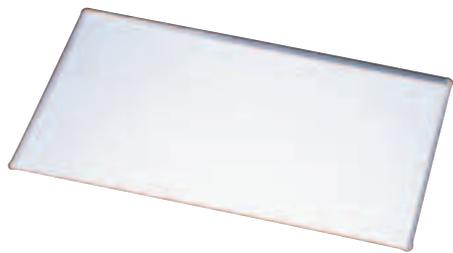
販売トレー・バスケット・POP

和菓子用品・アメ細工類

製菓用機械

①～④ コンベクションオーブンに対応したガストロノーム規格サイズです。

ガストロシートパン



① ホクア アルミ ガストロシートパン
 〈WSC-23〉 8-0995-0101 ¥5,700
 530(513)×315(310)×H10
 板厚:2.0 ※ ()サイズは底内寸法です。

ガストロシートパン



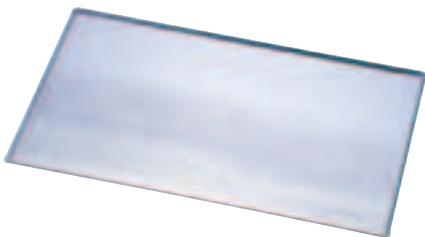
② アルミ ガストロシートパン
 〈WSC-17〉 8-0995-0201 ¥7,300
 530(513)×325(310)×H10
 板厚:2.0 ※ ()サイズは底内寸法です。

ガストロシートパン



③ アルミ ガストロシートパン (フッ素加工)
 〈WSC-18〉 8-0995-0301 ¥14,000
 530(513)×325(310)×H10
 板厚:2.0 ※ ()サイズは底内寸法です。

ガストロシートパン



④ 鉄 ガストロシートパン
 〈WSC-19〉 8-0995-0401 ¥4,700
 530(513)×325(310)×H10
 板厚:1.6 ※ ()サイズは底内寸法です。



⑤ マトファ アルミテフロン天板
 〈WTV-05〉 
 8-0995-0501 310202 ¥16,000
 600(570)×400(370)×H11
 8-0995-0502 310201 ¥10,800
 400(370)×300(270)×H11
 板厚:1.7 ※ ()サイズは底内寸法です。



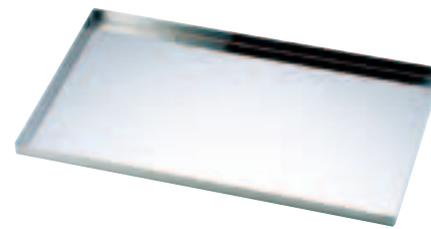
⑥ マトファ 黒鉄板 〈WTT-01〉
 8-0995-0601 310101 ¥7,050 
 400(370)×300(270)×H9
 8-0995-0602 310103 ¥9,250
 600(570)×400(370)×H9
 板厚:1.5 ※ ()サイズは底内寸法です。



⑦ 鉄黒皮 フランス天板
 〈WTV-93〉 8-0995-0701 ¥8,200
 600(590)×400(390)×H20
 板厚:1.2 ※ ()サイズは底内寸法です。



⑧ デバイヤー アルミベイキングトレー ストレートエッジ 7362-60 
 〈WTV-98〉 8-0995-0801 ¥13,000
 600(595)×400(395)×H20
 ※ ()サイズは底内寸法です。



⑨ デバイヤー 18-0 ベイキングトレー ストレートエッジ 〈WTV-96〉 
 8-0995-0901 3320-53 GN1/1 ¥13,500
 530(525)×325(320)×H20
 8-0995-0902 3360-60 フレンチサイズ ¥15,500
 600(595)×400(395)×H20
 ※ ()サイズは底内寸法です。



⑩ デバイヤー 鉄 ベイキングトレー ストレートエッジ 〈WTV-94〉 
 8-0995-1001 5320-53 GN1/1 ¥6,300
 530(525)×325(320)×H20
 8-0995-1002 5362-60 フレンチサイズ ¥8,300
 600(595)×400(395)×H20
 ※ ()サイズは底内寸法です。



⑪ デバイヤー ノンスティック アルミ天板 〈WTV-21〉 
 8-0995-1101 8161-40 ¥4,300
 400(370)×300(270)×H10
 8-0995-1102 8161-53 ¥5,200
 530(505)×325(300)×H10
 8-0995-1103 8161-60 ¥7,000
 600(570)×400(370)×H10
 8-0995-1104 8161-65 ¥9,700
 650(625)×530(505)×H10
 ※ ()サイズは底内寸法です。

