

布製鍋つかみ  
P.106TKG オープンミット ブラック  
P.678

ミニ



- ① ストウブ ミニ・ラウンドディッシュ  
〈RST-B1〉目 ¥8,000
- 8-0081-0101 40509-472 黒  
8-0081-0102 40509-544 グレー
- |        |      |       |    |
|--------|------|-------|----|
| 外径     | 深さ   | 容量(ℓ) | kg |
| 125×25 | 0.25 | 0.5   |    |



- ② ストウブ ミニ・オーバルディッシュ  
〈RST-56〉目 ¥8,000
- 8-0081-0201 40509-546 黒  
8-0081-0202 40509-545 グレー
- |         |    |      |    |        |
|---------|----|------|----|--------|
| 内間口     | 奥行 | 深さ   | kg | 底面寸法   |
| 140×100 | 25 | 0.52 |    | 115×72 |



- ③ ストウブ ミニ・レクタングュラー  
ディッシュ 40509-548 黒  
〈RST-55〉目 8-0081-0301 ¥8,000
- |            |      |    |        |
|------------|------|----|--------|
| 外径         | 高さ   | kg | 底面寸法   |
| 181×110×30 | 0.65 |    | 120×82 |



- ④ ストウブ グラチネ  
40509-539 黒  
〈RST-B0〉目 8-0081-0401 ¥8,000
- |        |     |       |    |
|--------|-----|-------|----|
| 外径     | 深さ  | 容量(ℓ) | kg |
| 120×50 | 0.3 | 0.5   |    |



- ⑤ ストウブ ミニ・フライパン  
40509-529 黒  
〈RST-54〉目 8-0081-0501 ¥8,000
- |         |      |    |     |
|---------|------|----|-----|
| 外径      | 深さ   | kg | 底径  |
| φ120×35 | 0.45 |    | 100 |

## ソースパン



- ⑥ ストウブ スモール ソースパン10cm  
〈RST-49〉目 ¥14,000
- 8-0081-0601 40509-537 黒  
8-0081-0602 40509-536 グレー
- |       |       |      |    |
|-------|-------|------|----|
| 内径    | 深さ    | 容量   | kg |
| 93×35 | 0.27ℓ | 0.85 |    |



- ⑦ ストウブ スープポット グレー 〈RST-A8〉目
- |      |             |         |     |     |     |         |
|------|-------------|---------|-----|-----|-----|---------|
|      |             | 内径 × 深さ | ℓ   | kg  | 底径  |         |
| 14cm | 8-0081-0701 | 130×110 | 1.2 | 2.2 | 100 | ¥20,000 |
| 18cm | 8-0081-0702 | 180×145 | 2.8 | 3.7 | 140 | ¥25,000 |



## スペシャル



- ⑧ ストウブ ロースター24cm  
〈RST-82〉目 ¥25,000
- 8-0081-0801 黒  
8-0081-0802 グレー
- |              |     |    |
|--------------|-----|----|
| 外径(取手含)      | 高さ  | kg |
| 240(320)×150 | 2.2 |    |

●チキンを丸ごと立たせた状態でオープンで調理ができます。



- ⑨ ストウブ エскарゴディッシュ  
6穴 40509-550  
〈RST-38〉目 8-0081-0901 ¥10,000
- |          |          |
|----------|----------|
| φ130×H35 | 質量:0.8kg |
| 底板厚:5mm  |          |



TKG ポットホルダー  
P.106



オープン用温度計  
P.591



# PLAT A FOUR

美しいシルエットと温もりのある色使いが特徴です。食器としてそのままお使いいただくのはもちろん、オープン料理にも大変重宝する軽くて使いやすいクックウェアです。

## ストウブ セラミックシリーズ レンジOK

耐熱温度:300℃ 耐冷温度:-20℃  
● オープン、電子レンジ使用可能。  
● 冷凍庫、冷蔵庫での保冷可能。  
※直火でのご使用はできません。



### レクタンギュラー ディッシュ



#### ① ストウブ セラミック レクタンギュラーディッシュ (RST-C5) 目録

	ホワイト	ブルー	チェリー	内寸	深さ	ℓ	
14cm	8-0082-0101	8-0082-0102	8-0082-0103	137×112×35	0.4	¥3,000	
20cm	8-0082-0104	8-0082-0105	8-0082-0106	202×153×40	1.1	¥3,500	
27cm	8-0082-0107	8-0082-0108	8-0082-0109	265×193×50	2.4	¥5,000	
34cm	8-0082-0110	8-0082-0111	8-0082-0112	336×233×65	4.5	¥6,000	

### オーバル ディッシュ



#### ② ストウブ セラミック オーバルディッシュ (RST-C6) 目録

	ホワイト	ブルー	チェリー	内寸	深さ	ℓ	
17cm	8-0082-0201	8-0082-0202	8-0082-0203	173×113×30	0.4	¥3,000	
23cm	8-0082-0204	8-0082-0205	8-0082-0206	230×157×45	1.1	¥4,000	
29cm	8-0082-0207	8-0082-0208	8-0082-0209	296×200×55	2.3	¥5,000	
37cm	8-0082-0210	8-0082-0211	8-0082-0212	372×252×60	4.3	¥6,000	

### パイ ディッシュ



#### ③ ストウブ セラミック パイディッシュ 40511-163 チェリー

(RST-C7) 目録 8-0082-0301 ¥3,000  
内径φ105×H16 0.2ℓ

# COCOTTE

### ラウンド ミニ・ココット



#### ④ ストウブ セラミック ラウンドミニココット

(RST-C0) 目録 ¥3,000  
8-0082-0401 40511-083 ホワイト  
8-0082-0402 40510-786 ブルー  
8-0082-0403 40511-084 マスタード  
8-0082-0404 40511-085 オレンジ  
8-0082-0405 40510-785 チェリー  
内径φ90×深さ40 0.2ℓ

### オーバル ミニ・ココット



#### ⑤ ストウブ セラミック オーバルミニココット

(RST-C1) 目録 ¥3,000  
8-0082-0501 40511-089 ホワイト  
8-0082-0502 40511-087 ブルー  
8-0082-0503 40511-090 マスタード  
8-0082-0504 40511-091 オレンジ  
8-0082-0505 40511-086 チェリー  
内径φ110×80×深さ40 0.23ℓ

### スクエア エクストラミニ ココット ペア



#### ⑥ ストウブ セラミック エクストラミニ

スクエアココット(2ヶ組) 入数  
(RST-C9) 目録 ¥3,000  
8-0082-0601 40511-101 ホワイト  
8-0082-0602 40511-099 ブルー  
8-0082-0603 40511-098 チェリー  
110×80×H65(取手、フタ込み)  
内径φ70×70×H22 0.1ℓ

### ハート ミニ ココット



#### ⑦ ストウブ セラミック ハートココット

40511-092 チェリー  
(RST-C2) 目録 8-0082-0701 ¥3,000  
内径φ90×H40 0.2ℓ

### ハート エクストラミニ ココット ペア



#### ⑧ ストウブ セラミック エクストラミニ

ハートココット(2ヶ組) 入数  
(RST-C8) 目録 ¥3,500  
8-0082-0801 40511-096 ホワイト  
8-0082-0802 40511-094 ブルー  
8-0082-0803 40511-093 チェリー  
83×75×H63(取手、フタ込み)  
内径φ70×65×H35 0.1ℓ

布製鍋つかみ  
P.106TKG オープンミット ブラック  
P.678

## COTE TABLE

ストウブ セラミックシリーズ



## ラウンド ボウル



## ① ストウブ セラミック ラウンドボール 12cm

〈RST-C4〉目録 ¥2,000

8-0083-0101 ホワイト

8-0083-0103 オレンジ

8-0083-0102 ブルー

8-0083-0104 チェリー

内径116×H52 0.4ℓ

## エクストラミニ ラウンドラムカン ペア

② ストウブ セラミック エクストラ  
ミニラムカン(2ヶ組) 

〈RST-D0〉目録 ¥2,500

8-0083-0201 40511-106 ホワイト

8-0083-0202 40511-104 ブルー

8-0083-0203 40511-103 チェリー

内径70×H45 0.1ℓ

## エクストラミニ スクエアラムカン ペア

③ ストウブ エクストラミニ  
スクエアラムカン(2ヶ組) 

〈RST-E6〉目録 ¥3,000

8-0083-0301 40511-113 ホワイト

8-0083-0302 40511-111 ブルー

8-0083-0303 40511-110 チェリー

110×80×H50(取手込み)

内径70×70×H45 0.1ℓ

## エクストラミニ ハートラムカン ペア

④ ストウブ エクストラミニ  
ハートラムカン(2ヶ組) 

〈RST-E5〉目録 ¥2,500

8-0083-0401 40511-109 ホワイト

8-0083-0402 40511-108 ブルー

8-0083-0403 40511-107 チェリー

80×75×H50

内径70×65×H40 0.1ℓ

## マグカップ ペア

⑤ ストウブ セラミック  
マグカップ(2ヶ組) 

〈RST-D1〉目録 ¥3,500

8-0083-0501 40511-115 ブルー

8-0083-0502 40511-114 チェリー

108×73×H80 0.2ℓ

## ティーポット



## ⑥ ストウブ ティーポット

〈RST-44〉目録 ¥26,000

8-0083-0601 40509-421 黒

8-0083-0602 40509-904 チェリー

8-0083-0603 40509-420 グレー

容量 外径 口径 高さ 質量

1.0ℓ 165 165 145 2.15kg

材質:鉄鋳物製



TKG ポットホルダー  
P.106



セーフティーフトン  
P.465



LE CREUSET

ル・クルーゼ 鋳物ホーローウェア

※必ず鍋つかみをご使用下さい。

本体に鋳物を使用し、複数層のホーローを焼き付けたずっしりとした重さ、厚みが、ル・クルーゼのおいしさの秘密。



保温性が抜群で、エナメル質のホーローがけだから、煮物、揚げ物、炒め物とどんな料理にも真価を發揮。永く付き合える美しい本物です。

POINT

鋳物ホーローウェアの特徴

- 熱伝導の優れた鋳物ホーローだから、ムラのない熱まわりで煮物や揚げ物、炊飯まで、微妙な火加減を要する調理に最適です。
- 重いフタは蒸気を逃さず、素材本来の旨味と栄養分を引き出します。
- 保温性に優れているので、料理が冷めにくく、温かい料理のおいしさを引き立てます。
- 平らで厚い底が料理をきれいに仕上げます。
- 弱火で調理ができ、経済的です。
- 酸に強く、繰り返し使用しても臭いが染み付きません。
- 優れた耐久性は、世代を超えてご愛用いただけます。
- 美しいデザインとカラーはキッチンを明るく演出し、そのままテーブルウェアとしてもご活用いただけます。
- フタのツマミは190℃までの耐熱性を持ち、フタ付きのままオープンに入れられます。オープンに入れられる際は、手動にて190℃以下を設定してください。また、オープンのスチーム、熱風、自動メニューボタンは耐熱温度以上になる場合もございますので、ご使用をお避けください。(ステンレス製のツマミは190℃以上でもご使用いただけます。)

熱源



料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板 庖丁差・  
殺菌庫

そばうどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品

ル・クルーゼ トラディションココット・ Rond

半世紀以上もの、世界中のキッチンで愛されているトラディションシリーズ。ベーシックなデザイン、使いやすさが人気のロングセラー商品です。



オレンジ



チェリーレッド



1 トラディション ココット・ Rond 2501

〈AKK-43〉

	オレンジ	チェリーレッド	
14cm	8-0084-0101	8-0084-0102	¥18,000
16cm	8-0084-0103	8-0084-0104	¥22,000
18cm	8-0084-0105	8-0084-0106	¥25,000
20cm	8-0084-0107	8-0084-0108	¥30,000
22cm	8-0084-0109	8-0084-0110	¥33,000
24cm	8-0084-0111	8-0084-0112	¥37,000
26cm	8-0084-0113	8-0084-0114	¥39,000
28cm	8-0084-0115		¥44,000
30cm		8-0084-0116	¥46,000

2 ココット・ Rond 2501

マットブラック  
〈AKK-A2〉

cm			
14	8-0084-0201	¥18,000	
16	8-0084-0202	¥22,000	
26	8-0084-0203	¥39,000	
28	8-0084-0204	¥44,000	
30	8-0084-0205	¥46,000	

3 ココット・ Rond 2101

マットブラック  
〈AKK-92〉

cm			
18	8-0084-0301	¥25,000	
20	8-0084-0302	¥30,000	
22	8-0084-0303	¥33,000	
24	8-0084-0304	¥37,000	

- ステンレス製のツマミですので、フタをしたままオープンでの調理ができます。

①②③サイズ

	内径×深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径
14cm	140×73	0.9	1.9	115
16cm	160×76	1.3	2.1	120
18cm	180×82	1.9	2.3	135
20cm	200×89	2.6	2.8	145
22cm	220×96	3.4	3.5	165
24cm	240×104	4.3	4.2	185
26cm	260×111	5.3	5.0	200
28cm	280×120	6.7	5.7	220
30cm	300×127	8.1	7.3	240

カレーやシチューのイメージが強いですが、炊飯にもおすすめです。やわらかい熱あたりなので、お米の艶やかさと甘みをゆっくり引き出します。そのままオープンにも入れられるので、パンやケーキの焼型としても便利です。熱ムラがないので均等に膨らみます。別売りの⑤スチーマーと組み合わせれば、さらにお料理の幅が広がります。



オレンジ



チェリーレッド

4 ココット・ジャポネーズ 25052

24cm 〈AKK-73〉

8-0084-0401 オレンジ  
8-0084-0402 チェリーレッド

内径	深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径
240	77	3.1	4.1	190

すき焼きや鍋物などの和食にちょうど良いやや浅めの鍋です。もちろん和食だけでなくリゾットなどの洋食にも大活躍。別売りの⑤スチーマーと組み合わせて使えば、蒸し物もできます。

5 ココット・ Rond 用 スチーマー 940071 (2501用)

〈AKK-67〉

cm 用	外径	深さ	有効内寸	深さ	
20	φ233	65	φ190	60	¥9,000
22	φ255	70	φ210	65	¥10,000
24	φ280	80	φ240	75	¥11,500

- 蒸し物やショートパスタ等をゆでるのに便利です。 ※ココット・ Rond 20・22・24cm専用です。



布製鍋つかみ  
P.106TKG オープンミット ブラック  
P.678

ル・クルーゼ 鋳物ホーローウェア ※必ず鍋つかみをご使用下さい。

## ココット・ビス ロンド (内側 黒ホーロー)

使い込むほど油になじみ、焼目をつけるのが得意で肉料理から煮込み、揚げ物、炊飯まで大活躍します。



チェリーレッド



オレンジ

## ① ココット・ビス ロンド &lt;AKK-99&gt;

	チェリーレッド	オレンジ	内径×深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径	
18cm	8-0085-0101	8-0085-0102	180×65	1.5	2.3	135	¥24,000
20cm	8-0085-0103	8-0085-0104	200×70	1.9	2.8	145	¥26,000
22cm	8-0085-0105	8-0085-0106	220×75	2.6	3.4	165	¥29,000



オレンジ

チェリーレッド

マットブラック

②

## ② ミニココット 2101

&lt;AKK-A9&gt; ¥15,000

8-0085-0201 オレンジ

8-0085-0202 チェリーレッド

8-0085-0203 マットブラック

135×100×H80(取手、フタ込み)

内φ90×深さ44 0.25ℓ

## ③ ソースパン 2507 オレンジ

&lt;ASC-85&gt; ¥23,000

内180×深さ73 1.5ℓ 2.2kg 底径:130

- 蓋つきのままオープン調理(190℃まで)できます。
- 使いやすいサイズのソースパンが新登場
- ソース作りやちょっとした煮物に最適です。



マットブラック

④

オレンジ



⑤



⑥ チェリーレッド

## ④ ビュッフェ キャセロール

2132 18cm &lt;AKY-69&gt; ¥28,000

8-0085-0401 マットブラック

8-0085-0402 オレンジ

8-0085-0403 チェリーレッド

内径 深さ 容量(ℓ) 質量(kg) 底径

180×35 0.7 2.0 145

- 蓋つきのままオープン調理できます。
- パエリア、すき焼などテーブルにそのまま出して楽しむのはもちろん、蓋が重いので、煮魚や煮物にも使えます。



## ⑤ オーバル・ビュッフェ キャセロール

21096 21cm マットブラック

&lt;AKY-70&gt; ¥28,000

内180×163×深さ40 0.9ℓ 2.1kg 底寸法:170×120



## ⑥ ビュッフェ・キャセロール 2532 &lt;AKY-38&gt;

	マットブラック	チェリーレッド	オレンジ	内径×深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径	
26cm		8-0085-0601	8-0085-0602	260×48	2.2	4.1	200	¥32,000
30cm	8-0085-0603	8-0085-0604	8-0085-0605	300×57	3.5	5.1	120	¥40,000



チェリーレッド



ローズクォーツ

## ⑦ リッド・スタンド 910429-11

&lt;RLK-19&gt; ¥3,500

8-0085-0701 チェリーレッド

8-0085-0702 ローズクォーツ

105×125×H105 材質:ストーンウェア

- 熱くなったお鍋のフタを立てかけられるスタンドです。
- レシピやタブレット端末などの立てかけにもご使用いただけます。



## ⑧ ル・クルーゼ ポッツ&amp;パンズ

エコクリーナー 250mℓ

(ホーロー鍋専用)

&lt;JKL-99&gt; ¥3,800

- 研磨剤が少なくホーロー表面を傷つけにくいクリーナーです。経年による汚れにも効果が期待できます。
  - ユーカリBioエッセンシャルオイルをはじめ、天然由来成分を97%使用。オーガニックの世界基準とも言われているフランス国際有機認証機関エコサートにも認証されています。
- ※汚れが気になる時に、お鍋が乾いた状態でご使用ください。

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  
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



**LE CREUSET** ル・クルーゼ 鋳物ホーローウェア ※必ず鍋つかみをご使用下さい。

**トラディションココット・オーバル** お魚やアスパラ・とうもろこしなど長い野菜などにも便利なココット・オーバル。厚手の鋳物ホーローなので熱まわりも均一です。



オレンジ



① **トラディション ココット・オーバル 2502**  
〈AKK-44〉

	オレンジ	チェリーレッド	
25cm	8-0086-0101	8-0086-0102	¥32,000
27cm	8-0086-0103	8-0086-0104	¥36,000
29cm	8-0086-0105	8-0086-0106	¥38,000

①～③サイズ

	間口×奥行×深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底寸法
17cm	170×118×65	0.9	1.8	135×80
25cm	250×190×95	3.3	3.7	200×150
27cm	270×210×100	4.2	4.2	215×165
29cm	290×220×106	4.7	5.0	250×185
31cm	310×241×115	6.3	6.0	265×200



マットブラック

② **ココット・オーバル 2502 マットブラック** 〈AKK-A3〉

	cm		
8-0086-0201	17	¥18,000	IH 100V 200V
8-0086-0202	29	¥38,000	
8-0086-0203	31	¥43,000	

③ **ココット・オーバル 2102 マットブラック** 〈AKK-93〉

	cm		
8-0086-0301	25	¥32,000	IH 100V 200V
8-0086-0302	27	¥36,000	

●ステンレス製のツاميですので、フタをしたままオープンでの調理ができます。



④ **シグニチャーオーバルプレート 20188** 〈APL-51〉

	マットブラック	チェリーレッド	オレンジ	サイズ	容量(ℓ)	質量(kg)	
20cm	8-0086-0401	8-0086-0402	8-0086-0403	260×150×H40	0.6	1.1	¥13,000
24cm	8-0086-0404	8-0086-0405		300×180×H45	0.9	1.4	¥17,000
28cm	8-0086-0406	8-0086-0407		350×210×H45	1.4	1.9	¥20,000