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス用品
喫茶用品
軽食
製菓用品
フロン
洗濯用
清掃用品
長靴白衣
衛生
消耗品
ハンケット
ウェア
フラット
ウェア
テーブル
ウェア
卓上備品
料理演出
用品
グラス
食器
ホテル
旅館用品
テーブル
椅子
サイン
店舗備品



- ① **ホクア アルミ冷凍トレー**
 〈DLI-21〉 8-0996-0101 ¥5,000
 604(580)×404(380)×H20
 ※ ()サイズは底内寸法です。
 板厚:1.5
 ●素早く冷気を伝え、急速冷凍による鮮度保持に最適です。
 ●解凍トレーとしても威力を発揮します。



- ② **ショックフリーザー天板 (アルミ 冷凍トレー) (硬質アルミ)**
 〈WLI-02〉 8-0996-0201 ¥6,480
 604(580)×404(380)×H20
 板厚:1.5mm
 ●素早く冷気を伝え、急速冷凍による鮮度保持に最適です。
 ●解凍トレーとしても威力を発揮します。



- ③ **ゴベル ノンスティック オープン天板 221110** 
 〈WGC-45〉 8-0996-0301 ¥7,500
 396(343)×298(247)×H17
 材質:スチール(鉄)、フッ素樹脂加工
 ※ ()サイズは底内寸法です。



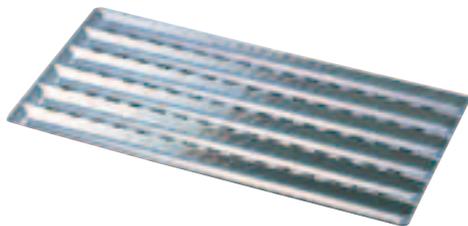
- ④ **ブラック・フィギュア クッキー オープンパン D-040**
 〈WKT-06〉 8-0996-0401 ¥1,300
 内268×197×H25
 材質:ティンフリースチール、テフロン加工



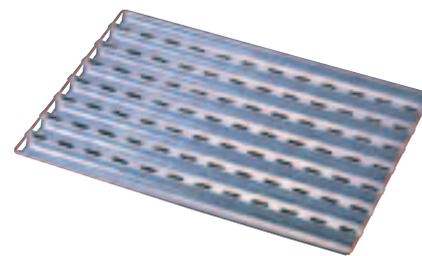
- ⑤ **マトファ 丸鉄板 〈WTT-02〉** 
 8-0996-0501 310401 φ200(φ180) ¥4,300
 8-0996-0502 310402 φ220(φ200) ¥4,400
 8-0996-0503 310403 φ240(φ220) ¥4,650
 8-0996-0504 310404 φ260(φ240) ¥5,500
 8-0996-0505 310405 φ280(φ260) ¥5,950
 8-0996-0506 310406 φ300(φ280) ¥6,400
 8-0996-0507 310407 φ320(φ300) ¥6,600
 8-0996-0508 310408 φ360(φ340) ¥8,250
 8-0996-0509 310409 φ400(φ375) ¥9,900
 板厚:1.5 ※ ()サイズは底内寸法です。



- ⑥ **アルミ フランスパン天板**
 〈WTV-B0〉 
 8-0996-0601 SN1594 4連 ¥7,100
 8-0996-0602 SN1595 5連 ¥7,300
 600×400×H33 板厚:1.0
 1本の幅:4連/86 深さ24
 5連/66 深さ25



- ⑦ **マトファ バゲット 311123 (6本取・アルミ製)**
 〈WBG-02〉 8-0996-0701 ¥41,950
 850×430
 1本の幅:60 深さ:25



- ⑧ **マトファ フィッセル 311138 (8本取・アルミ製)**
 〈WHI-10〉 8-0996-0801 ¥44,250
 600×430
 1本の幅:40 深さ:25