●鋳物ホーローのプレートなのでオープンからのお料理を長時間温かいままサーブできます。



⑤ **グリル・ Rond 20125-00** 25cm マットブラック

〈QGL-14〉 8-0086-0501 ¥18,000

深さ:20 質量:2.4kg 底径:φ215

- ホーロー仕上
- 深い溝が余分な脂を落とし、均等な熱まわりで、お肉やお魚のおいしさを最大限に引き出します。



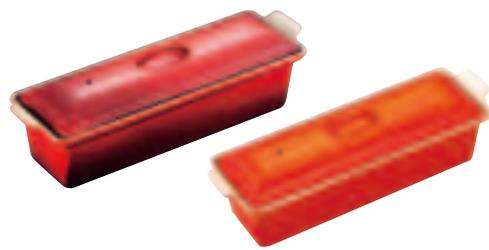
⑥ **チェリーレッドテリーヌ** 〈RTL-J1〉

	cm	ℓ		
8-0086-0601	32 大	内295×80×H60	1.4	¥24,000
8-0086-0602	28 小	内250×80×H60	1.25	¥22,000



⑦ **オレンジテリーヌ** 〈RTL-26〉

	cm	ℓ		
8-0086-0701	32 大	内295×80×H60	1.4	¥24,000
8-0086-0702	28 小	内250×80×H60	1.25	¥22,000



厚手の鋳物ホーロー



料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板 庖丁差・  
殺菌庫

そばうどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品

ムラノ18-8スプレードル  
P.439MLVペーパーミル  
P.1911

## ル・クルーゼ 鋳物ホーローウェア ※必ず鍋つかみをご使用下さい。

炒め物、オーブン料理も、作ってそのままテーブルへ。熱まわりが良いので仕上がりが美しく、おいしさと温かさが長続きします。



チェリーレッド



オレンジ

## ① スキレット 20124-20 &lt;ASK-34&gt;

	チェリーレッド	オレンジ	内径×深さ	質量(kg)	底径	
16cm	8-0087-0101	8-0087-0102	160×31	1.1	120	¥16,000
20cm	8-0087-0103	8-0087-0104	200×34	1.5	150	¥18,000

② ル・クルーゼ  
バルチ・ディッシュ  
20142 <ABL-67> 

	マットブラック	チェリーレッド	
20cm	8-0087-0201	8-0087-0202	
内径×深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径
200×104	1.8	1.8	120

③ ル・クルーゼ  
ウォーク・プレート(ガラスフタ付)  
21303 23cm マットブラック  
<AUE-13> 

内径×深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径
230×98	1.0	1.6	120

蓋/ガラスツタミ/ステンレス



## ル・クルーゼ シリコン・キッチンウェア



最高級シリコンのみを使用したル・クルーゼのシリコン・キッチンウェアは、加熱調理からお菓子作りまで大活躍。大切な鍋やストーンウェアを傷つけず、静かに調理できる快適さで、ル・クルーゼの鍋とコーディネートできるカラーバリエーションも楽しさを盛り上げてくれます。  
耐冷・耐熱温度：-40～250℃  
材質：頭部/シリコンゴム 柄部/木製

④ グルメスパチュラVS(M)  
930084-02 <BSP-A6> 

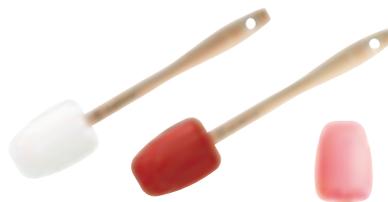
8-0087-0401	ホワイト
8-0087-0402	チェリーレッド
8-0087-0403	オレンジ
8-0087-0404	パウダーピンク

ヘラ部: 50×97 全長: 318

スプーン型になっていますので  
炒め物はもちろん盛り付けにも便利です。⑤ グルメスパチュラVS(スプーン型)  
930084-03 <BSP-A7> 

8-0087-0501	ホワイト
8-0087-0502	チェリーレッド
8-0087-0503	オレンジ
8-0087-0504	パウダーピンク

ヘラ部: 55×102 全長: 300

⑥ コンジメントスプーン BH  
930008-12 <BSP-90> 

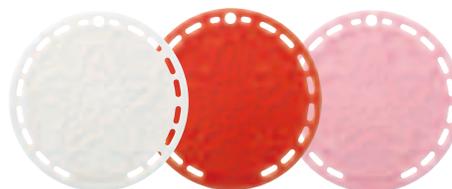
8-0087-0601	ホワイト
8-0087-0602	チェリーレッド
8-0087-0603	パウダーピンク

ヘラ部: 35×50 全長: 173  
●ピクルスやスパイスをサーブするのに最適な小さいサイズのスプーンです。

## ⑦ マルチパッド・ミニ (2枚入)

8-0087-0701	ホワイト
8-0087-0702	チェリーレッド
8-0087-0703	パウダーピンク

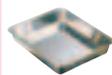
φ102  
●鍋つかみ、ジャーオープナー、コースターとして。

⑧ フレンチ・トリベット  
930073-00 <ALK-24> 

8-0087-0801	ホワイト
8-0087-0802	チェリーレッド
8-0087-0803	パウダーピンク

φ200  
●鍋敷き、鍋つかみ、ボールなどのすべり止めとして。





18-8 角パット  
P.131



TKG マンモス浅型ざる  
P.255



LE CREUSET

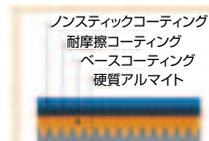
ル・クルーゼ

TNS (Toughened Non-Stick)

TNSは、特殊加工で強化した(Toughened)アルミニウムに高品質なノンスティック加工(Non-Stick)を施した製品。熱伝導がすばやく均一であるため熱ムラがありません。



耐久性に優れた硬質アルマイト



内側にも外側にもこびりつきにくい3層のノンスティック加工(フッ素加工)



① TNS シャロー・フライパン <ALK-16> ㊄

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
8-0088-0101	20	210×35	0.9	0.70	152		¥10,000
8-0088-0102	22	230×40	1.2	0.85	162		¥11,000
8-0088-0103	24	250×40	1.5	1.10	182		¥12,000
8-0088-0104	26	270×60	1.7	1.15	202		¥14,000
8-0088-0105	28	290×40	2.1	1.40	222		¥16,000

板厚: 5.0



② TNS ディープ・フライパン <ALK-17> ㊄

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
8-0088-0201	24	250×60	2.3	1.20	16.7		¥14,000
8-0088-0202	26	270×60	2.7	1.50	18.7		¥16,000
8-0088-0203	28	290×60	3.2	1.65	20.7		¥18,000

板厚: 5.0

●24cmは向かい手無です。



③ TNS エッグパン <ALK-19> ㊄

8-0088-0301 ¥9,000  
150×195×H68 0.62kg  
内140×184×深さ4.1  
底寸法:132×137



④ TNS ガラスフタ <ALK-18> ㊄

	cm	高さ	
8-0088-0401	20	70	¥3,000
8-0088-0402	22	73	¥3,000
8-0088-0403	24	77	¥3,500
8-0088-0404	26	80	¥3,500
8-0088-0405	28	83	¥3,500

●耐熱強化ガラス(耐熱温度170℃)



⑤ ケトル コーン 920002-00

<ALK-20> ㊄ ¥12,000

	ℓ	外径	口径	高さ	底径
8-0088-0501	1.6	260	200	180	175

8-0088-0502 オレンジ  
材質: スチール/ホーローコーティング  
●沸騰サインの笛付。



⑥ ケトル デミ 920009-00

<ALK-21> ㊄ ¥10,000

	ℓ	外径	口径	高さ	底径
8-0088-0601	1.1	230	170	180	145

8-0088-0602 オレンジ  
材質: スチール/ホーローコーティング



ウッド・キッチンウェア メープルウッド シリーズ

最高級の天然素材、北米産のハードメープルを素材として採用。耐久性に優れ、変質、変形しにくく、使い込むほど手になじみ、味わいがましていきます。



⑦

⑦ スプーンL 965001-00

<ALK-36> ㊄ 8-0088-0701 ¥3,500

80×全長285  
●鍋底の丸みに合うので、汁ものやご飯の取り分けに。



⑧

⑧ ターナー 965007-00

<ALK-38> ㊄ 8-0088-0801 ¥2,500

65×全長270  
●崩れやすい煮魚などを返す際に便利。



⑨

⑨ サービングスプーン 965008-00

<ALK-39> ㊄ 8-0088-0901 ¥2,500

65×全長270  
●取り分けや盛り付けに最適な浅めのスプーン。



⑩

⑩ メープルウッド  
ライススクープ 965006-00

<ALK-40> ㊄ 8-0088-1001 ¥2,500

65×全長220  
●お鍋を傷つけず、手彫りの風合いが生き  
たしゃもじ。



⑪

⑪ トリベット 965009-00

<ALK-41> ㊄ 8-0088-1101 ¥4,500

φ240  
●お鍋やストーンウェアと自然になじみ、その色を引き立てます。



⑫

⑫ カuttingボード 965005-00

<ALK-42> ㊄ 8-0088-1201 ¥5,000

335×210×H22  
●鍋敷きやおつまみプレートとしてもご使用できます。

⑬ ル・クルーゼ  
レードル・スタンド 910379-00

<RLK-20> ㊄ ¥2,500

8-0088-1301 Cレッド  
8-0088-1302 ローズクォーツ

125×105×H105 材質: ストーンウェア  
●レードルをコンパクトに立てかけられるスタンドです。



ご使用時の注意

注意!

- 直火や高温調理、高温の油の中では使用できません。
- 食酢・レモン汁等酸性の強いものに触れると変質したり、つやがなくなることがありますが、衛生上の問題はありません。
- 天然素材のため、一品一品個性があります。異なる木目や色合いをお楽しみください。

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

パット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板 庖丁差・  
殺菌庫

そばうどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品

オープン用温度計  
P.591TKG オープンミット ブラック  
P.678

ル・クルーゼストーンウェアシリーズ

※電子レンジ、オープン(260℃まで)、食器洗浄機に使用可能。  
直火でのご使用は避けてください。

## 味にこだわるシェフのル・クルーゼ。簡単なお手入れ、合理的な収納で効率もアップ。

熱伝導、保温性に優れているル・クルーゼは、まさにプロ仕様。フランスのシェフはもちろん、日本国内においても業務用として既に高い評価をいただいております。シンプルなデザインでお手入れも簡単。積み重ねるなど収納にも便利な形が作業の効率の向上に貢献しております。

- 冷蔵庫、フリーザーでの保冷も可能です。
- 水分を吸収しにくいので、繰り返しお料理をしても臭いがつきにくく、清潔にご使用いただけます。
- 汚れが落ちやすくお手入れも簡単です。
- 食器洗浄機にも対応できます。



## ① レクタングュラーディッシュ 910419 &lt;RLK-28&gt;

	チェリーレッド	オレンジ	ローズクォーツ	サイズ	容量(ℓ)	
18cm	8-0089-0101	8-0089-0102	8-0089-0103	230×140×H50	0.6	¥4,000
26cm	8-0089-0104	8-0089-0105	8-0089-0106	330×205×H55	1.3	¥6,000

●料理を選ばないベーシックなデザイン。大型のディッシュはビュッフェコーナーを彩ります。



## ② ラムカンL(2個組) 910028-00 フルーツグリーン

&lt;RLM-42&gt; 8-0089-0201 ¥3,500

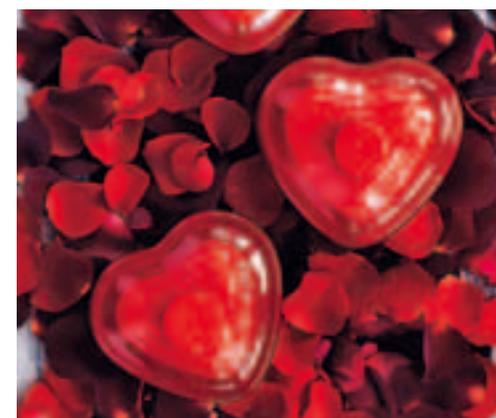
φ95×H55 0.22ℓ

## ③ スタッキング・ラムカン・セット 910367-00

&lt;RLK-15&gt; ¥5,000

8-0089-0301 チェリーレッド  
8-0089-0302 ホワイトラスターS: φ100×H45 220ml×2  
L: φ100×H75 400ml×1

●フタ付

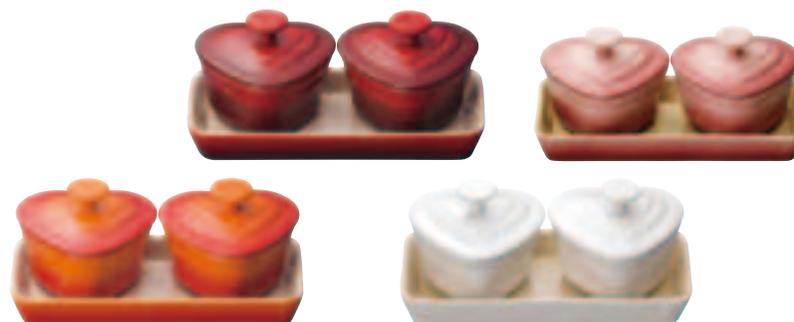


④ ⑤

## ④ ラムカン・ダムールS(フタ付) 910031-10 &lt;RLM-39&gt;

8-0089-0401 チェリーレッド  
8-0089-0402 オレンジ  
8-0089-0403 デュジョンイエロー  
8-0089-0404 フルーツグリーン  
8-0089-0405 ローズクォーツ  
8-0089-0406 ホワイトラスター  
96×91×H78 0.16ℓ

## ⑤ ラムカン・ダムール(フタ付) 910031-00 &lt;RLM-38&gt;

8-0089-0501 チェリーレッド  
8-0089-0502 オレンジ  
8-0089-0503 デュジョンイエロー  
8-0089-0504 フルーツグリーン  
8-0089-0505 ローズクォーツ  
8-0089-0506 ホワイトラスター  
110×110×H93 0.3ℓ

## ⑥ プチ・ラムカンドムール・セット 910223-00 &lt;RLM-51&gt;

8-0089-0601 チェリーレッド  
8-0089-0602 オレンジ  
8-0089-0603 ローズクォーツ  
8-0089-0604 ホワイトラスターラムカン: 80×83×H65 0.08ℓ  
トレイ: 178×80×H23●プチサイズのラムカンドムールのセットです。  
トレイもついていろいろな使い方ができます。

## ⑦ ラムカン・フルール S(フタ付)910167-00

&lt;RLM-49&gt; ¥3,000

8-0089-0701 チェリーレッド  
8-0089-0702 オレンジ

φ105×H84 0.21ℓ



LE CREUSET®

ル・クルーゼストーンウェア シリーズ

※電子レンジ、オーブン (260℃まで)、食器洗浄機に使用可能。  
直火でのご使用は避けてください。

味にこだわるシェフのル・クルーゼ。簡単なお手入れ、合理的な収納で効率もアップ。

熱伝導、保温性に優れているル・クルーゼは、まさにプロ仕様。フランスのシェフはもちろん、日本国内においても業務用として既に高い評価をいただいております。シンプルなデザインでお手入れも簡単。積み重ねるなど収納にも便利な形が作業の効率の向上に貢献しております。

- 冷蔵庫、フリーザーでの保冷も可能です。
- 水分を吸収しにくいので、繰り返しお料理をしても臭いがつきにくく、清潔にご使用いただけます。
- 汚れが落ちやすくお手入れも簡単です。●食器洗浄機にも対応できます。



① ラウンド・プレート・LC 910140 <RLK-09> ㊗

	ホワイト	チェリーレッド	オレンジ	ローズクォーツ	サイズ	
19cm	8-0090-0101	8-0090-0102	8-0090-0103	8-0090-0104	φ190×H22	¥2,000
23cm	8-0090-0105	8-0090-0106	8-0090-0107	8-0090-0108	φ230×H23	¥2,500

●ティータイムからディナーまで、あらゆるシーンに対応するラウンド・プレートは、大小のサイズの好きな色を重ねて、テーブルコーディネートも楽しめます。



② ミニ・ココット 910050-00 <RKK-A7> ㊗ ¥3,500

- 8-0090-0201 チェリーレッド
- 8-0090-0202 オレンジ
- 8-0090-0203 ローズクォーツ

135×100×H80 (取手、フタ込み)  
内φ90×深さ44 0.25ℓ



③ ペア・プチ・ココット (スプーン付) 910385-00

<RLK-16> ㊗ 8-0090-0301 ¥4,000

ココット: 105×70×H60 75ml  
スプーン: 25×110

●チェリーレッドとホワイトラスターのセットです。  
※チェリーレッドのみスプーン付です。



④ ラウンド・ディッシュ 20cm  
910344-20 <RLK-07> ㊗ ¥3,000

- 8-0090-0401 チェリーレッド
- 8-0090-0402 オレンジ
- 8-0090-0403 ローズクォーツ

φ200×H50 0.8ℓ

●パスタやスープ、カレー皿として、幅広くお使いいただける浅めのボールタイプのディッシュです。



⑤ ハート・ディッシュS(2個入) ㊗  
910203-01 <RLK-26> ㊗ ¥3,000

- 8-0090-0501 チェリーレッド&ホワイトラスター
- 8-0090-0502 ローズクォーツ&ホワイトラスター

125×105 0.17ℓ

※各色1個ずつのペアセットです。



⑥ ライスボール 910212-00  
<RLK-08> ㊗ ¥2,000

- 8-0090-0601 チェリーレッド
- 8-0090-0602 オレンジ
- 8-0090-0603 ローズクォーツ

φ120×H63 0.35ℓ

●少し深めのつくりになっているので、スープボールとしてもお使いいただけます。



⑦ オーバル・ボール (2個入)  
910347-23 ㊗ ¥5,000

- 8-0090-0701 ホワイトラスター
- 8-0090-0702 チェリーレッド
- 8-0090-0703 オレンジ

155×235×H58 0.77ℓ

●パスタやカレーなどにぴったりな深さのある楕円形のボールです。



⑧ ティーポット&マグSSセット(2個入) ㊗  
910296-00 <RLK-13> ㊗ ¥9,000

- 8-0090-0801 チェリーレッド
- 8-0090-0802 ホワイトラスター
- 8-0090-0803 ローズクォーツ

ティーポット: 125×200×H115 600ml

マグ: 88×120×H82 250ml

●ティーストレナー付



⑨ マグカップ Sサイズ 910072-01  
<RMG-34> ㊗ ¥3,000

- 8-0090-0901 チェリーレッド
- 8-0090-0902 オレンジ
- 8-0090-0903 ローズクォーツ

120×87×H102 0.3ℓ



⑩ ペア・ショート・タンブラー (2個組) ㊗  
910378-00 <RLK-17> ㊗ ¥3,000

- 8-0090-1001 チェリーレッド&ホワイトラスター
- 8-0090-1002 ローズクォーツ&ホワイトラスター

φ75×H95 240ml

関連商品 ワインアクセサリー→P.1888



TKG マンモス浅型ざる  
P.255



宮島杓子  
P.513

●機能性、美しさを兼ね揃えたセラミックコーティングシリーズです。  
●内面セラミックコーティングは、滑らかで密な表面でこんがりおいしく焼き上げ、ヘルシー料理に最適です。  
材質:本体/アルミニウム(内面セラミックコーティング)  
ステンレス鋼(IH仕様のみ)  
ハンドル/SAN、ABS樹脂

**guzzini**® グッチーニ

"LATINA"ーラッチーナー セラミックコート シリーズ



① グッチーニ IH セラミックコート 両手鍋24cm 2279 (RGT-R1) ㊄ ¥22,000

8-0091-0101 バイオレット 8-0091-0103 オレンジ  
8-0091-0102 グレー

外径	高さ	ℓ	kg	底径	底板厚
250	115	4.0	1.3	180	4.5



③ グッチーニ IH セラミックコート 片手鍋 2279 (RGT-RO) ㊄

	バイオレット	グレー	オレンジ	レッド	
16cm	8-0091-0301		8-0091-0302	8-0091-0303	¥15,000
20cm	8-0091-0304	8-0091-0305	8-0091-0306		¥20,000

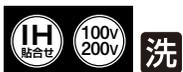
	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
16cm	φ170	71	1.0	0.57	116	
20cm	φ210	92	2.2	0.90	157	底板厚:4.0



② グッチーニ IH セラミックコート 浅型両手鍋 2280 (RGT-R2) ㊄

	バイオレット	グレー	オレンジ	レッド	
24cm	8-0091-0201	8-0091-0202	8-0091-0203	8-0091-0204	¥17,000
28cm	8-0091-0205	8-0091-0206	8-0091-0207	8-0091-0208	¥20,000

	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
24cm	φ250	60	2.1	1.1	180	
28cm	φ290	60	3.4	1.5	220	底板厚:4.5



④ グッチーニ IH セラミックコート フライパン 2278 (RGT-Q9) ㊄

	バイオレット	グレー	オレンジ	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
20cm	8-0091-0401	8-0091-0402	8-0091-0403	φ210	43	1.0	0.65	140	¥14,000
24cm	8-0091-0404			φ250	47	2.0	0.96	180	¥17,000
28cm	8-0091-0405		8-0091-0406	φ290	55	2.5	1.25	223	¥20,000
30cm	8-0091-0407	8-0091-0408	8-0091-0409	φ310	50	2.1	1.4	232	¥21,000

底板厚:4.0



⑤ グッチーニ スプーンサーバー 2286.01 (RGT-Q5) ㊄ ¥2,100 洗

8-0091-0501 01 バイオレット  
8-0091-0502 22 グレー  
63×105×全長350 50c.c.