1/10~1/20の使用量!アメリカで生まれたベストセラー

・クッキングオイルセパレがあればだれだって腕自慢、味自慢。和・洋・中華にお菓子まで、セパレは4つの個性でお料理のレパートリーを広げます。



スプレークッキングオイル 軽減税率

- ⑨ **セパレ サラダ油**
 〈AOI-26〉  8-0996-0901 ¥900
 500ml

●料理がコゲつかず、純植物性で低カロリー。しかも料理後の器具洗いが簡単。

- ⑩ **セパレ オリーブオイル**
 〈AOI-19〉  8-0996-1001 ¥560
 100ml

●料理にスプレーするだけでオリーブ油の風味をプラスします。イタリア料理、パスタ料理などに最適です。

- ⑪ **セパレ バターオイル**
 〈AOI-20〉  8-0996-1101 ¥560
 100ml

●料理にスプレーするだけでバターのまろやかなうまみをプラスします。洋風料理、パンやお菓子作りに最適です。

- ⑫ **ベーカース セパレ**
 〈WOI-01〉  8-0996-1201 ¥900
 500ml

●天板、型類はもちろん、フライパン、ホットプレートなどの調理器具にも最適。

特長

- 1.とってもヘルシー**
 動脈硬化を防ぐといわれる大豆レシチンがたっぷり。コレステロールも塩分もゼロです。
- 2.いつでも新鮮**
 開封してから最後までフレッシュな風味が楽しめます。
- 3.低カロリー**
 必要量は普通の食用油の1/10~1/20。カロリーもその分、減らすことができます。
- 4.仕上がりがきれい**
 特殊な油膜で焦げつきや形くずれを防ぐので、調理がしやすく見た目にも映えます。
- 5.片付けがラク**
 後片付けで頭を悩ます残り油が出ないので、ベタつきがなく油汚れもサッと落とせます。
- 6.手軽で簡単**
 セパレ片手に1~2秒。サッとひと吹きするだけです。油もれも容器のべとつきも心配ありません。

製菓用品

天板・シリコンマット

デコレーター・絞り袋・スパチュラ

チョコレート用品・ハケ・ゴムヘラ

製菓用型

フレキシブルモールド・天板型

パテ抜・クッキー抜型

製パン用品

使い捨てモールド・カップ・ラッピング

販売トレー・バスケット・POP

和菓子用品・アメ細工類

製菓・製パン用機械

TKG アルミベーキングトレイ シリーズ

- 板厚1.9mmの極厚仕様(③・⑦除く)なので、非常に高い温度条件においても、優れた耐久性により、歪み、変形をおこしません。
- 均等な熱伝導に優れているのでオープン庫内での熱まわりが良く、短時間で効率的に焼き上げます。
- ノンスティックタイプはフッ素樹脂3コート加工で耐摩耗性に優れ、直火での加熱にも適しています。



TKG ノンスティックベーキングトレイ ●硬質アルマイト+内面フッ素樹脂3コート加工

① 42×32cm <WBC-61>	② 37×27cm <WBC-62>	③ 27×24cm <WBC-64>	④ 27×16cm <WBC-63>
高さ(cm) 内寸法	高さ(cm) 内寸法	高さ(cm) 内寸法	高さ(cm) 内寸法
8-0997-0101 2 410×295 ¥5,100	8-0997-0201 4 355×255 ¥5,000	8-0997-0301 6.5 250×220 ¥4,600	8-0997-0401 4 255×153 ¥3,000
8-0997-0102 4 405×305 ¥6,100	8-0997-0202 6.5 355×255 ¥6,200	板厚:1.5	板厚:1.9
8-0997-0103 6.5 405×305 ¥7,400	板厚:1.9		



TKG アルマイトベーキングトレイ

⑤ 42×32cm <WBC-57>	⑥ 37×27cm <WBC-58>	⑦ 27×24cm <WBC-60>	⑧ 27×16cm <WBC-59>
高さ(cm) 内寸法	高さ(cm) 内寸法	高さ(cm) 内寸法	高さ(cm) 内寸法
8-0997-0501 2 410×295 ¥4,100	8-0997-0601 4 355×255 ¥3,800	8-0997-0701 6.5 250×220 ¥3,000	8-0997-0801 4 255×153 ¥2,300
8-0997-0502 4 405×305 ¥4,800	8-0997-0602 6.5 355×255 ¥4,600	板厚:1.5	板厚:1.9
8-0997-0503 6.5 405×305 ¥5,600	板厚:1.9		



グリーンパンドバイ オープンウェアシリーズ (⑨~⑰)

材質:アルミメッキ鋼板
表面加工:Thermolom™ ミネラルコーティング
板厚:1mm

- 優れた耐熱性(450℃)で従来のフッ素樹脂加工のような熱による膨れ、剥がれが発生しません。
- 幅広のリムは耐熱グローブをしていてもつかみやすく、持ち運びも楽にできます。



- スタッキング性能に優れ、収納スペースも節約できます。

⑨ ラージ レクタンギュラー オープンパン 38×28cm <WGL-10> 8-0997-0901 ¥7,200 408×330×H65 内380×280(360×260)	⑩ レクタンギュラー オープントレイ 38×28cm <WGL-11> 8-0997-1001 ¥6,000 408×330×H30 内380×280(370×270)	⑪ レクタンギュラー プロイラートレイ 38×28cm <WGL-12> 8-0997-1101 ¥6,100 408×330×H30 内380×280(370×270) ●⑨にセットすれば肉などの脂分を落とす事ができ、ヘルシーに仕上げられます。	⑫ ディープ レクタンギュラー オープンパン 28×23cm <WGL-13> 8-0997-1201 ¥5,400 250×280×H70 内220×240(200×220)
⑬ レクタンギュラー オープンパン 28×7.5cm <WGL-14> 8-0997-1301 ¥4,900 135×280×H70 内105×242(85×215)	⑭ ラウンド オープントレイ 14インチ <WGL-15> 8-0997-1401 ¥4,900 φ385×H20 内径345(340)	⑮ ラージラウンドオープンパン 12インチ(タルトパン) <WGL-16> 8-0997-1501 ¥4,700 φ350×H30 内径305(280)	⑯ ディープラウンドオープンパン 10インチ <WGL-17> 8-0997-1601 ¥4,200 φ305×H38 内径265(220)
⑰ ディープラウンドオープンパン 9インチ <WGL-18> 8-0997-1701 ¥3,800 φ270×H50 内径225(205)			

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス用品
喫茶用品
軽食
製菓用品
フロン
洗濯用
清掃用品
衛生
消耗品
ウェット
フラット
テーブルウェア
卓上備品
料理演出用品
食器
ホテル
テーブル
サイン
店舗備品

TKG



① TKG アルミ シートトレイ 〈WSC-21〉

8-0998-0101 18インチ 455(416)×331(292)×H27 ¥1,800

8-0998-0102 13インチ 335(296)×247(210)×H27 ¥1,200

板厚:0.8 ※()サイズは底内寸法です。

●トレイの縁はワイヤーが入っているので変形しにくくなっています。

② ホクア アルミシートパン 〈WSC-24〉

8-0998-0201 大 657(625)×457(425)×H25 ¥6,900

8-0998-0202 中 552(537)×459(444)×H27 ¥6,000

8-0998-0203 小 453(438)×329(314)×H28 ¥4,800

板厚:1.0 ※()サイズは底内寸法です。

●アルミ芯入りで高温・低温に耐えることができます。

③ アルマイト ジャンボトレイ No.167C

〈WTL-94〉**8-0998-0301 ¥6,600**

650(615)×520(490)×H25

※()サイズは底内寸法です。



④ 18-0 シートトレイ 〈ASC-11〉

8-0998-0401 大 ¥5,800

652(615)×452(415)×H25

8-0998-0402 小 ¥5,300

550(510)×452(415)×H25

※()サイズは底内寸法です。

⑤ アカオ アルマイト シートパン 〈ASC-24〉

8-0998-0501 大 657(625)×457(425)×H25 ¥7,410

8-0998-0502 中 550(515)×457(422)×H28 ¥6,440

8-0998-0503 小 452(415)×327(293)×H27 ¥5,160

※()サイズは底内寸法です。

⑥ ノンスティック アルミシートパン 〈ASC-B3〉**8**

8-0998-0601 フルサイズ 650(620)×450(420)×H25 ¥13,000

8-0998-0602 ハーフサイズ 330(300)×450(420)×H25 ¥9,000

※()サイズは底内寸法です。

HACCPに沿った衛生管理に!

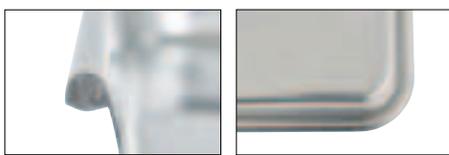


⑦ ヴォルラース・ウェアエバー NSFシートパン 〈WSC-26〉**8**

	板厚(mm)				
8-0998-0701	フルサイズ	939001	650(620)×450(420)×H25	1.3	¥6,600
8-0998-0702	ハーフサイズ	935303	330(300)×450(420)×H25	1.0	¥3,400