⑦ グッチーニ スキンマー 2286.04 (RGT-Q7) ㊄ ¥2,100 洗

8-0091-0701 01 バイオレット  
8-0091-0702 22 グレー  
8-0091-0703 45 オレンジ  
8-0091-0704 65 レッド  
φ105×全長345



⑨ グッチーニ レードルレスト 1871.00 (RGT-80) ㊄ ¥1,200

8-0091-0901 00 クリアー  
8-0091-0902 44 グリーン  
8-0091-0903 45 オレンジ  
8-0091-0904 65 レッド  
8-0091-0905 88 イエロー  
290×115×H40  
材質:SAN樹脂



⑩ グッチーニ レードルレスト 2856.00 (RGT-81) ㊄ ¥3,400

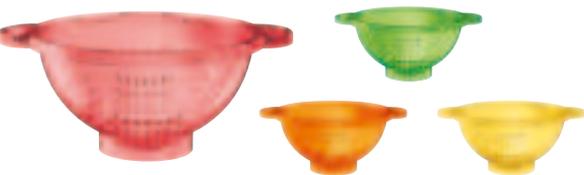
8-0091-1001 00 クリアー  
8-0091-1002 44 グリーン  
8-0091-1003 45 オレンジ  
8-0091-1004 65 レッド  
240×110×H45  
材質:SAN樹脂

⑥ グッチーニ ターナー 2286.02 (RGT-Q6) ㊄ ¥2,100 洗

8-0091-0601 01 バイオレット  
8-0091-0602 22 グレー  
8-0091-0603 45 オレンジ  
8-0091-0604 65 レッド  
幅82×全長340

⑧ グッチーニ パスタサーバー 2286.03 (RGT-Q8) ㊄ ¥2,100 洗

8-0091-0801 01 バイオレット  
8-0091-0802 22 グレー  
8-0091-0803 45 オレンジ  
8-0091-0804 65 レッド  
65×75×全長333



⑪ グッチーニ コランダー 1672.00 (RGT-18) ㊄ ¥5,100

8-0091-1101 65 レッド 8-0091-1103 44 グリーン  
8-0091-1102 73 アンバー 8-0091-1104 45 オレンジ  
φ280×350×H145 8-0091-1105 88 イエロー  
材質:SAN樹脂



⑫ グッチーニ コランダー 1201.00 (RGT-79) ㊄ ¥4,800

8-0091-1201 00 クリアー 8-0091-1203 45 オレンジ  
8-0091-1202 44 グリーン 8-0091-1204 65 レッド  
φ240×H120×全長400 8-0091-1205 88 イエロー  
材質:ポリカーボネイト



⑬ グッチーニ ミキシングボウル 2729.0056 (RGT-P6) ㊄ ¥3,900

8-0091-1301 2729.0056 イエロー  
8-0091-1302 2729.0083 オレンジ  
φ245×155 3.0ℓ  
材質:ポリプロピレン



⑭ グッチーニ チーズグレーター 2247.0244 (RGT-O8) ㊄ ¥5,900

8-0091-1401 2247.0244 グリーン  
8-0091-1402 2247.0245 オレンジ  
8-0091-1403 2247.0265 レッド  
8-0091-1404 2247.0288 イエロー  
175×115×H80  
材質:SAN樹脂・ステンレス刃

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

**guzzini** グッチーニ  
クッキングプロジェクト シリーズ

材質:本体/アルミニウム(ミネラルコーティング)  
ハンドル/SAN樹脂、ABS樹脂



design:Carlo Colombo

※写真はシリコン製とメラミン製のマットをそれぞれ1枚ずつ組み合わせています。取り外して2枚にしてご使用出来ます。



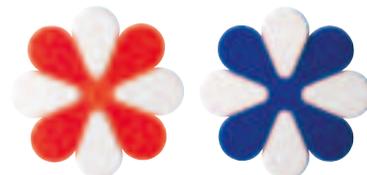
① グッチーニ  
クッキングプロジェクト  
フライパン 20cm 2929 **洗**  
<RGT-Y1> ⑥ 8-0092-0101 ¥8,000  
内径×深さ ℓ kg  
195×50 1.2 0.55



② グッチーニ  
クッキングプロジェクト  
両手深鍋 20cm 2931 **洗**  
<RGT-Y3> ⑥ 8-0092-0201 ¥12,000  
内径×深さ ℓ kg  
192×100 2.8 0.88



③ グッチーニ  
クッキングプロジェクト  
両手浅鍋 24cm 2930 **洗**  
<RGT-Y2> ⑥ 8-0092-0301 ¥13,000  
内径 深さ ℓ kg  
233×65 2.7 1.0



④ グッチーニ テーブルマット2PCセット  
<RGT-17> ⑥ ¥6,500  
8-0092-0401 2327.0065 クリアーレッド  
8-0092-0402 2327.0068 クリアーコバルトブルー  
φ180×H10  
材質:メラミン・シリコン



⑤ グッチーニ ストレーナー L  
<RGT-O6> ⑥ ¥3,700  
8-0092-0501 1676.1700 クリアー  
8-0092-0502 1676.1744 グリーン  
8-0092-0503 1676.1745 オレンジ  
8-0092-0504 1676.1765 レッド  
8-0092-0505 1676.1788 イエロー  
φ165×H75×全長340  
材質:アミ/ステンレス  
柄/SAN樹脂



⑥ グッチーニ ストレーナー S  
<RGT-O7> ⑥ ¥2,400  
8-0092-0601 1676.0944 グリーン  
8-0092-0602 1676.0945 オレンジ  
8-0092-0603 1676.0965 レッド  
8-0092-0604 1676.0988 イエロー  
φ95×50×全長230  
材質:アミ/ステンレス  
柄/SAN樹脂



⑦ グッチーニ ファンネル(ロート)  
<RGT-P4> ⑥ ¥2,200  
8-0092-0701 2324.0044 グリーン  
8-0092-0702 2324.0045 オレンジ  
8-0092-0703 2324.0065 レッド  
8-0092-0704 2324.0088 イエロー  
136×110×H158  
材質:SAN樹脂



⑧ グッチーニ ピッチャー  
(メジャーカップ)  
<RGT-G3> ⑥ ¥3,600  
8-0092-0801 0728.0244 グリーン  
8-0092-0802 0728.0288 イエロー  
1ℓ 150×75×H235  
材質:SAN樹脂・ポリプロピレン



⑨ グッチーニ オーバルジャー  
クローム <NGT-05> ⑥  
8-0092-0901 2741.0916 125×95×H125 500c.c. ¥4,800  
8-0092-0902 2741.1916 125×95×H190 1,000c.c. ¥5,200



⑪ グッチーニ オーバル  
スパゲティジャー  
<RGT-82> ⑥ ¥5,400  
8-0092-1101 2741.3144 グリーン  
8-0092-1102 2741.3145 オレンジ  
8-0092-1103 2741.3165 レッド  
8-0092-1104 2741.3101 バイオレット  
125×95×H305  
材質:SAN樹脂、ポリエチレン

グッチーニ オーバルジャー 2741  
⑫ 1,000c.c.  
<RGT-83> ⑥ ¥4,100  
8-0092-1201 1944 グリーン  
8-0092-1202 1945 オレンジ  
8-0092-1203 1965 レッド  
8-0092-1204 1901 バイオレット  
125×95×H190  
材質:SAN樹脂、ポリエチレン



⑬ 500c.c.  
<RGT-84> ⑥ ¥3,500  
8-0092-1301 0944 グリーン  
8-0092-1302 0945 オレンジ  
8-0092-1303 0965 レッド  
125×95×H125  
材質:SAN樹脂、ポリエチレン

⑩ グッチーニ オーバルスパゲティジャー  
クローム 2741.3116  
<NGT-06> ⑥ 8-0092-1001 ¥6,200  
125×95×H305  
⑨⑩材質:容器/SAN樹脂  
フタ/ABS樹脂(クロームメッキ)



⑮ グッチーニ ガラスジャー 2855 <RGT-H9> ⑥

c.c.	クリアー	グリーン	オレンジ	レッド	イエロー	直径×高さ	
500	8-0092-1501	8-0092-1502	8-0092-1503	8-0092-1504	8-0092-1505	120×105	¥5,200
750	8-0092-1506	8-0092-1507	8-0092-1508	8-0092-1509		120×135	¥5,500
1,000	8-0092-1510	8-0092-1511	8-0092-1512	8-0092-1513	8-0092-1514	120×170	¥5,800
1,500	8-0092-1515	8-0092-1516	8-0092-1517	8-0092-1518	8-0092-1519	120×225	¥6,300



⑯ グッチーニ ガラスジャー 2299 <RGT-I0> ⑥

c.c.	グリーン	オレンジ	レッド	イエロー	直径×高さ	
500	8-0092-1601	8-0092-1602	8-0092-1603	8-0092-1604	118×100	¥3,500
750	8-0092-1605	8-0092-1606	8-0092-1607	8-0092-1608	118×130	¥3,700
1,000	8-0092-1609	8-0092-1610	8-0092-1611	8-0092-1612	118×165	¥3,900
1,500	8-0092-1613	8-0092-1614	8-0092-1615	8-0092-1616	118×220	¥4,200

⑰ グッチーニ アクリルジャー 2851 <RGT-V4> ⑥

c.c.	クリアー	バイオレット	グリーン	オレンジ	レッド	ブルー	直径×高さ	
750				8-0092-1701	8-0092-1702	8-0092-1703	130×130	¥4,400
1,200	8-0092-1704	8-0092-1705	8-0092-1706		8-0092-1707	8-0092-1708	135×160	¥4,800
1,600	8-0092-1709	8-0092-1710	8-0092-1711	8-0092-1712	8-0092-1713	8-0092-1714	150×200	¥5,400
2,500	8-0092-1715	8-0092-1716	8-0092-1717	8-0092-1718	8-0092-1719	8-0092-1720	175×240	¥5,800

材質:SAN樹脂、ポリエチレン



料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

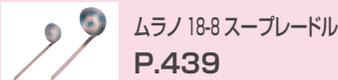
ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板 庖丁差・  
殺菌庫

そばうどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品



軽くて焼き入れ不要!IHでも即使用可能!!  
手作りを感じさせるMade in Japan.  
油なじみがよく丈夫で錆びにも強いブルーテンパー材!

TKG

迷ったらコレ



ブルーテンパー材とは?

通常の黒皮鋼板を酸洗処理した後、2回も焼入れ工程を行っている高級な素材で錆びにくく、熱効率に優れています。これらの工程による表面の細かい凹凸が油なじみを良くするため、調理にとっても適しています。

丹念な植目加工

ハイパワー鍛造プレスにより、手で打ち出した状態に近い植目を実現。植目加工は母材を2割以上引き締め、硬さだけでなく粘りも加わります。軽量で強度と熱の伝わりが良く油なじみに優れ、作業性を考慮して板厚を1.2mmに設定しました。



シリコンクリア塗装

表面には高機能で耐久性のあるシリコンクリア塗装を施しました。ラッカー塗装と異なり、使用時にも焼き切る必要がないためIHでもすぐ使う事ができます。



① TKGブルーテンパーハンマーフライパン (AFL-09)

cm	内径	深さ	kg	底径	
8-0093-0101	16	160×35	0.32	105	¥4,400
8-0093-0102	18	180×40	0.38	120	¥4,700
8-0093-0103	21	210×45	0.52	143	¥5,000
8-0093-0104	24	240×50	0.70	166	¥5,500
8-0093-0105	27	270×55	0.95	189	¥6,300
8-0093-0106	30	300×60	1.30	212	¥7,000

板厚:1.2

② Ω鉄フライパン (AHL-17)

cm	内径	深さ	kg	底径	
8-0093-0201	16	162×40	0.41	110	¥1,450
8-0093-0202	18	182×39	0.47	120	¥1,600
8-0093-0203	20	202×41	0.56	135	¥1,700
8-0093-0204	22	222×45	0.69	155	¥1,850
8-0093-0205	24	240×47	0.80	175	¥2,100
8-0093-0206	26	260×49	0.94	185	¥2,250
8-0093-0207	28	280×51	1.13	195	¥2,450
8-0093-0208	30	300×59	1.25	200	¥2,900
8-0093-0209	32	321×64	1.55	230	¥3,350
8-0093-0210	34	340×72	1.77	235	¥4,000
8-0093-0211	36	361×76	1.98	250	¥4,700
8-0093-0212	40	402×80	3.47	290	¥6,900
8-0093-0213	45	447×91	4.30	330	¥8,500

板厚:1.6 (40・45cm 2.3)

③ Ω鉄黒皮厚板フライパン (AHL-20)

cm	内径	深さ	kg	底径	
8-0093-0301	16	162×34	0.55	110	¥1,700
8-0093-0302	18	183×40	0.67	120	¥1,850
8-0093-0303	20	203×40	0.80	135	¥2,000
8-0093-0304	22	222×45	0.94	155	¥2,200
8-0093-0305	24	241×47	1.16	175	¥2,450
8-0093-0306	26	260×48	1.33	185	¥2,700
8-0093-0307	28	280×50	1.56	195	¥2,950
8-0093-0308	30	300×57	1.72	200	¥3,450
8-0093-0309	32	321×64	1.94	230	¥4,100
8-0093-0310	34	340×68	2.18	235	¥4,700
8-0093-0311	36	359×74	2.64	250	¥5,600
8-0093-0312	40	400×78	3.47	290	¥7,100
8-0093-0313	45	446×94	4.30	330	¥8,500

板厚:2.3

関連商品 ブルーテンパー北京鍋・中華鍋→P.405 P.406

TKG Iron Blue

自然鑄造と特殊切削!!  
バツグンの耐久・保温性!!



④ TKG鑄鉄アイアンブルーフライパン (AHL-V2)

cm	内径	深さ	kg	底径	
8-0093-0401	FC-18	18	44	0.8	104 ¥5,800
8-0093-0402	FC-20	20	48	0.9	114 ¥6,000
8-0093-0403	FC-22	22	53	1.1	125 ¥6,500
8-0093-0404	FC-24	24	57	1.28	135 ¥6,900
8-0093-0405	FC-26	26	61	1.32	146 ¥7,600
8-0093-0406	FC-28	28	69	1.58	156 ¥8,000
8-0093-0407	FC-30	30	70	1.62	166 ¥8,500

板厚:2.0

● 鑄鉄を炉で溶かし、ひとつひとつ丹念に金型に鑄込んで自然凝固させた後、質量、強度、保温のバランスを考えた厚みになるまで丁寧に切削加工したハンドメイド製品です。  
● 底面の板厚が2mmありますので、他の薄板の鉄製品と比較して高い保温性があります。

業界初、こびりつきにくい凹凸模様。

スーパーエンボスNF加工とは

金属表面に無数の凹凸を浮き立たせた特殊加工金属です。素材と鋼板の間に絶えず油分と水分が回るうえ、素材と鋼板がじかに接触する面積が減るため、こびりつきが発生する恐れが格段に減ります。



⑤ Ωスーパーエンボス加工超鉄鍋フライパン (AHL-J7)

cm	内径	深さ	kg	底径	
8-0093-0501	16	163×38	0.40	110	¥1,800
8-0093-0502	18	183×38	0.47	120	¥1,900
8-0093-0503	20	200×40	0.60	135	¥2,150
8-0093-0504	22	226×45	0.70	155	¥2,350
8-0093-0505	24	243×50	0.86	175	¥2,600
8-0093-0506	26	265×52	1.00	185	¥2,950
8-0093-0507	28	285×55	1.15	195	¥3,300
8-0093-0508	30	305×60	1.30	200	¥3,650
8-0093-0509	32	330×63	1.48	230	¥4,500
8-0093-0510	34	345×69	1.48	235	¥5,350
8-0093-0511	36	363×75	2.00	250	¥6,400

板厚:1.6

⑥ Ω鉄黒皮オープン用厚板フライパン (AHL-94)

cm	柄長	kg	底径	
8-0093-0601	18	85	0.63	120 ¥1,800
8-0093-0602	20	95	0.77	135 ¥1,950
8-0093-0603	22	95	0.90	155 ¥2,150
8-0093-0604	24	120	1.06	175 ¥2,400
8-0093-0605	26	120	1.20	185 ¥2,650
8-0093-0606	28	135	1.45	195 ¥2,900
8-0093-0607	30	135	1.61	200 ¥3,400
8-0093-0608	32	135	1.80	230 ¥4,050
8-0093-0609	34	135	2.10	235 ¥4,650
8-0093-0610	36	200	2.40	250 ¥5,600
8-0093-0611	40	200	2.95	290 ¥7,100

板厚:2.3  
※サイズは③をご参照ください。

デバイヤー 鉄フライパンシリーズ ⑦⑧



⑦ デバイヤー鉄クールハンドルフライパン 5130 (ADB-03)

cm	内径	深さ	kg	板厚	底径	
8-0093-0701	20	33	1.0	2.5	130	¥5,700
8-0093-0702	24	39	1.3	2.5	170	¥6,500
8-0093-0703	28	40	2.0	3.0	200	¥8,400
8-0093-0704	32	42	2.6	3.0	230	¥10,500
8-0093-0705	36	51	3.2	3.0	260	¥13,500

● 熱を伝えにくいチューブタイプハンドル。  
※32、36、40cmは向い手付です。



⑧ デバイヤー鉄フライパン5110 (AHL-18)

cm	内径	深さ	板厚	kg	底径	
8-0093-0801	18	177×32	2.5	0.9	120	¥4,500
8-0093-0802	20	197×33	2.5	1.05	130	¥4,700
8-0093-0803	22	215×38	2.5	1.2	150	¥4,900
8-0093-0804	24	234×39	2.5	1.38	170	¥5,400
8-0093-0805	26	254×43	3.0	1.93	180	¥6,300
8-0093-0806	28	271×42	3.0	2.15	200	¥6,600
8-0093-0807	30	290×44	3.0	2.42	210	¥7,400



cm	内径	深さ	板厚	kg	底径	
8-0093-0808	32	310×48	3.0	2.63	230	¥8,100
8-0093-0809	36	350×52	3.0	3.54	260	¥11,000
8-0093-0810	40	387×56	3.0	4.2	290	¥13,600
8-0093-0811	45	436×54	3.0	5.1	360	¥18,000
8-0093-0812	50	486×55	3.0	6.3	400	¥21,000

※32cm～50cmは向い手付です。

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 鉄板焼用品 軽食 製菓用品 フロン 棚 ラック 洗濯用 清掃用品 長靴白衣 衛生 消耗品 バンケット 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

TKG IH キャスト フライパン



① TKG IH キャスト  
ノンスティック フライパン (AHL-W9)

cm内	外径	高さ	kg	底径	
8-0094-0101	21	230	47	0.70	135 ¥ 6,500
8-0094-0102	24	260	54	0.91	155 ¥ 7,400
8-0094-0103	27	290	58	1.09	170 ¥ 8,100
8-0094-0104	30	320	66	1.29	185 ¥ 8,900
8-0094-0105	33	350	65	1.56	185 ¥ 10,500
8-0094-0106	36	380	71	1.76	185 ¥ 13,000

底厚:4.5

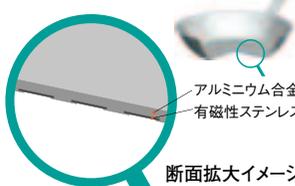


② TKG IH キャスト フライパン  
(AHL-W8)

cm内	外径	高さ	kg	底径	
8-0094-0201	21	230	47	0.70	135 ¥ 5,700
8-0094-0202	24	260	54	0.91	155 ¥ 6,500
8-0094-0203	27	290	58	1.09	170 ¥ 7,400
8-0094-0204	30	320	66	1.29	185 ¥ 8,100
8-0094-0205	33	350	65	1.56	185 ¥ 9,700
8-0094-0206	36	380	71	1.76	185 ¥ 11,600

底厚:4.5

TKG IHキャストフライパン



断面拡大イメージ  
アルミニウム合金  
有磁性ステンレス

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

軽量化された2層クラッドフライパン!