※()サイズは底内寸法です。

●アルミの密閉型補強ビードが縁部分への雑菌の侵入、サビを防止します。



ヴォルラース・ウェアエバー

⑧ ノンスティックシートパン 〈WSC-27〉**8**

	板厚(mm)				
8-0998-0801	フルサイズ	9002NS	1.0	¥10,000	
8-0998-0802	ハーフサイズ	5303NS	1.0	¥8,000	

⑨ ノンスティック穴あきシートパン 〈WSC-28〉**8**

	板厚(mm)				
8-0998-0901	フルサイズ	9002NSP	1.0	¥11,000	
8-0998-0902	ハーフサイズ	5303NSP	1.0	¥9,000	

●プレコーティングにより耐摩耗性・耐久性に優れています。

⑧⑨

●サイズは⑦を参照下さい。

⑩ アルミ シートパン 〈ASC-09〉

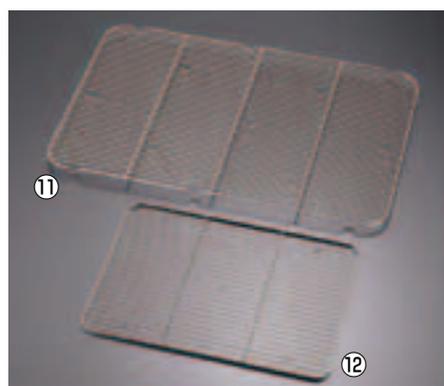
8-0998-1001 大 ¥4,400

655(615)×454(415)×H30

8-0998-1002 小 ¥3,100

455(420)×330(300)×H30

※()サイズは底内寸法です。



18-8 シートパン用アミ

⑪ 大用 (番重用アミの特大)

〈ABV-10〉 8-0998-1101 ¥6,700

630×410×H15

⑫ 小用 (ケーキバットアミ17インチ用)

〈ASC-10〉 8-0998-1201 ¥3,680

414×298×H10

⑬ ヴォルラース ノンスティック・波型アルミシートパン (コンベアオープン用焼物天板) 〈ASC-79〉**8**

8-0998-1301 68376 フルサイズ ¥18,000

650×450×H25 (板厚1.3mm)

●焦げつかない、使い勝手の良い焼き皿。

●ハンバーグ、鶏肉料理、焼き魚、ムニエル等の料理に最適です。



異物混入対策として食品と同化しにくいブルーカラー バックヤード用に最適です

⑭ FRP シートパントレイ ディープブルー STB-4566DB

〈WSC-25〉**8-0998-1401 ¥6,300**

660(625)×455(420)×H30

※()サイズは底内寸法です。

耐熱温度:130℃

注意!

※保温、再加熱カートでは使用しないでください。

※オープンでは使用できません。

製菓用品

天板・シリコンマット

デコレーター・絞り袋・スパチュラ

チョコレート用品・ハケ・ゴムヘラ

製菓用型

フレキシブルモールド・天板型

パテ抜・クッキー抜型

製パン用品

使い捨てモールド・カップ・ラッピング

販売トレイ・バスケット・POP

和菓子用品・アメ細工類

製パン用機械

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス用品
喫茶用品
鉄板焼用品
軽食
製菓用品
フロン
洗濯用
清掃用品
長靴白衣
衛生
消耗品
ハンカケット
フラットウェア
テーブルウェア
卓上備品
料理演出用品
食器
ホテル旅館用品
テーブル椅子
サイン
店舗備品



230°C

① マルテラート シリコンノンスティックベーキングシート 角淵付 (WML-77)

外寸		内寸		
8-0999-0101	01	430×360×H9.5	420×350×H8	¥5,500
8-0999-0102	02	550×360×H9.5	540×350×H8	¥6,600

耐熱温度: -60°C~230°C



260°C

② サーモ ベーキングマット (WBC-42)

8-0999-0201	44535	620×415 (シートバンフルサイズ)	¥10,800
8-0999-0202	44545	415×310 (シートバンハーフサイズ)	¥7,300

耐熱温度: -15°C~260°C

●ファイバーマットに特殊ノンスティック加工が施されていますので、生地離れが非常に良く、アメ細工・チョコレート細工をはじめ様々な作業マットとしてご使用いただけます。



200°C

③ デバイヤー シルパット (WSL-53)

8-0999-0301	シートバンサイズ	40452	620×421	¥10,500
8-0999-0302	フレンチサイズ	4931-58	584×385	¥8,500
8-0999-0303	ガストロサイズ	4931-51	515×311	¥7,000
8-0999-0304	40cm×30cm	4931-40N	400×300	¥7,500