③ マイスター 2層クラッド  
フライパン (AMI-04)

cm内	外径	高さ	kg	底径	
8-0094-0301	18	204	42	0.50	115 ¥ 5,000
8-0094-0302	21	236	48	0.55	136 ¥ 6,500
8-0094-0303	24	266	54	0.65	151 ¥ 7,500
8-0094-0304	27	298	58	0.90	175 ¥ 8,500
8-0094-0305	30	328	62	0.95	197 ¥ 10,000

底厚:2.6  
●テフロンプラチナ加工

TKG IH 2層クラッドフライパン



④ TKG IH セレクト 2層クラッド  
いため鍋  
(ハードコーティング加工) (AIT-34)

cm	内径	高さ	kg	
8-0094-0401	28	280×120	1.37	¥7,600
8-0094-0402	30	300×120	1.52	¥8,500

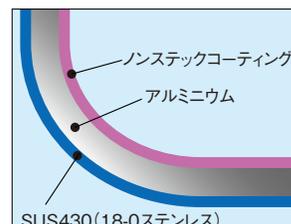
板厚:3.0



⑤ TKG IH セレクト 2層クラッドフライパン  
(ハードコーティング加工) (AHL-Z6)

cm	内径	高さ	kg	
8-0094-0501	19	173×35	0.38	¥ 3,700
8-0094-0502	22	200×42	0.51	¥ 4,200
8-0094-0503	24	218×47	0.73	¥ 4,900
8-0094-0504	26	235×53	0.87	¥ 6,100
8-0094-0505	28	257×55	1.1	¥ 6,900

板厚:3.0  
●40・45cmは向い手付です。



⑥ TKG IH セレクト 2層クラッド  
両手 フライパン  
(ハードコーティング加工) (PPE-14)

cm	内径	高さ	kg	底径	
8-0094-0601	30	278×58	1.39	235	¥ 8,600
8-0094-0602	32	303×60	1.55	256	¥ 9,200
8-0094-0603	37	353×63	1.96	300	¥ 12,100
8-0094-0604	40	378×70	2.07	315	¥ 13,700

板厚:3.0

TKG



⑦ 18-8 TKG PRO (プロ)  
エクスカリバー フライパン (AHL-M9)

cm	内径	高さ	kg	板厚	底径	
8-0094-0701	20	200×50	0.7	0.8	144	¥ 7,200
8-0094-0702	22	220×55	0.9	0.8	164	¥ 8,100
8-0094-0703	24	240×55	1.0	0.8	184	¥ 9,000
8-0094-0704	26	260×60	1.2	0.8	204	¥ 10,400
8-0094-0705	28	280×65	1.4	1.0	224	¥ 11,400

●耐摩耗性が強いエクスカリバーコーティング加工!

TKG



⑧ TKG IH プロセレクト  
フライパン (AHL-Q0)

cm	内径	高さ	kg	板厚	底径	
8-0094-0801	22	200×42	0.51	2.6	125	¥ 3,400
8-0094-0802	24	218×47	0.53	3.2	145	¥ 4,100
8-0094-0803	26	235×53	0.87	3.2	160	¥ 4,500
8-0094-0804	28	257×55	1.10	3.8	175	¥ 5,800
8-0094-0805	30	277×58	1.30	3.8	183	¥ 6,400

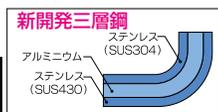
●アルミテフロン加工  
※TKGフライパン用クールハンドルはP.99⑤に掲載しております。



⑨ トリノ フライパン(内面フッ素加工) (AHL-U0)

cm内	外径	高さ	板厚	ℓ	kg	底径	
8-0094-0901	18	190×38	2.0	0.78	0.6	125	¥ 9,000
8-0094-0902	20	210×42	2.0	1.0	0.7	145	¥ 10,400
8-0094-0903	22	230×45	2.0	1.2	0.8	160	¥ 11,400
8-0094-0904	24	250×48	2.0	1.5	0.9	175	¥ 12,400
8-0094-0905	26	270×52	2.6	2.0	1.2	185	¥ 14,500
8-0094-0906	30	310×57	2.6	2.8	1.5	220	¥ 16,600
8-0094-0907	33	340×62	2.6	3.8	1.7	235	¥ 18,200

業界初の平ビスを使用。



⑩ デバイヤー 18-10プライオリティ  
ノンスティック フライパン 3599  
(ADB-07)

cm内	高さ	板厚	kg	底径	
8-0094-1001	20	40	2.0	0.9	137 ¥ 24,000
8-0094-1002	24	40	2.0	1.4	172 ¥ 30,000
8-0094-1003	28	45	2.0	1.8	200 ¥ 38,000
8-0094-1004	32	50	2.4	2.3	233 ¥ 49,000

●最高の熱伝導ですばやく温度を上昇。調理時間が格段に短くなります。



⑪ デバイヤー  
アルミ エクストリーム  
ノンスティック フライパン 8310  
(ADB-08)

cm内	高さ	底径	kg	
8-0094-1101	20	45	126	0.8 ¥ 15,000
8-0094-1102	24	45	155	1.2 ¥ 19,000
8-0094-1103	28	45	187	1.8 ¥ 23,000
8-0094-1104	32	45	215	2.0 ¥ 25,000

底厚:8mm  
●丈夫な8mm底で強度な耐久性です。  
●PTFEフッ素樹脂加工

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

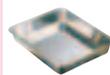
ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板 庖丁差・  
殺菌庫

そばうどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品



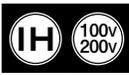
18-8 角パット  
P.131



TKG マンモス浅型ざる  
P.255



① Ω スーパーデンジ フライパン (共柄) <AHL-D6>



cm内	高さ	ℓ	kg	底径	
8-0095-0101	18	40	0.8	0.8	145 ￥9,000
8-0095-0102	21	45	1.2	0.9	165 ￥10,200
8-0095-0103	24	50	1.9	1.3	185 ￥12,600
8-0095-0104	27	55	2.6	1.7	215 ￥15,200
8-0095-0105	30	60	3.5	2.0	240 ￥18,400
8-0095-0106	33	65	4.6	2.4	260 ￥21,200
8-0095-0107	36	70	5.9	2.7	290 ￥24,200

底板厚: 18~27cm 2.5  
30~36cm 3.0

●モリブデン鋼



② トリノ フライパン <AHL-T9>



cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
8-0095-0201	18	190×38	0.78	0.6	125	￥7,500
8-0095-0202	20	210×42	1.0	0.7	145	￥8,400
8-0095-0203	22	230×45	1.2	0.8	160	￥9,000
8-0095-0204	24	250×48	1.5	0.9	175	￥9,800
8-0095-0205	26	270×52	2.0	1.2	185	￥11,600
8-0095-0206	30	310×57	2.8	1.5	220	￥13,400
8-0095-0207	33	340×62	3.8	1.7	235	￥15,000

板厚: 18~24cm 2.0  
26~33cm 2.6

●ステンレス三層鋼



③ 業務用 マイスター IH BCフライパン <AHL-S2>



cm	内径	高さ	底板厚	kg	底径	
8-0095-0301	18	180×42	3.5	0.6	124	￥7,000
8-0095-0302	21	210×48	3.5	0.8	148	￥8,000
8-0095-0303	24	240×54	3.5	1.0	162	￥9,000
8-0095-0304	27	270×58	3.5	1.1	187	￥10,500
8-0095-0305	30	300×62	3.5	1.4	209	￥11,500
8-0095-0306	33	330×66	4.0	1.8	233	￥14,000
8-0095-0307	36	360×70	4.0	2.1	251	￥16,500

●アルミ鋳造製

Vita Craft Pro 全面5層構造「鍋」をプロの方々に



全面5層構造



④ ステンレス ビタクラフト・プロ フライパン <AHL-Z7>

cm内	外径	高さ	kg	底径	
8-0095-0401	20	Na0312 218×45	0.8	150	￥15,000
8-0095-0402	24	Na0313 258×50	1.0	180	￥18,000
8-0095-0403	28	Na0314 300×55	1.3	215	￥22,000
8-0095-0404	32	Na0316 342×70	1.8	240	￥28,000

板厚: 2.5

●ステンレス全面5層構造

●蓋は⑤がご使用いただけます。

※ビタクラフト・プロシリーズの詳しい説明はP.51をご覧ください。



⑤ ステンレス ビタクラフト・プロ フライパン用蓋 <AHL-Z9>

cm用		
8-0095-0501	20	Na0402 ￥2,500
8-0095-0502	24	Na0403 ￥2,500
8-0095-0503	28	Na0404 ￥3,000
8-0095-0504	30	Na0405 ￥3,500
8-0095-0505	32	Na0406 ￥4,000

●④ビタクラフト・プロ フライパン専用  
の蓋です。



⑥ 18-10ロイヤル フライパン XFD <AHL-03>

	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
8-0095-0601	180	40	0.9	0.50	120	￥6,600
8-0095-0602	200	42	1.1	0.58	130	￥7,200
8-0095-0603	220	44	1.4	0.68	145	￥7,800
8-0095-0604	240	46	1.8	0.76	150	￥8,400
8-0095-0605	260	48	2.2	0.88	160	￥9,000
8-0095-0606	300	60	3.0	1.53	195	￥11,400
8-0095-0607	330	63	4.0	1.70	205	￥12,600

板厚: 1.0 (30・33cmは1.5)



無水調理  
(ペーパーシール効果)

常識を超えた究極のIHフライパン



⑦ Ω エオリア フライパン <AHL-95>



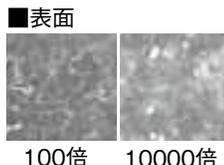
cm内	高さ	kg	底径	
8-0095-0701	30	50	1.2	220 ￥11,500

板厚: 2.0

●ステンレス三層鋼



●3層鋼クラッド材+(凹凸面のある)セラミックコーティング  
(高硬度多微孔質セラミックコーティング)



100倍 10000倍

PADERNO



⑨ パデルノ 鉄セラミックコート フライパン <AHL-Z4>

cm	外径	高さ	kg	底径	
8-0095-0901	20	11712-20	200	45	1.0 135 ￥8,450
8-0095-0902	24	11712-24	235	50	1.2 175 ￥10,380
8-0095-0903	28	11712-28	275	55	1.5 210 ￥11,930
8-0095-0904	32	11712-32	315	60	1.9 250 ￥14,980

板厚: 2.5

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

PADERNO



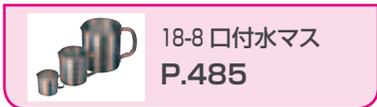
⑩ パデルノ アルミIHセラミック フライパン <AHL-Z3>

cm内	外径	高さ	kg	底径	
8-0095-1001	20	11618-20	215	45	0.7 140 ￥13,400
8-0095-1002	24	11618-24	250	50	1.0 175 ￥16,580
8-0095-1003	28	11618-28	290	55	1.3 210 ￥20,550
8-0095-1004	32	11618-32	330	60	1.7 250 ￥26,350
8-0095-1005	36	11618-36	370	65	2.0 285 ￥30,800

板厚: 3.5

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

料理道具 調理小物 調理機械 厨房機器 調理用品 サービス 喫茶用品 軽食 製菓用品 フロン 洗濯用品 清掃用品 長靴白衣 衛生 消耗品 バンケット 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



たんぞう  
ロック&ロック 鍛造 硬質アルマイトIHシリーズ



硬質アルマイト加工により  
フッ素コーティングの密着性UP  
剥がれにくく傷に強い

抜群の耐久性とキズ・汚れに驚きの強さ



たんぞう  
① ロック&ロック 鍛造硬質アルマイト  
IHフライパン (AFL-07)

cm内	外径	高さ	kg	底径
8-0096-0101	20	207×50	0.54	140
8-0096-0102	24	246×55	0.76	167
8-0096-0103	26	269×62	0.86	180
8-0096-0104	28	286×65	0.98	193
8-0096-0105	30	306×65	1.03	193

板厚: 3.0mm  
材質: 硬質アルマイト(内面フッ素加工)



たんぞう  
② ロック&ロック  
鍛造硬質アルマイトIHいため鍋  
(AIT-31)

cm内	外径×高さ	kg	底径
8-0096-0201	28 286×H84	1.01	167
8-0096-0202	30 306×H89	1.12	167

板厚: 3.0mm  
材質: 硬質アルマイト(内面フッ素加工)



③ IHテフロンマーブルコート フライパン  
(AHL-W5)

cm内	外径	高さ	kg	底径
8-0096-0301	20	210×44	0.61	140
8-0096-0302	22	230×46	0.65	150
8-0096-0303	24	250×46	0.72	165
8-0096-0304	26	270×50	1.05	186
8-0096-0305	28	290×52	1.10	205
8-0096-0306	30	310×55	1.25	218

板厚: 2.0/底厚: 3.5

④ IHテフロンマーブルコート 炒め鍋  
(AIT-28)

cm内	外径	高さ	kg	底径
8-0096-0401	24	250×70	0.98	155
8-0096-0402	28	290×83	1.25	190

板厚: 2.0/底厚: 3.5



⑤ 業務用 マイスター IH  
CTフライパン (AHL-S3)

cm内	高さ	底板厚	kg
8-0096-0501	18	42	3.5
8-0096-0502	21	48	3.5
8-0096-0503	24	54	3.5
8-0096-0504	27	58	3.5
8-0096-0505	30	62	3.5
8-0096-0506	33	66	4.0
8-0096-0507	36	70	4.0

●テフロン®プラチナ加工  
●アルミ鋳造製



⑥ 18-10ロイヤル FCフライパン  
XFD (AHL-M2)

内径	高さ	ℓ	kg	底径
8-0096-0601	180T	40	0.9	0.50
8-0096-0602	200T	42	1.1	0.58
8-0096-0603	220T	44	1.4	0.68
8-0096-0604	240T	46	1.8	0.76
8-0096-0605	260T	48	2.2	0.88
8-0096-0606	300T	60	3.0	1.53
8-0096-0607	330T	63	4.0	1.70

板厚: 1.0  
※30・33cmは板厚が1.5になります。  
●内面テフロン加工



⑦ カルテット4 フライパン 深型 (AKL-48)

cm内	外径	高さ	kg	底径
8-0096-0701	QT4-22F	22	231	56
8-0096-0702	QT4-27F	27	285	68

板厚: 1.6  
●板厚を1.6mmにすることで大幅な軽量化と使いやすさを実現しました。



⑧ カルテット4 フライパン用ガラス蓋  
(AKL-49)

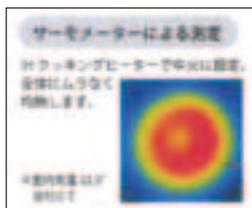
8-0096-0801	106322	22cm	¥1,500
8-0096-0802	106889	27cm	¥1,900



⑨ アルトラッド 電磁フライパン  
AS-14 24cm (AHL-G6)

内径	高さ	kg	底径
8-0096-0901	240×56	1.06	180

●内面シルバーストーン加工



IHクッキングヒーターで中火に設定。全体にムラなく均熱します。  
※室内気温22.3°Cメーカにて  
●ステンレスとアルミニウムの4層構造により、中火・弱火の調理でもムラなく熱を伝えることができます。

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板 庖丁差・  
殺菌庫

そばうどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品



ムラノ 18-8 スプーンレードル  
P.439



デジタルタイマー  
P.579

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  
衛生  
消耗品  
ハンカケット  
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

TKG 剛鉄  
-GOUTETSU-

剛鉄(ごうてつ)シリーズ



サビにくく、お手入れが簡単な鉄製フライパン

- 鉄の表面を窒化(ちっか)させた、極めてサビにくい強靱な鉄製フライパン。  
材質:本体/鉄(窒化処理) ハンドル/木柄



- 本体は縁付きで変形に強く、料理の移し替えに便利です。



① TKG 剛鉄(ごうてつ) フライパン <AFL-15>

	cm	外径	高さ	kg	底径	
8-0097-0101	20	212	×50	0.79	153	¥4,700
8-0097-0102	24	250	×50	0.87	190	¥5,600
8-0097-0103	26	272	×56	0.99	195	¥6,000
8-0097-0104	28	296	×57	1.13	220	¥6,500



② TKG 剛鉄(ごうてつ) いため鍋 <AIT-32>

	cm	外径	高さ	kg	底径	
8-0097-0201	24	254	×65	0.90	177	¥5,900
8-0097-0202	28	296	×72	1.07	168	¥6,700

関連商品 剛鉄 玉子焼→P.523

POINT

- 窒化フライパンの特徴
- 鉄なのにさびにくい!キズつきにくいので、金属製の調理用具も気兼ねなく使えます。
  - 使い始めの焼き切りは不要。使い込むほど油が馴染み、さびにくく、こびりつきにくくなります。
  - 表面層が硬化されているので、コーティングとは違ってはがれることがなく、長くお使いいただけます。
  - 鉄は、食材に熱がすばやく伝わるので、炒めものはシャキッと、焼きものは表面カリッと香ばしく。料理がおいしく仕上がります。不足しがちな鉄分が自然に摂れます。

極

極(きわめ)鉄シリーズ ③~⑤

- PANの表面が「から焼き」された状態であり油なじみが良い。
- 熱を蓄える力が大きいので、たっぷりの熱(豊富な熱量)を食材に素早く通します。
- 鉄ならではの優れた耐久性で、大変丈夫です。
- 極めて腐食しにくく、調理後のお手入れも簡単です。