耐熱温度: 200°C



230°C

④ マルテラート シリコンパット/B (WSL-68)

8-0999-0401	1/B	595×395	¥7,400
8-0999-0402	2/B	510×310	¥7,300
8-0999-0403	3/B	620×420	¥9,000
8-0999-0404	4/B	790×590	¥14,300

耐熱温度: -60°C~230°C



300°C

⑤ マトファ シリコンマット (WSL-76)

8-0999-0501	321000	400×300	¥4,700
8-0999-0502	321001	520×315	¥6,100
8-0999-0503	321002	585×385	¥7,900
8-0999-0504	321003	620×420	¥8,700

材質: グラスファイバー
耐熱温度: 300°C



300°C

⑥ マトファ エグゾパン シリコンマット (WSL-75)

8-0999-0601	321014	520×315	¥9,300
8-0999-0602	321012	585×385	¥11,800

耐熱温度: 300°C



240°C

⑦ ドゥマール シルパット (WSL-A1)

8-0999-0701	フレンチサイズ	585×385	¥5,600
8-0999-0702	6取	490×340	¥4,800
8-0999-0703	8取	380×290	¥3,700

材質: グラスファイバー
耐熱温度: 240°C

●シリコンとグラスファイバーで作られたオープンシートです。耐熱性と耐久性に優れており、幅広く御利用いただけます。

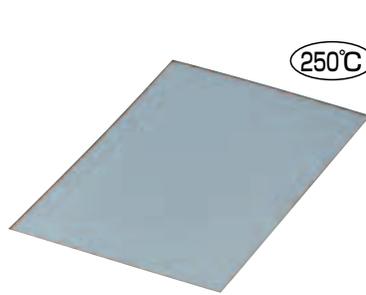


230°C

⑧ マルテラート ノンスティック シリコンパット/R (WSL-67)

8-0999-0801	1/R	595×395	¥5,500
8-0999-0802	5/R	420×270	¥3,100
8-0999-0803	6/R	430×360	¥4,100
8-0999-0804	7/R	400×300	¥3,800

耐熱温度: -60°C~230°C



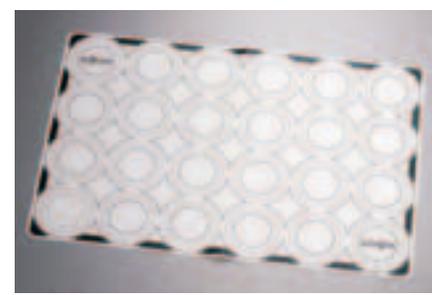
250°C

⑨ クッキング シリコンマット (WSL-14)

8-0999-0901	6取	490×340	¥4,200
8-0999-0902	8取	385×300	¥3,600
8-0999-0903	10取	280×240	¥2,300

耐熱温度: -40°C~+250°C

●離型製が良好です。
●吸水性がなく乾燥が早く衛生的です。
●生理的不活性で安全です。



260°C

⑩ デバイヤー マーク付 シリコンマット (WSL-83)

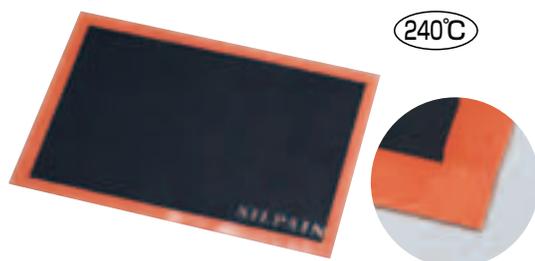
8-0999-1001	4934-60	24マーク	600×400	¥8,600
8-0999-1002	4934-53	15マーク	530×325	¥7,400
8-0999-1003	4934-40	12マーク	400×300	¥7,300

マークサイズ: φ60、80、100mm
耐熱温度: -60°C~260°C

●それぞれのマットにマークが付いていますので、マカロン、メレンゲ、クッキー生地等を均一に仕上げる目安になります。



メッシュ状ベーキングシート



240°C

⑪ ドゥマール シルパン (WDM-01)

8-0999-1101	フレンチサイズ	585×385	¥6,300
8-0999-1102	6取	490×340	¥5,400
8-0999-1103	SN3530	350×300	¥4,500
8-0999-1104	SN290210	290×210	¥3,100

耐熱温度: 240°C

●メッシュ状のベーキングシートです。
●余計な油を落としてくれますので、パイ生地などサクサクに焼き上げることができます。



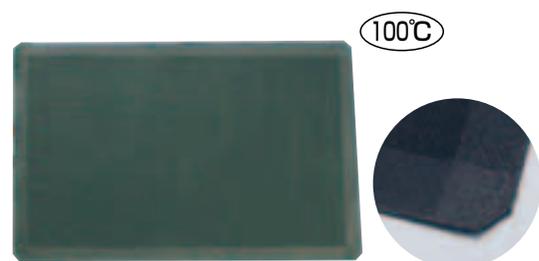
250°C

⑫ 高温調理用網目シートTP95M (WAM-18)

8-0999-1201	フレンチサイズ用	580×380	¥3,000
8-0999-1202	GN1/1サイズ用	490×280	¥1,900
8-0999-1203	GN2/3サイズ用	320×295	¥1,300

材質: グラス繊維+シリコンコーティング
耐熱温度: -40°C~+250°C

●蒸気を通し易いので穴あき天板、穴あきホテルパン等、スチコンに最適です。
●調理食材がはがれ易く、型崩を防ぎ、洗浄も楽に行えます。



100°C

⑬ ゴーベル ノンスティックマット 316810

(WGC-01) 8-0999-1301 ¥5,500

578×375

耐熱温度: 100°C

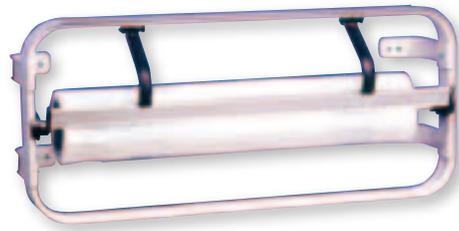
●メッシュ状のマットです。



“長寿命でピュア（純粹）！”



① サーマ **ベーキング ロールペーパー**
(シリコン加工) <WLC-11>
8-1000-0101 53022 40cm×200m ¥ 9,100
8-1000-0102 53052 50cm×200m ¥ 11,600
8-1000-0103 53062 57cm×200m ¥ 13,200
● オープンで、ご使用できます。
※ホルダーは②をご使用ください。
耐熱温度：240℃



② サーマ **ロールディスペンサー**
壁掛式 44825
<WLC-12> 8-1000-0201 ¥ 53,000
682×180×H300
※ベーキングロールペーパーは、
①をご使用ください。(別売)



③ Ω グラシン紙 (500枚入) **入敷**
<WGL-01>
8-1000-0301 長角大 460×310 ¥ 7,800
8-1000-0302 長角小 370×250 ¥ 4,600
8-1000-0303 正角 350×350 ¥ 7,800
耐熱温度：180℃



④ ホワイトベーキングシート **入敷**
(10枚入) <WBC-47>
8-1000-0401 6取浅 525×380 ¥ 12,000
8-1000-0402 10取 280×240 ¥ 6,300
● ガラス繊維（フッ素樹脂加工）
● 耐熱温度：260℃
● 繊維ムラ、樹脂ムラが少なく、高い耐久性・
非付着性を実現
● 純フッ素樹脂に限りなく近い白色の高品質
※ロール状（幅525×長さ10m～数千m）も出
来ます。



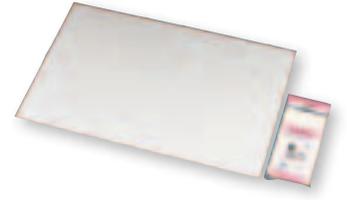
⑤ ベーキングシート (10枚入) **入敷** <WBC-14>
8-1000-0501 フレンチサイズ 585×385 ¥ 14,000
8-1000-0502 ガストロノームサイズ 475×280 ¥ 10,000
8-1000-0503 6取 495×350 ¥ 12,000
8-1000-0504 8取 385×300 ¥ 9,600
8-1000-0505 10取 280×240 ¥ 6,200
材質：グラスファイバー
耐熱温度：-100℃～+260℃



⑥ ④ マトファ シリコンペーパー **入敷**
(1,000枚入) <WSL-01> **入敷**
8-1000-0601 777330 500×350 ¥ 30,000
8-1000-0602 777331 600×400 ¥ 33,000
耐熱温度：250℃