③ フライパン <AHL-Y8>

	cm	内径	高さ	g	底径	
8-0097-0301	16	157	×32	380	110	¥4,500
8-0097-0302	18	177	×35	435	115	¥4,600
8-0097-0303	20	197	×38	560	125	¥4,700
8-0097-0304	22	217	×38	650	135	¥5,300
8-0097-0305	24	237	×45	830	155	¥5,600
8-0097-0306	26	257	×50	950	175	¥6,000
8-0097-0307	28	276	×55	1,280	185	¥6,500

※16cmと18cmはIHクッキングヒーターではご使用になれません。



④ 厚板フライパン <AOM-07>

	cm	内径	高さ	g	底径	
8-0097-0401	24	234	×38	1,420	190	¥6,600
8-0097-0402	26	254	×42	1,710	210	¥7,200
8-0097-0403	28	274	×45	2,000	225	¥9,400



⑤ 炒め鍋 <AIT-30>

	cm	内径	高さ	g	底径	
8-0097-0501	20	197	×55	600	110	¥5,000
8-0097-0502	22	217	×60	710	130	¥5,500
8-0097-0503	24	237	×65	870	140	¥5,900
8-0097-0504	26	257	×70	1,020	145	¥6,300
8-0097-0505	28	277	×80	1,130	160	¥6,700
8-0097-0506	30	297	×80	1,200	172	¥7,500

※20cmはIHクッキングヒーターではご使用になれません。



⑥ イシガキ 鉄鋳物フライパン720 <AHL-27>

	cm	内径	高さ	kg	底径	
8-0097-0601	A 15	141	×27	0.57	120	¥1,400
8-0097-0602	B 18	171	×29	0.77	140	¥2,000
8-0097-0603	C 21	198	×32	1.10	170	¥2,600



⑦ 南部鉄 オムレツパン <AOM-03>

	cm	高さ	kg	底径		
8-0097-0701	18	175	×35	1.07	125	¥5,500
8-0097-0702	21	203	×40	1.60	140	¥6,800
8-0097-0703	24	235	×45	1.70	160	¥7,200



⑧ TKG IHオムレツパン <AHL-Q3>

	cm	内径	高さ	kg	底径	
8-0097-0801	20	198	×25	0.37	132	¥2,600
8-0097-0802	22	215	×28	0.42	132	¥3,000
8-0097-0803	24	235	×30	0.53	165	¥3,300



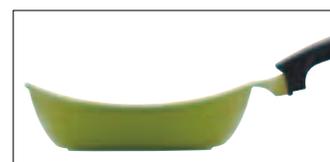
材質:本体/アルミニウム合金  
底面/18-0ステンレス  
取っ手/18-8ステンレス  
表面加工:内面/フッ素樹脂加工  
外面/焼付塗装  
●板厚:2.6mm



⑨ 楽チンPAN 23cm <ALK-15>

8-0097-0901	グリーン				
8-0097-0902	オレンジ				
8-0097-0903	ピンク				

内230×220×H65(40)0.75kg  
材質:本体/アルミニウム合金(内面フッ素樹脂加工)  
ハンドル/フェノール樹脂  
底径:150 底厚:4.7



- 本体前後が傾斜しているので返しが簡単にできます。オムレツを作るのに便利な形状です。



- 注ぎ口付きでソースなどもこぼさずに注げます。
- 本体の横が低いのでお料理をお皿に移しやすくなっています。



フライパンカバー  
P.105



セーフティリーフトング  
P.465

Doris「ドリス」シリーズ

スタンダードフライパンの定番!  
豊富なサイズバリエーションで調理をサポートします。

板厚:2.4  
●内面フッ素樹脂加工



① ドリス IHアルミフライパン  
〈ADL-M2〉

	cm内	高さ	g	底径	
8-0098-0101	20	43	505	145	¥2,200
8-0098-0102	22	53	585	145	¥2,400
8-0098-0103	24	56	696	160	¥2,600
8-0098-0104	26	57	791	175	¥2,800
8-0098-0105	28	60	890	185	¥3,000
8-0098-0106	30	61	940	185	¥3,200



② ドリス IHアルミいため鍋  
〈ADL-M3〉

	cm内	高さ	g	底径	
8-0098-0201	24	70	726	135	¥2,700
8-0098-0202	28	72	926	160	¥3,100



①ドリスアルミフライパンに合う  
フライパンカバーはP.2589(資料集⑬)、  
P.2590(資料集⑭)を参照ください。



③



⑤



④

③ 京セラ IHセラブリッドフライパン  
〈ASL-89〉



	cm	外径×高さ	g	底径		
8-0098-0301	20	CF-20B-WMGY	212×52	565	160	¥3,500
8-0098-0302	26	CF-26B-WMGY	274×56	855	216	¥4,300
8-0098-0303	28	CF-28B-WMGY	292×57	950	235	¥4,800
8-0098-0304	30	CF-30B-WMGY	310×57	1,070	253	¥5,500

④ 京セラ IHセラブリッドいため鍋  
28cm CF-28FB-WMGY

	cm	外径×高さ	g	底径	
8-0098-0401	28	292×69	895	182	¥4,800



⑤ 京セラ IHセラブリッドソース&ディープパン  
〈ASL-91〉



	cm	外径×高さ	g	底径		
8-0098-0501	22	CF-22SB-WMGY	236×62	716	158	¥4,200
8-0098-0502	24	CF-24SB-WMGY	254×68	759	165	¥4,500

●便利な注ぎ口付  
③~⑤  
材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(底)  
取っ手/アルミニウム合金、フェノール樹脂  
表面加工:内面/セラミック塗膜加工 外面/耐熱塗装



⑥ IHハイキャストフライパン  
〈AHL-U4〉



	cm	内径	高さ	g	底径	
8-0098-0601	22	220×47	810	173	¥5,000	
8-0098-0602	24	240×48	910	192	¥5,300	
8-0098-0603	26	260×49	1,070	210	¥5,500	
8-0098-0604	28	280×62	1,200	210	¥6,500	

板厚:3.5  
●テフロンプラチナ加工



⑦ IHハイキャスト いため鍋 30cm  
〈AIT-25〉



	内径	高さ	g	底径	板厚	
8-0098-0701	300×82	1,280	175	3.5	¥7,500	

●テフロンプラチナ加工  
⑥⑦特長  
●アルミキャスト鋳造製厚手調理器ですから  
熱変形に強く全面均一加熱で美味しく調理。  
200Vクッキングヒーターに最適です。  
●高密度3層構造と新開発・超硬質  
セラミックダブル配合により、  
卓越した耐久性を実現しました。



調理のベストタイミングを色でお知らせ!



全体の色が変わるから  
誰でもわかる!

⑧ フィスラー センサーレッド  
フライパン 〈AFL-14〉



	cm内	高さ	ℓ	kg	底径	板厚	
8-0098-0801	20	44	1.3	0.63	140	3.5	¥10,000
8-0098-0802	24	46	2.0	0.81	170	4.0	¥12,000
8-0098-0803	26	49	2.5	0.96	180	4.0	¥13,000

材質:本体/アルミニウム(PTFEフッ素樹脂加工)  
ハンドル/合成樹脂  
●フィスラー独自技術の「サーモセンシティブ コーティング」熱すると内面の明るい赤色がワイン色に変化。(180℃~200℃)  
●人間工学に基づいた設計で、握りやすく手にかかる負担を軽減させるハンドル。  
●ガス、IHを含むすべての熱源に対応。  
※人体や環境に有害とされる  
PFOA(パーフルオロオクタン酸)フリー  
PFOS(ペルフルオロオクタンスルホン酸)フリー  
一切使用していません。



⑨ フィスラー アルックスフライパン  
157-302 〈AHL-Y9〉



	cm内	高さ	ℓ	kg	底径	
8-0098-0901	20	44	1.2	1.02	140	¥7,000
8-0098-0902	24	45	1.8	1.32	180	¥8,000
8-0098-0903	26	47	2.2	1.50	200	¥9,000

本体:アルミニウム  
●PTFEフッ素樹脂加工。  
●ハンドルは熱と滑り止めを考えたフィンガープロテクト構造。



⑩ エレク アルミ深型フライパン  
〈AHL-T0〉



	cm内	高さ	g	底径		
8-0098-1001	F-7056	24	70	720	170	¥2,500
8-0098-1002	F-7057	26	63	780	190	¥2,600

底板厚:2.6 板厚:2.4  
●内面フッ素樹脂加工

⑪ エレク アルミいため鍋 28cm F-7058  
〈AIT-21〉



	内径	高さ	g	底径	底板厚	板厚	
8-0098-1101	280×80	940	190	190	2.6	2.4	¥2,900

●内面フッ素樹脂加工

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板 庖丁差・  
殺菌庫

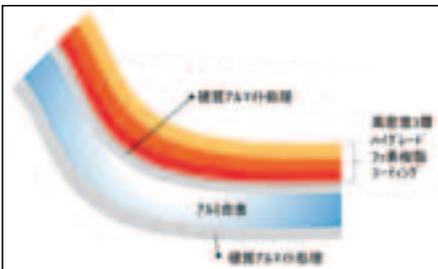
そばうどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品



料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
サービス  
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  
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

TKG プロの過酷な調理現場に最適!



迷ったらコレ



- 硬くて丈夫な硬質アルミ処理で耐久性抜群!
- 高密度3層ハイグレードフッ素樹脂コーティング仕様

① TKG 硬質アルミフライパン (AFL-08)

	cm	内径	深さ	kg	板厚	
8-0099-0101	19	173×35	0.45	2.6	¥	3,500
8-0099-0102	22	200×42	0.55	2.6	¥	4,000
8-0099-0103	24	218×47	0.7	3.2	¥	4,600
8-0099-0104	26	235×53	0.9	3.2	¥	5,000
8-0099-0105	28	257×55	1.15	3.8	¥	6,600
8-0099-0106	30	277×58	1.3	3.8	¥	7,500
8-0099-0107	32	300×60	1.4	3.8	¥	7,800
8-0099-0108	37	353×63	1.96	3.8	¥	10,000

② TKG キャスト ノンスティックフライパン (AHL-W7)

	cm	内径	外径	深さ	kg	
8-0099-0201	18	200	42	0.44	¥	3,800
8-0099-0202	21	230	47	0.58	¥	4,400
8-0099-0203	24	260	54	0.75	¥	4,800
8-0099-0204	27	290	58	0.90	¥	5,500
8-0099-0205	30	310	66	1.07	¥	6,500
8-0099-0206	33	350	65	1.34	¥	8,100
8-0099-0207	36	380	71	1.53	¥	12,200

底厚:3.0

③ TKG キャスト フライパン (AHL-W6)

	cm	内径	外径	深さ	kg	
8-0099-0301	18	200	42	0.44	¥	2,700
8-0099-0302	21	230	47	0.58	¥	2,900
8-0099-0303	24	260	54	0.75	¥	3,300
8-0099-0304	27	290	58	0.90	¥	3,900
8-0099-0305	30	310	66	1.07	¥	4,500
8-0099-0306	33	350	65	1.34	¥	5,700
8-0099-0307	36	380	71	1.53	¥	8,100

底厚:3.0



④ フライパン セレクト アルミ TKG (ハードコーティング加工) (AHL-M3)

	cm	内径	深さ	kg	板厚	
8-0099-0401	19	173×35	0.38	2.6	¥	2,500
8-0099-0402	22	200×42	0.51	2.6	¥	2,900
8-0099-0403	24	218×47	0.73	3.2	¥	3,400
8-0099-0404	26	235×53	0.87	3.2	¥	4,000
8-0099-0405	28	257×55	1.1	3.8	¥	4,800
8-0099-0406	30	277×58	1.3	3.8	¥	5,500
8-0099-0407	32	300×60	1.44	3.8	¥	5,800
8-0099-0408	37	353×63	1.97	3.8	¥	8,200
8-0099-0409	40	373×70	2.56	4.5	¥	11,600
8-0099-0410	45	422×75	3.12	4.5	¥	14,000

- 40・45cmは向い手付です。



⑤ TKG フライパン用 クールハンドル (AHL-N0) ¥360

	全長
8-0099-0501 S	19~24cm用 113
8-0099-0502 M	26~32cm用 135
8-0099-0503 L	37・40・45cm用 145

材質:シリコンゴム



⑥ Ωテフロン セレクト フライパン (AHL-P5)

	cm	内径	深さ	kg	
8-0099-0601	19	176×38	0.45	¥	2,900
8-0099-0602	22	200×45	0.55	¥	3,600
8-0099-0603	26	252×48	0.85	¥	4,800
8-0099-0604	32	300×55	1.20	¥	6,600
8-0099-0605	37	349×60	1.55	¥	10,000

⑧ DON FCフライパン (AHL-F6) □

	cm	内径	深さ	kg	
8-0099-0801	18	180×41	0.45	¥	6,030
8-0099-0802	21	210×47	0.61	¥	7,620
8-0099-0803	24	240×55	0.78	¥	8,880
8-0099-0804	27	270×58	0.97	¥	10,000
8-0099-0805	30	300×64	1.18	¥	11,900
8-0099-0806	33	330×65	1.68	¥	14,300
8-0099-0807	36	360×69	1.91	¥	17,200

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



⑦ アルミプロマイスター CT フライパン (AHL-I6) ▽

	cm	内径	深さ	kg	板厚	
8-0099-0701	18	180×42	0.47	3.3	¥	4,800
8-0099-0702	21	210×48	0.63	3.3	¥	5,800
8-0099-0703	24	240×54	0.80	3.3	¥	7,000
8-0099-0704	27	270×58	1.00	3.3	¥	7,600
8-0099-0705	30	300×62	1.25	3.5	¥	9,500
8-0099-0706	33	330×66	1.57	4.0	¥	11,500
8-0099-0707	36	360×70	1.93	4.0	¥	18,000

- プラチナストーン加工



⑨ ウェアエバー セラミックガード フライパン (AHL-B2) 🇺🇸

	cm	内径	深さ	kg	
8-0099-0901	20	Z4008	200×44	0.60	¥12,500
8-0099-0902	26	Z4010	250×50	1.0	¥18,000
8-0099-0903	32	Z4012	302×56	1.50	¥25,000

ワンランク上の安全を  
求める方に!

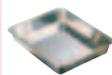


⑩ ウェアエバー エバースムーズ フライパン (セラミックガード) (AHL-S1) 🇺🇸

	cm	内径	深さ	kg	
8-0099-1001	20	EZ4008	200×44	0.60	¥14,000
8-0099-1002	26	EZ4010	250×50	0.94	¥19,000
8-0099-1003	32	EZ4012	302×56	1.53	¥28,000

- 内側は鋸などの凹凸がなく、汚れや雑菌の住みかをつくりません。





18-8 角バット  
P.131



18-8 口付水マス  
P.485

TKG アルミ厚板 ノンスティックシリーズ

- 業務用のハード使用に耐える板厚設計。
- オープン使用OKで調理を完全サポート。
- 納得の価格で耐久性も抜群。



① TKG アルミ厚板 ノンスティック  
フライパン (ハードコーティング加工)  
<AHL-AB>

	cm内	外径	高さ	kg	
8-0100-0101	19	199×33	0.61	¥3,300	
8-0100-0102	23	239×36	0.83	¥4,200	
8-0100-0103	27	279×40	1.11	¥4,500	
8-0100-0104	30	316×45	1.32	¥5,300	

板厚:4.0



② TKG アルミ厚板 ノンスティック  
ミニフライパン 12cm  
(ハードコーティング加工)  
<AHL-AC> 8-0100-0201 ¥1,800

内径	外径	高さ	kg
120	128	19	0.21

板厚:3.0

③ TKG アルミ厚板 ノンスティック  
クレープパン 25cm  
(ハードコーティング加工)  
<GKL-29> 8-0100-0301 ¥6,400

φ261×H22	底径:215
----------	--------

板厚:4.0 質量:0.63kg



デバイヤー アルミ ノンスティックシリーズ

リヨンキャストは、鉄鋳物や、鉄フライパンに比べ、はるかに熱伝導が良く、また冷めにくい。特殊なノンスティックハードコーティングにより多少のハードなフライ返しを使用してもはげにくい。フライパン本体は非常に厚く、丈夫です。



デバイヤー アルミ ノンスティック

④ フライパン 8180 <AHL-A8>

cm	内径	高さ	kg	¥
8-0100-0401	20	192×30	0.65	4,900
8-0100-0402	24	231×35	0.87	6,200
8-0100-0403	26	250×37	1.1	6,600
8-0100-0404	28	266×40	1.28	7,200
8-0100-0405	30	290×45	1.37	7,700
8-0100-0406	32	305×45	1.6	8,300
8-0100-0407	36	345×48	2.2	13,600
8-0100-0408	40	384×54	2.58	17,200



デバイヤー アルミ ノンスティック

⑤ オーバルフライパン 8181  
<AHL-A9>

cm	間口	奥行	高さ	kg	¥
8-0100-0501	32	内320×230	43	1.1	13,500
8-0100-0502	36	内360×260	43	1.65	14,000
8-0100-0503	40	内400×280	45	2.1	16,000

⑥ 角フライパン 8184-38

<AHL-B0> 8-0100-0601	¥21,200
----------------------	---------

間口	奥行	高さ	kg
内380×260	42	2.02	



デバイヤー アルミ ノンスティック

⑦ パエリア鍋 8183 <APE-03>

cm	内径	高さ	kg	¥
8-0100-0701	36	360×48	1.85	17,000
8-0100-0702	40	400×54	2.17	19,400

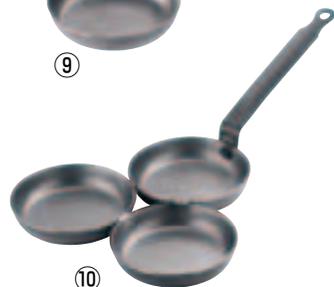
⑧ ミニフライパン 8140 <AHL-B1>

cm	内径	高さ	kg	¥
8-0100-0801	12	120×20	0.2	4,000
8-0100-0802	14	140×20	0.25	4,500



⑨ デバイヤー  
鉄 ミニフライパン 5140  
<AHL-22> 8-0100-0901 ¥3,350

cm	内径	高さ	板厚	kg
12	120×22	2.5	0.5	



⑩ デバイヤー  
鉄 3連フライパン 5140-03  
<AHL-31> 8-0100-1001 ¥11,000

内径	高さ	板厚	kg
120×22×3	2.5	1.1	



⑪ デバイヤー 鉄  
小判フライパン 5111 <AHL-19>

cm	間口	奥行	高さ	板厚	kg	¥
8-0100-1101	28	内280×205	44	2.5	1.5	7,500
8-0100-1102	32	内320×235	47	2.5	1.9	8,900
8-0100-1103	36	内360×265	49	2.5	2.3	10,000
8-0100-1104	40	内400×290	50	3.0	3.4	14,500



⑫ デバイヤー 鉄 角フライパン 5550  
<AHL-21> 8-0100-1201 ¥17,000

間口	奥行	高さ	板厚	kg
内380×260	47	3.0	3.15	



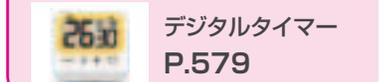
⑬ モービル シルバーストーン  
フライパン <AHL-13>

cm	内径	高さ	kg	¥	
8-0100-1301	20	9851.20	200×40	0.75	16,000
8-0100-1302	24	9851.24	240×40	1.1	19,500
8-0100-1303	28	9851.28	280×45	1.3	22,000
8-0100-1304	32	9851.32	320×50	1.4	27,500
8-0100-1305	36	9851.36	360×50	2.45	34,000



⑭ モービル シルバーストーン  
オーバルパン <AOC-04>

間口	奥行	高さ	kg	¥	
8-0100-1401	9853.35	内350×230	45	1.23	30,500
8-0100-1402	9853.40	内400×260	55	1.8	34,500



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  
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  
食器  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品

TKG  
**POWERCAST** パワーキャストシリーズ

耐久性に優れたダイヤモンドとほぼ同じ硬度!