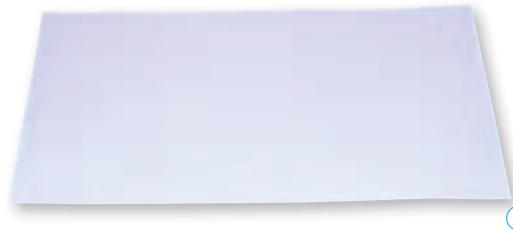


⑦ 両面 シリコン加工 耐油紙 **入敷**
(クッキングシート) (500枚入) **入敷**
<WSL-58>
8-1000-0701 大 (フレンチサイズ用)
600×400 ¥ 26,000
8-1000-0702 小 (GN1/1サイズ用)
500×350 ¥ 19,000
耐熱温度：250℃



⑧ 自在敷紙 (10枚入) **入敷**
<WSK-19> 8-1000-0801 ¥ 450
760×500 ※材質：グラシン紙

スチームコンベクション用



旭化成 クックパーセパレート紙
⑨ フレンチ天板用 EK60-40 **入敷**
(300枚入)
<WKT-W1> 8-1000-0901 ¥ 6,000
600×400



⑩ ベーキング用 (1,000枚入) **入敷**
<WKT-G3> **入敷**
8-1000-1001 K30-39 ¥ 18,000
(8枚取り天板用) 390×300
8-1000-1002 K35-50 ¥ 25,000
(6枚取り天板用) 500×350
● サイズが天板にピッタリなので無駄がなく
パッケージから取り出して簡単にセットできます。
● くっつきにくいので仕上がりがきれいです。



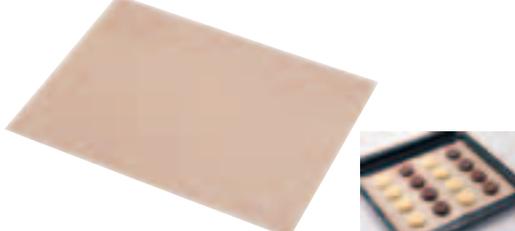
⑪ 旭化成 クッキングシート
クックパーEG
スチコン用 (50枚入) **入敷**
<WKT-V6> 8-1000-1101 ¥ 1,100
540×330
● ホテルパン1/1サイズでそのまま使えます。
● スパイラル方式で1枚ずつ楽に取り出せます。
● 両面シリコン加工で裏表なく使えます。
材質：シリコン樹脂加工耐熱油紙
耐熱温度：250℃ (20分)



⑫ 旭化成 クックパーEG
小型スチコン用 (50枚入) **入敷**
<WKT-W2> 8-1000-1201 ¥ 800
330×350
● ホテルパン2/3サイズでそのまま使えます。
● スパイラル方式で1枚ずつ楽に取り出せます。
● 両面シリコン加工で裏表なく使えます。
材質：シリコン樹脂加工耐熱油紙
耐熱温度：250℃ (20分)



⑬ シリコン オープンペーパー
PS-142
<WOC-03> 8-1000-1301 ¥ 800
幅30cm×長さ10m
● 超厚グラシン紙表面にシリコン加工が
してあるので、パンやケーキがきれいに
はがれます。使用に便利な10mmきざみ
の目盛パターンが印刷してあります。



⑭ オープンシート DL-6302
<WOC-21> 8-1000-1401 ¥ 900
235×305
材質：フッ素樹脂含浸ガラスシート
耐熱温度：260℃
● パンやクッキー、魚や肉を焼く時にくっ
つきが最適です。くり返しご使用出来ます。



⑮ テトラス オープンシート
PP-728
<WOC-15> 8-1000-1501 ¥ 1,800
300×800
材質：フッ素系樹脂含浸ガラスクロス
耐熱温度：-100℃～+260℃
● 物がくっつきにくく油がはいりません。



⑯ クッキングシート (2枚入) **入敷**
<WKT-08> 8-1000-1601 ¥ 1,510
250×280
材質：フッ素樹脂含浸ガラスクロス
耐熱温度：260℃
● 耐久性抜群のフッ素樹脂含浸シートです。
● オープンや天板に敷いたり、ケーキ型などの
敷紙としてお使いください。パンやクッキー、
魚、肉を焼く時にもくっつかない優れたものです。

製菓用品

天板・
シリコンマット

デコレーター・
絞り袋・スパチュラ

チョコレート用品・
ハケ・ゴムヘラ

製菓用型

フレキシブルモールド・
天板型

パテ抜・
クッキー抜型

製パン用品

使い捨てモールド・
カップ・ラッピング

販売トレイ・
バスケット・POP

和菓子用品・
アメ細工類

製菓・
製パン用機械