① TKG パワーキャスト  
フライパン 〈AFL-16〉

	cm内	外径	深さ	kg	
8-0101-0101	20	210×55	0.38	¥4,200	
8-0101-0102	22	230×55	0.46	¥4,500	
8-0101-0103	24	250×57	0.59	¥4,800	
8-0101-0104	26	270×59	0.66	¥5,000	
8-0101-0105	28	290×62	0.73	¥6,000	
8-0101-0106	30	310×65	0.84	¥6,500	
8-0101-0107	32	330×66	0.97	¥8,000	

本体:アルミ・マグネシウム合金  
内面:Teflon™ Profile加工  
外面:ミラー仕上げ  
底面:サテン仕上げ  
ハンドル:天然木  
底厚:3.0mm

② TKG パワーキャスト  
いため鍋 〈AIT-33〉

	cm内	外径	深さ	kg	
8-0101-0201	28	290×77	0.69	¥6,500	
8-0101-0202	30	310×82	0.77	¥7,000	

本体:アルミ・マグネシウム合金  
内面:Teflon™ Profile加工  
外面:ミラー仕上げ  
底面:サテン仕上げ  
ハンドル:天然木  
底厚:3.0mm

③ TKG パワーキャスト  
玉子焼 〈ATM-58〉

	cm内	外径	深さ	kg	
8-0101-0301	19×13	200×138	35	0.51	¥5,200
8-0101-0302	21×20	218×208	35	0.79	¥6,000

本体:アルミニウム合金  
内面:Teflon™ Profile加工  
底厚:3.0mm

新しい内面コーティング

●内面は信頼のテフロン™ブランドの最高級グレード「Teflon™ Profile」を採用。見た目が美しく上品な凹凸により、非常にこびりつきにくい性能があります。  
●ダイヤモンドとほぼ同等の硬度を持つシリコンカーバイトと特殊な表面形状が、フライパンをキズから守ります。



キャスト(鋳造)なのに軽い

●強度に優れたアルミ・マグネシウム合金の使用により、フチと底は厚いまま側面は極限まで薄く加工。  
●傾斜15°のフランジは調理したものを移しやすいこだわりの形状で変形にも強い。



④ アルミプロマイスター  
BC フライパン 〈AHL-15〉

	cm	内径	深さ	kg	板厚	
8-0101-0401	18	180×42	0.47	3.3	¥	3,700
8-0101-0402	21	210×48	0.63	3.3	¥	4,200
8-0101-0403	24	240×54	0.80	3.3	¥	4,500
8-0101-0404	27	270×58	1.00	3.3	¥	5,500
8-0101-0405	30	300×62	1.25	3.5	¥	6,400
8-0101-0406	33	330×66	1.57	4.0	¥	8,200
8-0101-0407	36	360×70	1.93	4.0	¥	12,000



⑤ アルミ DON フライパン  
〈AHL-24〉

	cm	内径	深さ	kg	
8-0101-0501	18	180×41	0.45	¥	4,550
8-0101-0502	21	210×47	0.61	¥	5,230
8-0101-0503	24	240×55	0.78	¥	5,580
8-0101-0504	27	270×58	0.97	¥	6,830
8-0101-0505	30	300×65	1.18	¥	7,850
8-0101-0506	33	330×64	1.70	¥	10,000
8-0101-0507	36	360×69	1.90	¥	12,200

●硬質アルミ  
●板厚:18~30cm 3.0  
33・36cm 4.0

⑥ シットラムイノックス 18-10  
フライパン三重底 〈AHL-12〉

	cm内	外径	深さ	kg	
8-0101-0601	20F	213×45	0.90	¥	22,000
8-0101-0602	22F	233×45	1.13	¥	25,500
8-0101-0603	24F	253×45	1.28	¥	27,500
8-0101-0604	26F	273×45	1.53	¥	30,000
8-0101-0605	28F	293×45	1.90	¥	34,000
8-0101-0606	30F	320×55	2.63	¥	58,000
8-0101-0607	34F	360×55	3.28	¥	67,000

※30F・34Fは向いに取手が付いています。  
●三層構造(ステンレス+銅+ステンレス)



⑦ 純チタン 木柄フライパン  
〈AHL-J8〉

	cm内	深さ	g		
8-0101-0701	22	50	455	¥	14,200
8-0101-0702	24	55	510	¥	15,000
8-0101-0703	26	55	560	¥	16,000
8-0101-0704	28	60	660	¥	16,600

板厚:1.2



⑧ 純チタン 木柄いため鍋  
〈AIT-12〉

	cm内	深さ	g		
8-0101-0801	26	75	590	¥	16,500
8-0101-0802	28	80	640	¥	17,400
8-0101-0803	30	90	730	¥	17,700

板厚:1.2



常識を超えたユニークな形状!!



⑨ パイレックス フラッシュパン  
26cm 〈API-11〉 ¥10,000

8-0101-0901	FL-26-BKJ	ブラック
8-0101-0902	FL-26-RDJ	レッド
8-0101-0903	FL-26-GNJ	グリーン
8-0101-0904	FL-26-BRJ	ブラウン
8-0101-0905	FL-26-PRJ	パープル

内φ260×H80(50) 0.8kg

●縁がせり上がっているからプロのシェフのように軽やかに素材を振ることができます。



フライパンカバー  
P.105



ムラノ18-8スープレードル  
P.439



バッテリーシリーズ

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



① セリエ6000 プロフライパン ハイ〈AFL-12〉目

cm	内径	高さ	kg	板厚	底径		
8-0102-0101	20	75001-062	200	50	0.85	5.0 145	¥ 6,500
8-0102-0102	24	75001-063	240	60	1.15	5.0 180	¥ 7,700
8-0102-0103	28	75001-064	280	65	1.4	5.0 220	¥ 8,500
8-0102-0104	32	75001-065	320	65	1.75	5.0 220	¥10,000

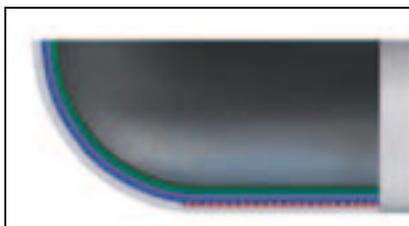


② セリエ6000 プロフライパン〈AFL-13〉目

cm	内径	高さ	kg	板厚	底径		
8-0102-0201	28	75001-059	280	70	1.3	5.0 145	¥ 8,000
8-0102-0202	32	75001-060	320	75	1.65	5.0 180	¥ 9,500
8-0102-0203	36	75001-061	360	80	2.05	5.0 220	¥12,000



①②材質：厚手アルミ合金+ノンステイック加工



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



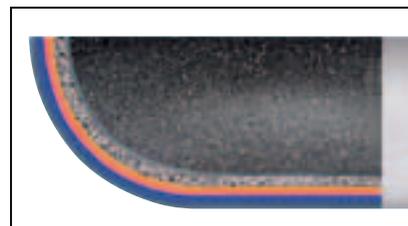
③ セリエ2800 プロシャローフライパン〈AFL-10〉目

cm	内径	高さ	kg	板厚		
8-0102-0301	24	75000-859	240	45	0.6 3.0	¥3,800
8-0102-0302	28	75000-860	280	50	0.9 3.0	¥4,300
8-0102-0303	32	75000-861	320	50	1.15 3.0	¥5,000
8-0102-0304	36	75000-862	360	55	1.4 3.0	¥5,700

④ セリエ2800 プロフライパン〈AFL-11〉目

cm	内径	高さ	kg	板厚		
8-0102-0401	24	75000-864	240	70	0.75 3.0	¥4,500
8-0102-0402	28	75000-865	280	70	1.0 3.0	¥5,000
8-0102-0403	32	75000-866	320	75	1.3 3.0	¥5,500

③④材質：厚手アルミ合金+ノンステイック加工(内面)  
※電磁調理器には使用できません。



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



サーモロン™セラミック  
ノンステイックなら

- 少ない油でカリッとクリスピーな焼き目がつきます。
- 汚れ落としが簡単にできます。



⑤ グリーンパン ベニス  
フライパン〈AGL-A3〉目

cm内	高さ	kg	底径		
8-0102-0501	24	45	0.97	170	¥7,400

板厚:5.0



⑥ グリーンパン ベニス  
シェフズパン 20cm〈AGL-A4〉目

内径	高さ	kg	ℓ	底径	
8-0102-0601	200	75	0.86	2.14 130	¥7,700

板厚:3.0



⑦ グリーンパン ベニス  
ウォックパン 30cm(ガラス蓋付)  
〈AGL-A5〉目

内径	高さ	kg	ℓ	底径	
8-0102-0701	300	85	1.63	5.0 155	¥13,400

板厚:5.0



⑧ グリーンパン ベルベット  
フライパン〈AGL-A7〉目

cm内	高さ	kg	底径		
8-0102-0801	20	45	0.51	150	¥5,300
8-0102-0802	24	55	0.76	180	¥6,600
8-0102-0803	26	58	0.86	200	¥7,300
8-0102-0804	28	60	1.16	220	¥8,000

板厚:20~26cm/3.5mm  
28cm/4mm



⑨ グリーンパン ロッテルダム  
フライパン〈AGL-99〉目

cm内	高さ	kg		
8-0102-0901	32	55	1.6	¥ 9,200
8-0102-0902	34	55	1.8	¥10,000



⑩ グリーンパン ロッテルダム  
シェフズパン 20cm〈AGL-A0〉目

内径	高さ	kg	ℓ		
8-0102-1001	200	75	0.9	2.0	¥6,000

⑨⑩ 板厚:4mm  
材質:本体/アルミ鍛造  
ハンドル/ステンレス・シリコングリップ  
※電磁調理器には使用できません。



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

## Doris「ドリス」シリーズ

スタンダードフライパンの定番!  
豊富なサイズバリエーションで調理をサポートします。



### ① ドリス アルミフライパン (ADL-L9)

	cm内	高さ	g	
8-0103-0101	18	42	404	¥1,600
8-0103-0102	20	43	464	¥1,800
8-0103-0103	22	53	534	¥2,000
8-0103-0104	24	56	634	¥2,200
8-0103-0105	26	57	714	¥2,400
8-0103-0106	28	60	814	¥2,600
8-0103-0107	30	61	864	¥2,800

### ② ドリス アルミいため鍋 (ADL-M0)

	cm内	高さ	g	
8-0103-0201	20	60	474	¥1,800
8-0103-0202	24	70	664	¥2,300
8-0103-0203	28	72	864	¥2,700

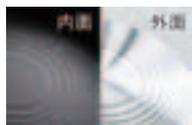
板厚:2.4  
●内面フッ素樹脂加工



①ドリスアルミフライパンに合う  
フライパンカバーはP.2589(資料集⑬)、  
P.2590(資料集⑭)を参照ください。

## センレンキャストシリーズ

- アルミ-マグネシウム合金使用で、軽くて丈夫。
- 熱変形に強いアルミキャスト製
- 内面は耐久性抜群!最高級のコーティング。
- 熱伝導性に優れたリップルウェーブ加工。  
(玉子焼きは除く)



### ③ センレンキャスト フライパン (ASN-16) 目

	cm内	外径	高さ	kg	
8-0103-0301	18	190×40	0.38		¥3,500
8-0103-0302	20	210×55	0.45		¥3,800
8-0103-0303	22	230×56	0.51		¥4,000
8-0103-0304	24	250×58	0.55		¥4,100
8-0103-0305	26	270×60	0.55		¥4,500
8-0103-0306	28	290×63	0.62		¥5,200
8-0103-0307	30	310×65	0.80		¥6,000
8-0103-0308	33	340×67	1.15		¥7,500
8-0103-0309	36	370×67	1.28		¥9,200

●36cmは向い手付です。

### ④ 深型フライパン (ASN-18) 目

	cm内	外径	高さ	kg	
8-0103-0401	22	230×70	0.52		¥4,200
8-0103-0402	24	250×75	0.58		¥4,500
8-0103-0403	26	270×78	0.63		¥5,000

### ⑤ いため鍋 (ASN-17) 目

	cm内	外径	高さ	kg	
8-0103-0501	30	310×82	0.77		¥6,000
8-0103-0502	32	330×85	0.91		¥7,000

本体:アルミニウム合金(マグネシウム合金)  
内面:テフロン®プラチナプラス加工  
外面:ミラー仕上げ  
底面:サテン仕上げ  
ハンドル:天然木

## 匠技シリーズ アルミキャストとテフロンプラチナプロ

高密度4層構造で抜群の耐久性を実現(底厚4mm)

堅牢な硬質天然木の持ち手



アルミ鋳物はここが違う

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



### ⑥ 匠技 フライパン (ATK-63) 目

	cm内	高さ	kg	
8-0103-0601	22	48	0.69	¥4,000
8-0103-0602	24	52	0.81	¥4,500
8-0103-0603	26	57	0.84	¥5,000
8-0103-0604	28	61	0.97	¥5,800
8-0103-0605	30	62	1.02	¥6,300
8-0103-0606	32	62	1.07	¥6,800

### ⑦ 匠技 いため鍋 (ATK-64) 目

	cm内	高さ	kg	
8-0103-0701	28	74	0.94	¥5,300
8-0103-0702	30	84	0.98	¥5,800

## TKG アルミキャスト スウィングパンシリーズ オムレツ・チャーハンをラクラク返せるスウィングパン!



バネハンドルで腱鞘炎予防!!  
フライパンのハンドル部にバネ材を用いることにより、オムレツ等の食材の返しが容易になりました。さらにバネの効果により、返しの際の手首や腕への負担が軽減され、重い鍋を長時間振ると起こりやすい腱鞘炎の予防等、調理現場の合理化を実現します。使いやすいシリコン樹脂ハンドルで手にフィットします。



本体断面  
軽く丈夫なアルミキャスト製  
本体には特厚底のアルミキャストを採用。  
軽く熱効率に優れ、ムラなく均一に焼けます。  
熱変形にも強く、耐久性も抜群です。

商品の詳細を  
動画で Check!



### ⑧ TKG アルミキャスト スウィングパン (ASI-82)

	cm内	外径	高さ	板厚	kg	
8-0103-0801	26	270×59	3.1	0.78		¥7,000
8-0103-0802	28	290×62	3.3	0.89		¥7,900

### ⑨ TKG アルミキャスト スウィングパン プロ (ASI-83)

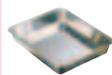
	cm内	外径	高さ	板厚	kg	
8-0103-0901	24	262×55	3.3	0.72		¥8,200
8-0103-0902	27	292×59	3.3	0.80		¥8,900
8-0103-0903	30	323×63	3.5	1.04		¥10,600

⑧⑨  
材質:本体/アルミ合金(3コートフッ素樹脂加工)  
ハンドル/ステンレスバネ材、シリコン樹脂

### ⑩ TKG アルミキャスト スウィングパン いため鍋 (ASI-84)

	cm内	外径	高さ	kg	
8-0103-1001	28	290×77	0.82		¥8,100
8-0103-1002	30	310×82	0.92		¥8,800

板厚:3.5  
材質:本体/アルミ合金(3コートフッ素樹脂加工)  
ハンドル/ステンレスバネ材、シリコン樹脂



18-8 角バット  
P.131



TKG マンモス浅型ざる  
P.255

TKG



① TKG IHオムレツパン  
(AHL-Q3)



	cm	内径	高さ	kg	底径	
8-0104-0101	20	198×25	0.37	132		¥2,600
8-0104-0102	22	215×28	0.42	132		¥3,000
8-0104-0103	24	235×30	0.53	165		¥3,300



材質:本体/アルミニウム合金  
底面/18-0ステンレス  
取っ手/18-8ステンレス  
表面加工:内面/フッ素樹脂加工  
外面/焼付塗装  
●板厚:2.6mm

お弁当作りの強い味方!



② IHマーブルトッピングパン TP-13  
(ATI-C3)



8-0104-0201 ¥3,000  
325×196×H55 0.5kg  
内185×130×深さ30  
IH反応底:170×118  
板厚:1.8/底厚:4.5  
●一度に少量の具を同時に効率よく調理できます。



③ 洋食工房 オムフライパン  
KS-2294

(AOM-08) 8-0104-0301 ¥2,000

外径 高さ kg  
380×220×65 0.48

オムレツ部:100×190

材質:本体/アルミダイキャスト(内面フッ素樹脂加工)  
ハンドル/フェノール樹脂

●きれいなオムレツ・オムライスが誰でも簡単にできます。

オープン料理、ホイル包み焼き、フランベ料理など  
さまざまなアイデアを実現する万能オープンパンです!



④ 18-0 マルチオープンパン  
(AML-40)



	cm	外形	高さ	kg	底径	
8-0104-0401	20	200	24	0.36	140	¥3,000
8-0104-0402	27	270	30	0.62	195	¥3,500

板厚:1.2



⑤ フライパン用 蒸し調理皿(サテン)  
(AMS-08)

	cm用				
8-0104-0501	16	156×H30			¥ 980
8-0104-0502	18	164×H30			¥1,000
8-0104-0503	20	198×H30			¥1,100
8-0104-0504	22	218×H40			¥1,200
8-0104-0505	24	235×H40			¥1,350

材質:18-8ステンレス

●フライパンにセットし、簡単に蒸す事ができます。  
●落とし蓋としても使えます。



茹でる

水切り



蒸す

⑥ ドリームファーム  
シリコン ベジタブルクッカー(AST-J7)

			高さ	深さ	容量(ℓ)	
8-0104-0601	ベボ	DFVE6018	約φ145	130	100	約1.2 ¥3,100
8-0104-0602	ビッグベボ	DFVE6025	約φ190	130	100	約2.6 ¥3,900

耐熱温度:260℃

●これひとつで、野菜を「茹でる」「蒸す」「水切りする」ができます。  
●独自にデザインされた側面により、蓋の重みでつぶれるので  
様々なサイズのお鍋に入ります。



⑦ クックパー  
フライパン用ホイル  
(XAL-84)

8-0104-0701	30cm×3m	¥260
8-0104-0702	25cm×3m	¥220
8-0104-0703	25cm×7m	¥470

●片面シリコン樹脂加工でお料理が  
くっつかずに、サラッととがせます。  
●フライパンでノンオイル調理ができます。  
●油や汁を通さないので、調理器具の後  
かたづけが簡単です。

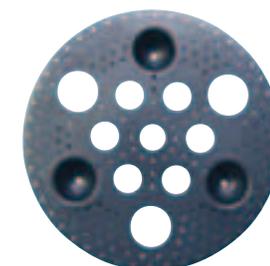


⑧ ヘルシー調理用シート(30枚入)  
(ASC-B8)

8-0104-0801	ACF-10 (20~22cm用)	¥600
	φ225(φ180)×H17	
8-0104-0802	ACF-11 (26cm用)	¥640
	φ245(φ210)×H17	
8-0104-0803	ACF-12 (28cm用)	¥680
	φ265(φ225)×H17	

材質:両面シリコン樹脂加工耐油紙  
耐熱温度:250℃(20分以内)

●つまみ付きでシートを持ち上げてお皿に移す時便利です。



⑨ 18-8 便利プレート  
(APL-43)

8-0104-0901 ¥2,500  
φ205×H20  
表面加工:フッ素樹脂塗膜加工  
板厚:0.7

●お手持ちの鍋・フライパンで  
蒸し調理。  
●落とし蓋にもなります。  
●パスタメジャー100g(1人前)・  
200g(2人前)としてもお使い  
いただけます。

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板 庖丁差・  
殺菌庫

そばうどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品



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  
衛生  
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

TKG



Open

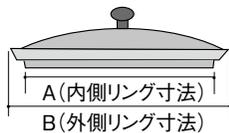


Close

① TKG スチームコントローラー付  
フライパンカバー (AKB-14)

cm用	
8-0105-0101	18~22 φ227 ¥2,900
8-0105-0102	24~28 φ288 ¥3,200
8-0105-0103	26~30 φ310 ¥3,800

- お料理に応じて蒸気が調節できるスチームコントローラー付。
- フッ素樹脂加工なのでこびりつかず、お手入れが簡単です。
- フライパンの中が良く見える強化ガラス窓。



② 強化ガラス蓋 (AFT-01)

cm用	A	B	
8-0105-0201	14	137	150 ¥1,200
8-0105-0202	16	156	168 ¥1,300
8-0105-0203	18	177	185 ¥1,400
8-0105-0204	20	194	205 ¥1,500
8-0105-0205	22	216	225 ¥1,600
8-0105-0206	24	237	248 ¥1,700
8-0105-0207	26	255	267 ¥1,900
8-0105-0208	28	277	288 ¥2,100

- お料理の中が見える便利な強化ガラス製の蓋です。

③ アルミ JCフライパンカバー (AKB-17)

8-0105-0301	S (16~21cm用)	φ220	¥770
8-0105-0302	M (22~24cm用)	φ250	¥1,000
8-0105-0303	L (24~26cm用)	φ270	¥1,100
8-0105-0304	LL (28~30cm用)	φ320	¥1,500

※LLのみ引掛けリング無しです。



フライパンカバー上方には  
ひっかけ穴があり収納時も便利です。

④ 京セラ フライパンカバー  
FC-08A-BRD

(AFL-19) 8-0105-0401 ¥3,000

320×305×80

材質:本体/アルミニウム合金  
取っ手(スタンド)/ポリウレタン樹脂  
ガラス部/強化ガラス

- 両面フッ素コーティングの為お手入れが簡単です。
- 調理面の突起で20~28cmのフライパンにご使用できます。
- ※フライパンの形状によってはご使用出来ない物もございます。



⑤ 強化ガラス フライパンカバー (AFT-07)

cm用	A	B	C	
8-0105-0501	14	148	138	55 ¥900
8-0105-0502	16	174	158	61 ¥1,100
8-0105-0503	18	191	178	61 ¥1,200
8-0105-0504	20	210	194	65 ¥1,300
8-0105-0505	22	234	218	70 ¥1,400
8-0105-0506	24	250	238	71 ¥1,500
8-0105-0507	26	270	258	75 ¥1,600
8-0105-0508	28	291	278	74 ¥1,800
8-0105-0509	30	314	298	76 ¥2,000

材質:ガラス部/強化ガラス  
リング/ステンレス  
ツマミ/フェノール樹脂



⑥ アルマイト スマートコンビカバー (AFT-08)

cm用		
8-0105-0601	S 16~18	φ189 ¥850
8-0105-0602	M 20~22	φ229 ¥1,000
8-0105-0603	L 24~27	φ268 ¥1,200
8-0105-0604	LL 28~30	φ309 ¥1,500

- ハンドルがスタンド式なので場所をとらず、フックなどに引っかけて収納できます。
- 表面にアルマイト加工を施しており、腐食やサビを防ぎます。

竹炭コート効果で食材を芯まで美味しく調理。

⑦ アルマイト 兼用蓋KF (AFT-09)

cm用		
8-0105-0701	14~16 φ185	¥1,000
8-0105-0702	18~20 φ230	¥1,100
8-0105-0703	20~22 φ250	¥1,300
8-0105-0704	22~26 φ295	¥1,600
8-0105-0705	26~30 φ340	¥1,900

- ドームの形状により熱の対流が向上し、全体を均一に加熱します。
- 表面は錆びにくいアルマイト加工。

⑧ ニューウインドクック フライパンカバー (AUI-03)

cm用		
8-0105-0801	CFC-1 18~22 φ230	¥1,600
8-0105-0802	CFC-2 24~28 φ290	¥1,800
8-0105-0803	CFC-3 26~30 φ315	¥2,100

- 竹炭コートによって増幅された遠赤外線効果で食材を包み込むように芯から調理します。
- 油ハネや煙を抑え、調理時間を短縮します。

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) 8-0105-0901 ¥900

- 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 バターオイル (AOI-20) 8-0105-1001 ¥560

- 料理にスプレーするだけでバターのみ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。

⑪ セパレ オリーブオイル (AOI-19) 8-0105-1101 ¥560

- 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。

⑫ ベーカーズ セパレ (WOI-01) 8-0105-1201 ¥900

- 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。

⑬ たおれにくいオイルスプレー (AOI-37) ¥800

- 水玉グリーン 8-0105-1301
- 水玉ピンク 8-0105-1302
- 79×56×H192
- 容量:210ml
- 材質:本体/ポリエチレンテレフタレート  
ガン/ポリプロピレン  
ガンパイプ/ポリエチレン  
ガンパッキン/発泡ポリエチレン
- ワンプッシュで約小さじ1/15杯分の油が出ます。
- ハイパワーノズルできれいなミストが出ます。



⑨ ⑩ ⑪ ⑫



ムラノ18-8スプーン  
P.439



デジタルタイマー  
P.579

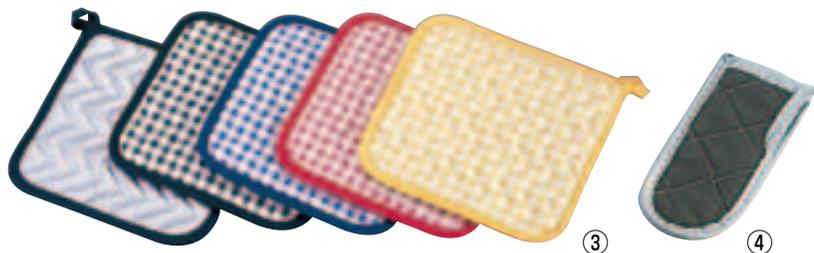


**① TKG シリコンホルダー ラウンド**  
〈APT-75〉 8-0106-0101 ¥1,000  
φ220



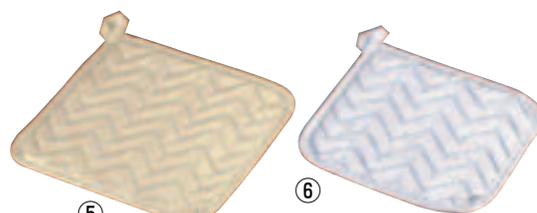
**② TKG シリコンホルダー オーバル**  
〈APT-74〉 8-0106-0201 ¥900  
245×190  
①②  
耐熱温度:約260℃  
●裏面がシリコンゴムの為滑りにくくなっています。

TKG



**③ TKG チェック布製  
ポットホルダー**  
〈APT-71〉 ¥600  
8-0106-0301 ブラック  
8-0106-0302 ブルー  
8-0106-0303 レッド  
8-0106-0304 イエロー  
205×205  
表:綿100% 裏:シリコン加工

**④ TKG ハンドルホルダー  
ブラック**  
〈AHV-G0〉 8-0106-0401 ¥630  
160×75



**⑤ TKG ポットホルダー  
ゴールド** 〈APT-69〉  
8-0106-0501 大 205×205 ¥630  
8-0106-0502 小 175×175 ¥540

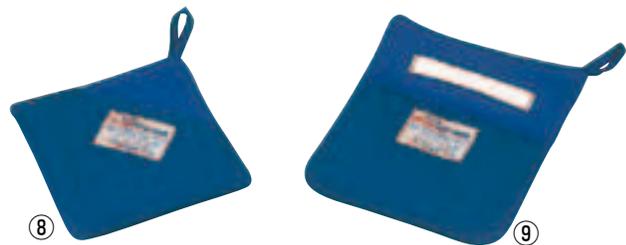
**⑥ TKG ポットホルダー  
シルバー** 〈APT-70〉  
8-0106-0601 大 205×205 ¥630  
8-0106-0602 小 175×175 ¥540



**⑦ あつあつ耐熱鍋つかみ ブラック**  
〈AAT-80〉 8-0106-0701 ¥800  
175×40×H45  
材質:本体/スチール  
カバー/ABS樹脂  
先端/シリコン  
耐熱温度:230℃  
●お皿、鉄板、網など色々掴める鍋つかみです。



信頼と経験があなたをガード 耐熱温度:約230℃



**⑧ ホットパッド 08000** 〈APT-15〉 8-0106-0801 ¥8,400  
210×195 耐熱温度:約230℃  
**⑨ ホットパッド 08750** 〈APT-17〉 8-0106-0901 ¥10,500  
200×270 耐熱温度:約230℃

- タッカーバンガードはアメリカの権威あるNSFの厳しい検査で耐久性・耐熱性・液体/蒸気の浸透性・残留テストの条件を見事にクリアしています。
- ケブラ材を使用しており、耐熱・耐久性に優れていますので、ヤケドなどの心配がありません。
- あらゆるBurn Guard製品は、VaporGuard TMというエフェクティブリキッド(保護液)とペーパー・バリア(蒸気保護)とを備えています。
- ゴム状コーティングは熱により、製品が燃えたりくだけたりひびが入ったりすることがありません。

信頼があなたをガードします。  
耐久性に優れています。



**⑩ 耐熱 ポットホルダー  
HTPH-8**  
〈APT-37〉 8-0106-1001 ¥4,200  
205×205

**⑪ 耐熱 ハンドルホルダー  
HTHC-7**  
〈AHV-90〉 8-0106-1101 ¥2,600  
165×85



**⑫ マストラッド シリコン  
スクエアポットホルダー** 〈APT-68〉 ¥1,300  
8-0106-1201 F83401 ブラック  
8-0106-1202 F83405 パープル  
8-0106-1203 F83408 グリーン  
8-0106-1204 F83415 レッド  
180×180  
耐熱温度:250℃  
●鍋つかみや鍋敷きとしても使用できます。



**⑬ 極厚 鍋つかみ 六重(5枚入)** 入数  
〈ANB-33〉 8-0106-1301 ¥2,900  
300×200 綿100%  
※極厚のため中華鍋・北京鍋をつかむのに  
優れています。



**⑭ 布製 鍋つかみ (1ダース入)** 入数  
〈ANB-13〉 8-0106-1401 ¥5,000  
300×200



**⑮ ポットタオル SE2600(10枚入)** 入数  
〈JTO-23〉 8-0106-1501 ¥5,500  
950×430 綿100%

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガスコンロ・  
ホットプレート

バット・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板 庖丁差・  
殺菌庫

そばうどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品



フライパンカバー  
P.105



セーフティリーフトング  
P.465

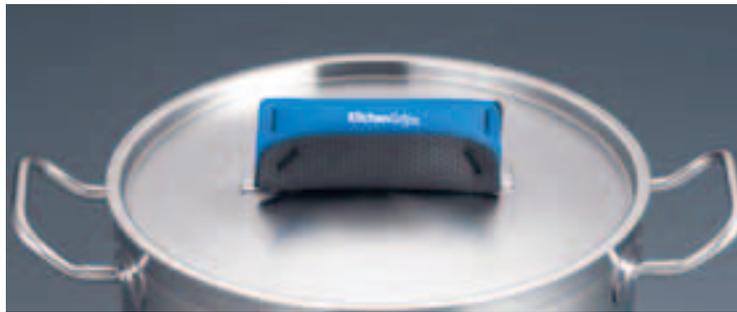
料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
衛生  
消耗品  
ハンケット  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上  
備品  
料理  
演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
用品  
椅子  
テーブル  
サイン  
店舗  
備品



Kitchen Grips



●特許取得済の、バクテリアの増大を許さない非多孔質材質でできています。防水性があり、シミや汚れを防止し、ディッシュ・ウォッシャーで洗えます。  
●-90℃~+260℃までの温度変化に耐えます。



① **ダンカン ユーロ・2PCS ハンドルスリーブセット** 入数  
〈AHV-98〉 目録 ¥1,100

8-0107-0101 110502-10 ブラック  
8-0107-0102 110502-11 レッド

①②  
大:175×70 小:155×60 各1個入  
●フライパンや片手鍋などパイプ柄、平柄を問わずご使用できます。  
※直火があたる状況でのご使用はできません。

② **ダンカン ユーロ・2PCS ハンドルスリーブセット** 入数  
〈AHV-F7〉 目録 ¥1,100

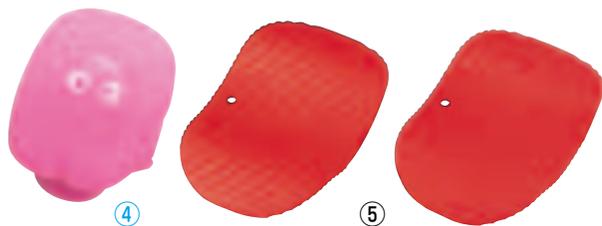
8-0107-0201 110502-19 アップルグリーン  
8-0107-0202 110502-20 ブルーベリー

③ **ダンカン ユーロ・2PCS ハンドルホルダーセット** 入数  
〈AHV-97〉 目録 ¥1,400

8-0107-0301	110505-10	ブラック
8-0107-0302	110505-11	レッド
8-0107-0303	110505-20	ブルー
8-0107-0304	110505-22	ライム

114×57

●お鍋の取手やフタのツマミなど熱くなりやすいハンドルに。  
●開口部にスリットが入っていますのでハンドル形状を問わずご使用できます。  
※業務用寸胴鍋等のハンドル径が太いものはご使用できない場合があります。  
※直火があたる状況でのご使用はできません。



④ **ののじ シリコンミトン つかみ上手 ピンク** 入数  
NMT-SET2P (2個組)

〈DMT-15〉 目録 8-0107-0401 ¥3,000  
110×130  
耐熱温度:220℃  
●指先まで力が入る新しいシリコンミトンです。

⑤ **プウジャー シリコンホルダー** 入数  
773025 (2枚1組)

〈ASL-38〉 8-0107-0501 ¥11,000  
200×130  
耐熱温度:300℃  
●食器洗浄機で洗えます。

⑥ **マストラッド HTSシリコン オープンミット ショート F82000 (片手)** 入数

〈DOC-C4〉 8-0107-0601 ¥4,500  
全長:295  
耐熱温度:300℃

⑦ **マストラッド HTSシリコン オープンミット ロング F82100 (片手)** 入数

〈DOC-C5〉 8-0107-0701 ¥5,500  
全長:420  
耐熱温度:300℃

⑧ **マストラッド シリコン&コットンミトン (片手)** 入数

〈DOC-C6〉 ¥3,000  
8-0107-0801 F82301 ブラック  
8-0107-0802 F82308 グリーン  
8-0107-0803 F82315 レッド

全長:290  
耐熱温度:250℃  
●取り外し可能なコットン製のウチ手袋付き



⑨ **シリコン ハーフミトン 0002-599 (片手)** 入数 〈DMT-05〉 ¥1,300

8-0107-0901 レッド  
8-0107-0902 イエロー

110×132  
⑨~⑪材質:シリコンゴム(耐熱温度:220℃)

⑩ **シリコンマット 0002-598** 入数 〈AMT-29〉 ¥1,000

8-0107-1001 レッド  
8-0107-1002 ブラック

φ182  
●鍋敷き、鍋やケトルのハンドルをつかむ際にご使用いただけます。

⑪ **シリコン ハンドルグリップ 0002-600 (片手)** 入数 〈AGL-93〉 ¥1,100

8-0107-1101 ブルー  
8-0107-1102 ブラック

154×49  
●フライパンや片手鍋などパイプ柄、平柄を問わずご使用いただけます。

⑫ **シリコンオープンミット シャーク ブラック (片手)** 入数 〈DOC-B8〉 目録 8-0107-1201 ¥4,000

全長:300  
耐熱温度:250℃  
●表面が滑りづらくしっかり掴める形状で作業性に優れています。  
●左右どちらでもご使用いただけます。

TKG



① TKG シリコンオープンミット (片手) グレー (DOC-E5)

インチ	全長	幅	価格	
8-0108-0101	10	340	185	¥1,800
8-0108-0102	11.5	380	190	¥2,000

耐熱温度:約260℃

② TKG オープンミット ブラック (片手) (AOC-27)

	全長	価格
8-0108-0201 特大	420	¥1,660
8-0108-0202 大	380	¥1,400
8-0108-0203 中	340	¥1,340
8-0108-0204 小	260	¥1,000
8-0108-0205 裏地付 中	340	¥1,400

耐熱温度:約200℃

③ TKG オープンミット シルバー (片手) (AOC-28)

	全長	価格
8-0108-0301 特大	420	¥1,200
8-0108-0302 中	340	¥1,000
8-0108-0303 小	260	¥870

耐熱温度:約100℃

④ TKG チェック布製オープンミット (左右1組) (DOC-C7) ¥2,200

8-0108-0401 ブラック	8-0108-0403 レッド
8-0108-0402 ブルー	8-0108-0404 イエロー

全長:340 耐熱温度:約100℃  
材質:表/綿100% 裏/シリコン加工

silikomart®



⑤ シリコマート シリコングローブ ACC072 (片手) (DGL-F0) ¥3,400

8-0108-0501 ブラック	8-0108-0504 レッド
8-0108-0502 グレー	8-0108-0505 ブルー
8-0108-0503 オレンジ	

全長:285 幅:168  
耐熱温度:300℃

⑥ シリコマート シリコングローブ ACC082 (片手) (DGL-F1) ¥5,100

8-0108-0601 ブラック
8-0108-0602 グレー

全長:385 幅:168  
耐熱温度:300℃

⑦ シリコン オープンミット (片手1枚) (DOC-40) ¥2,250

全長:250  
耐熱温度:-20℃~200℃  
●油脂、洗剤などが染み込まないので、汚れがなく、洗浄も簡単です。

⑧ シリコン オープンミット ロングサイズ (片手1枚) (DOC-59) ¥4,000

全長:350  
耐熱温度:-20℃~200℃  
●冷凍物はくっつかず冷凍倉庫等でも威力を発揮します。

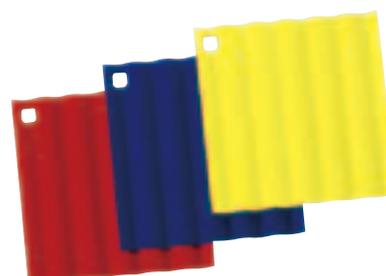
関連商品 その他オープンミット→P.676~



⑨ プロムス ポットホルダー (APT-67) ¥2,000

8-0108-0901 ブラック	68736
8-0108-0902 レッド	68753
8-0108-0903 グリーン	68754

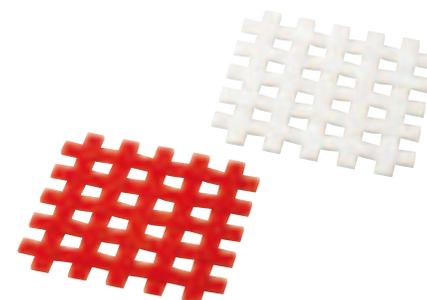
200×200×H5  
材質:シリコン/ステンレス 耐熱:275℃  
●鍋敷きと鍋掴みという2つの機能を兼ね備え、ステンレスのアクセントが輝くポットホルダーです。  
●使わない時はフックに掛けて収納できます。



⑩ シリコン ホットマット (QHT-67) ¥900

8-0108-1001 SIG-10 レッド
8-0108-1002 SIG-11 ブルー
8-0108-1003 SIG-12 イエロー

177×178×H10 材質厚:2.0mm  
耐熱温度:200℃ 耐冷温度:-50℃  
●シリコン製なのですべりにくく、耐熱性も優れています。鍋敷、鍋つかみ、びん蓋開けなどいろいろ使えます。



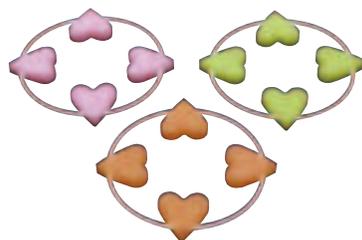
⑪ シリコン 鍋敷 格子型 (QNB-24) ¥1,300

8-0108-1101 SIG-17 白
8-0108-1102 SIG-18 赤

175×175×H5  
耐熱温度:220℃ 耐冷温度:-50℃  
●格子型なので、熱がこもりにくい。  
●色はそれぞれ黒、白、赤の3色。



●とじて広げてかわいいハートで鍋をキャッチ!



⑫ キッチンパンスタンド (APN-09) ¥1,200

8-0108-1201 ピンク
8-0108-1202 オレンジ
8-0108-1203 グリーン

φ235×H15  
材質:5mmアルミ線・焼付塗装  
シリコンゴム  
●熱に強く滑りにくいシリコン製。



⑬ フルール シリコン マルチシート フラワー (ASC-A3) ¥500

8-0108-1301 リーフグリーン
8-0108-1302 マゼンダピンク

190×200  
耐冷・耐熱温度:-40℃~+230℃  
●鍋敷きとして安定感のある形状。  
●熱い物を持つ時のミン代わりやビンのキャップ開けにも便利。



⑭ アルミトリベット 100-017 φ180

QTL-55 ¥953  
φ180

関連商品 木製鍋敷き→P.2072

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

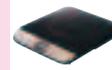
まな板 庖丁差・殺菌庫

そばうどん・パスタ用品

蒸し器・中華揚げ物用品



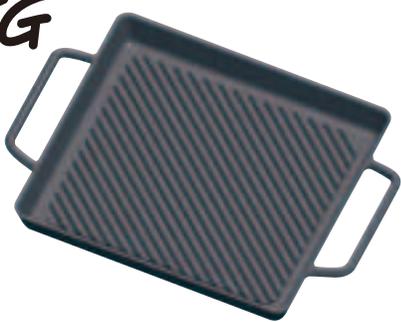
桃印 18-0 寄せ鍋  
P.2050



卓上 IH 調理機  
P.2075

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設置  
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

TKG



① TKG 鉄鋳物グリルパン  
(AGL-A9)



		間口×奥行×高さ	底面サイズ	質量	
8-0109-0101	中	280×240×25	240×200	2.8kg	¥6,600
8-0109-0102	大	310×270×35	269×229	3.8kg	¥9,000

TKG



② TKG アルミノンスティック  
グリルプレート(AGL-95)

	間口	奥行	高さ	kg	
8-0109-0201	S	450	320	30	1.90 ¥ 9,300
8-0109-0202	M	500	380	30	2.42 ¥ 12,000
8-0109-0203	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



関連商品 バーベキュー鉄板→P.980

プロも納得、抜群の保温性!  
日本刀と同じ製法鍛造により、  
鉄はより強靱になる。



③ 鍛造フライパン  
TANZOH 刀(かたな) 24cm  
(AFL-20) 8-0109-0301 ¥17,000



内径	高さ	kg	底径
233	34	1.8	190

- 厚みがあるので保温性が高く肉料理に最適です。
- オープンでも使用可能なのでグリルパンとしてご使用いただけます。



④ ロジック ロジック グリルパン  
10 1/4インチ L8GP3  
(GLT-18) 8-0109-0401 ¥5,200



内径	高さ	kg	底径
257	46	2.7	190



⑤ ロジック ロジック  
スクエアグリルパン  
10 1/2インチ L8SGP3  
(GLT-19) 8-0109-0501 ¥6,000



内径	高さ	kg	底径
266	266	3.3	200×200

関連商品 ストウブ グリルパン→P.79



⑥ テフロン グリルパン 長方形 No.510  
(ハンドル 折りたたみ式)

(AGL-04) 8-0109-0601 ¥14,400

間口	奥行	高さ	質量
内360	260	34	1.2kg

- アルミ 鋳物製



⑦ 南部鉄 木柄グリルパン  
23-029



(AGL-66) 8-0109-0701 ¥6,500

内径	高さ	質量	底径
240	20	1.88kg	247



⑧ IKステーキ&グリルパン  
木柄付



(AST-34) 8-0109-0801 ¥8,000

内径	高さ	質量	底径
260	15	2.3kg	235



⑨ アサヒ 鉄鋳物  
網焼 ステーキパン



(AST-33) 8-0109-0901 ¥8,000

間口	奥行	高さ	質量	底面サイズ
255	235	10	2.3kg	230×220



⑩ アルミ鋳物  
木柄ステーキパン(AST-I4)

	間口	奥行	高さ	kg	
8-0109-1001	大	内268	318	6	2.7 ¥ 20,000
8-0109-1002	小	内243	243	6	2.0 ¥ 15,500



⑪ 鉄柄小判ステーキパン

(AST-J9) 8-0109-1101 ¥25,000

内間口	奥行	高さ	全長	kg
240	260	20	475	4.3

- ハードな使用にも持ち手が燃えません。
- オール金属製だからオープンの中に入れても大丈夫。



⑫ パンテック IHフィッシュパン  
PGH-88 (ガラス蓋付)



(AHI-31) 8-0109-1201 ¥5,500

内寸	高さ	kg	底面サイズ
340	235	30	210×180

材質:本体/アルミダイキャスト  
(内面フッ素樹脂コート)  
取手/フェノール樹脂  
フタ/強化ガラス  
底厚:3.5

- 細長いお魚もまるごと焼けるワイドサイズ。
  - 余分な油が落ちる波型構造。
  - ガラス蓋付だから煙の飛散も抑えて美味しく焼き。
- ※金属へらはご使用いただけません。  
※カセットコンロにはご使用できません。





セーフティリーフトング  
P.465



TKG オープンミット ブラック  
P.678



① IK 鉄鋳物グリルプレート丸型  
〈AGL-54〉 8-0110-0101 ¥6,500  
直径 高さ 質量 底径  
290×25 3.1kg 255



② 南部鉄 オイルプレート  
グリル 23-014  
〈AOI-32〉 8-0110-0201 ¥8,500  
間口 奥行 高さ 質量 底面サイズ  
355×250×25 3.15kg 265×230



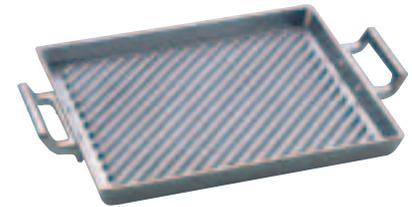
③ 盛栄堂 グリル鉄板  
CA-31S  
〈QGL-10〉 8-0110-0301 ¥8,500  
間口 奥行 高さ 質量 底面サイズ  
340×277×25 3.2kg 277×240



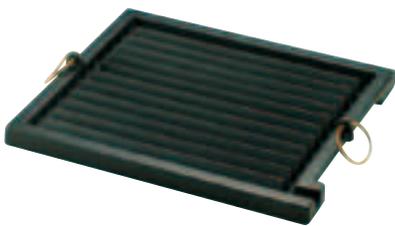
④ アサヒ 鉄角型グリルプレート波  
〈AGL-B0〉 8-0110-0401 ¥7,500  
間口 奥行 高さ 質量 底面サイズ  
290×250×30 2.7kg 245×245



⑤ トキワ鉄鋳物 ステーキグリル  
〈AST-35〉 8-0110-0501 ¥3,500  
間口 奥行 高さ 質量 底面サイズ  
250×250×12 2.4kg 235×235



⑥ アルミ鋳物  
角形グリルプレート  
〈AST-I5〉 8-0110-0601 ¥13,000  
間口 奥行 高さ 内寸 質量  
288×243×21 278×233 約2kg



⑦ 鉄鋳物 角グリルパン  
〈AGL-06〉  
間口 奥行 高さ kg  
8-0110-0701 大 360×260×20 5.5 ¥15,000  
8-0110-0702 小 300×260×20 4.3 ¥13,000



⑧ アサヒ 鉄鋳物  
オイルプレート  
〈AOI-15〉 8-0110-0801 ¥13,000  
間口 奥行 高さ 質量 底面サイズ  
345×245×20 7.1kg 310×245



⑨ デバイヤー  
鉄 長方形グリルパン  
5540.38  
〈ADB-04〉 8-0110-0901 ¥17,000  
間口 奥行 深さ  
380×260×33



⑩ デバイヤー  
鉄ラウンドグリルパン 5530  
〈AGL-94〉  
cm 外径 深さ kg  
8-0110-1001 26 254×43 1.93 ¥6,300  
8-0110-1002 30 290×44 2.42 ¥8,500



⑪ デバイヤー  
鉄 両手グリルパン 5640.02  
〈ADB-09〉 8-0110-1101 ¥16,300  
間口 奥行 深さ  
380×260×25  
●ハンドルはステンレス製です。

⑫ スプラ シルバーストーン  
グリドル 68530  
〈AGL-02〉 8-0110-1201 ¥11,000  
φ300 質量:0.83kg



ムラノ 18-8 スーパーレードル  
P.439



ドレッシングボトル  
P.494

DO-EN (ドー・エン) ガストロノームパン スチームコンベクションはもちろん、色々な用途にご使用できます。



安心の板厚0.8mm仕様。耐久性抜群でプロの過酷な使用にも耐えます。

2/1・1/1・2/3・1/2サイズはスチームコンベクションでの使用を考慮して板厚を0.8mmにしてあります。抜群の強度を持ち、調理中のねじれを防ぐのでスチームロスを減らし熱効率を高めます。



① DO-EN 18-8 ガストロノームパン (2/1・1/1・2/3・1/2サイズ 板厚0.8mm) <AGS-06>

② DO-EN 18-8 ガストロノーム穴明パン (板厚0.8mm) <AGS-07>

③ DO-EN 18-8 ガストロノームパン 取手付カバー <AHT-57>

④ DO-EN 18-8 ガストロノームパン 切込・取手付カバー <AHT-58>

① DO-EN 18-8 ガストロノームパン											
外形寸法	2/1サイズ	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ	L1/2サイズ	1/3サイズ	1/4サイズ	1/6サイズ	1/9サイズ	1/12サイズ	
深さ	20mm	821.20S	811.20S	823.20S	812.20S						
		8-0111-0101	8-0111-0102	8-0111-0103	8-0111-0104						
		¥ 7,500	¥ 3,800	¥ 2,800	¥ 2,300						
		6.0ℓ	2.7ℓ 1,095g	1.7ℓ	1.2ℓ						
		821.40S	811.40S	823.40S	812.40S						
		8-0111-0105	8-0111-0106	8-0111-0107	8-0111-0108						
	40mm	¥ 7,900	¥ 4,200	¥ 3,200	¥ 2,700						
		12.0ℓ	5.4ℓ 1,215g	3.4ℓ	2.4ℓ						
		821.2S	811.2S	823.2S	812.2S	L812.2	813.2	814.2	816.2	819.2	8112.2
		8-0111-0109	8-0111-0110	8-0111-0111	8-0111-0112	8-0111-0113	8-0111-0114	8-0111-0115	8-0111-0116	8-0111-0117	8-0111-0118
		¥ 9,200	¥ 5,000	¥ 3,600	¥ 3,000	¥ 3,300	¥ 2,300	¥ 2,100	¥ 1,460	¥ 1,180	¥ 1,140
		19.0ℓ	8.7ℓ 1,385g	5.5ℓ	3.8ℓ	3.6ℓ	2.5ℓ	1.8ℓ	1.0ℓ	0.6ℓ	0.5ℓ
	65mm	821.4S	811.4S	823.4S	812.4S	L812.4	813.4	814.4	816.4	819.4	8112.4
		8-0111-0119	8-0111-0120	8-0111-0121	8-0111-0122	8-0111-0123	8-0111-0124	8-0111-0125	8-0111-0126	8-0111-0127	8-0111-0128
		¥ 10,300	¥ 6,200	¥ 4,600	¥ 3,900	¥ 4,300	¥ 2,900	¥ 2,500	¥ 1,880	¥ 1,480	¥ 1,800
		29.0ℓ	13.0ℓ 1,650g	8.4ℓ	5.9ℓ	5.8ℓ	3.8ℓ	2.7ℓ	1.6ℓ	0.9ℓ	0.7ℓ
		821.6S	811.6S	823.6S	812.6S	L812.6	813.6	814.6	816.6	819.6	
		8-0111-0129	8-0111-0130	8-0111-0131	8-0111-0132	8-0111-0133	8-0111-0134	8-0111-0135	8-0111-0136	8-0111-0137	
	100mm	¥ 14,500	¥ 8,300	¥ 6,200	¥ 5,000	¥ 6,300	¥ 3,700	¥ 3,300	¥ 2,500	¥ 2,000	
		43.0ℓ	20.0ℓ 2,010g	12.0ℓ	8.7ℓ	8.8ℓ	5.5ℓ	3.8ℓ	2.2ℓ	1.5ℓ	
			811.8S		812.8S		813.8	814.8	816.8		
			8-0111-0138		8-0111-0139		8-0111-0140	8-0111-0141	8-0111-0142		
			¥ 9,700		¥ 6,300		¥ 4,650	¥ 4,100	¥ 3,100		
			26.0ℓ 2,360g		11.0ℓ		7.0ℓ	4.8ℓ	2.8ℓ		

② DO-EN 18-8 ガストロノーム 穴明パン				
深さ	2/1サイズ	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ
20mm	821.20PS	811.20PS	823.20PS	812.20PS
	8-0111-0201	8-0111-0202	8-0111-0203	8-0111-0204
	¥ 9,500	¥ 4,300	¥ 3,900	¥ 2,600
	6.0ℓ	2.7ℓ	1.7ℓ	1.2ℓ
	821.40PS	811.40PS	823.40PS	812.40PS
	8-0111-0205	8-0111-0206	8-0111-0207	8-0111-0208
40mm	¥ 10,800	¥ 4,800	¥ 4,100	¥ 3,000
	12.0ℓ	5.4ℓ	3.4ℓ	2.4ℓ
	821.2PS	811.2PS	823.2PS	812.2PS
	8-0111-0209	8-0111-0210	8-0111-0211	8-0111-0212
	¥ 11,400	¥ 5,700	¥ 4,500	¥ 3,600
	19.0ℓ	8.7ℓ	5.5ℓ	3.8ℓ
65mm	821.4PS	811.4PS	823.4PS	812.4PS
	8-0111-0213	8-0111-0214	8-0111-0215	8-0111-0216
	¥ 14,000	¥ 6,900	¥ 5,500	¥ 4,300
	29.0ℓ	13.0ℓ	8.4ℓ	5.9ℓ
	821.6PS	811.6PS	823.6PS	812.6PS
	8-0111-0217	8-0111-0218	8-0111-0219	8-0111-0220
100mm	¥ 18,000	¥ 8,800	¥ 7,100	¥ 5,800
	43.0ℓ	20.0ℓ	12.0ℓ	8.7ℓ

DO-EN ガストロノーム 穴明パン

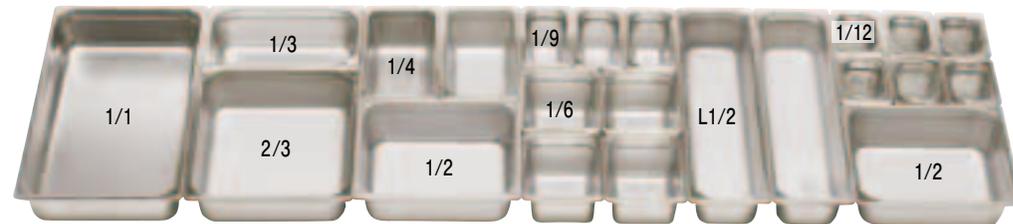


深さ20mm・40mmは底面のみ穴明になっています。



深さ65mm・100mm・150mmは底面と側面が穴明になっています。

サイズ組み合わせ例



深さ 20mm	深さ 40mm	深さ 65mm	深さ 100mm	深さ 150mm	深さ 200mm

③ DO-EN 18-8 ガストロノームパン 取手付カバー								
	2/1サイズ	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ	1/3サイズ	1/4サイズ	1/6サイズ	1/9サイズ
	821L	811L	823L	812L	813L	814L	816L	819L
	8-0111-0301	8-0111-0302	8-0111-0303	8-0111-0304	8-0111-0305	8-0111-0306	8-0111-0307	8-0111-0308
	¥ 8,700	¥ 4,100	¥ 2,800	¥ 2,200	¥ 1,630	¥ 1,360	¥ 1,000	¥ 810

④ DO-EN 18-8 ガストロノームパン 切込・取手付カバー								
	2/1サイズ	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ	1/3サイズ	1/4サイズ	1/6サイズ	1/9サイズ
	821LNC	811LNC	823LNC	812LNC	813LNC	814LNC	816LNC	819LNC
	8-0111-0401	8-0111-0402	8-0111-0403	8-0111-0404	8-0111-0405	8-0111-0406	8-0111-0407	8-0111-0408
	¥ 8,700	¥ 4,400	¥ 3,100	¥ 2,400	¥ 1,770	¥ 1,480	¥ 1,100	¥ 770

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  
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  
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



# DO-EN (ドー・エン) ノンスティックガストロノームパン

スチームコンベクションはもちろん、色々な用途にご使用できます。



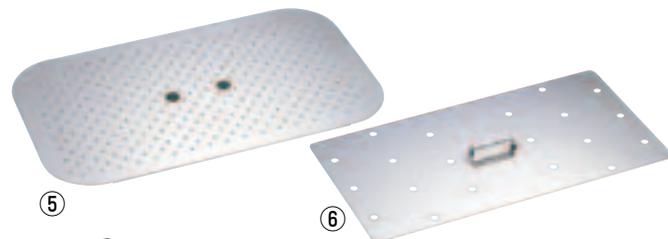
## ① DO-EN 18-8 ノンスティック ガストロノームパン (板厚0.8mm) <AGS-08> ② DO-EN 18-8 ノンスティック ガストロノーム 穴明パン (板厚0.8mm) <AGS-09>

① DO-EN 18-8 ノンスティック ガストロノームパン						
	1/1サイズ		2/3サイズ		1/2サイズ	
	外形寸法 530×325		外形寸法 353×325		外形寸法 325×265	
深 さ	20mm	811.20FS	823.20FS	812.20FS		
		8-0112-0101 2.7ℓ ¥ 7,100	8-0112-0102 1.7ℓ ¥ 5,300	8-0112-0103 1.2ℓ ¥ 4,000		
	40mm	811.40FS	823.40FS	812.40FS		
		8-0112-0104 5.4ℓ ¥ 7,800	8-0112-0105 3.4ℓ ¥ 5,600	8-0112-0106 2.4ℓ ¥ 4,500		
	65mm	811.2FS	823.2FS	812.2FS		
		8-0112-0107 8.7ℓ ¥ 9,200	8-0112-0108 5.5ℓ ¥ 6,400	8-0112-0109 3.8ℓ ¥ 5,000		
	100mm	811.4FS	823.4FS	812.4FS		
		8-0112-0110 13.0ℓ ¥ 12,600	8-0112-0111 8.4ℓ ¥ 8,800	8-0112-0112 5.9ℓ ¥ 7,700		
150mm	811.6FS	823.6FS	812.6FS			
	8-0112-0113 20.0ℓ ¥ 17,500	8-0112-0114 12.0ℓ ¥ 13,400	8-0112-0115 8.7ℓ ¥ 11,200			
200mm	811.8FS		812.8FS			
	8-0112-0116 26.0ℓ ¥ 24,500		8-0112-0117 11.0ℓ ¥ 16,500			

●フッ素加工(ノンスティック)を施してありますので、洗浄が容易で水道光熱費、人件費の節約で調理場の省力化になります。  
※金属タワシ、金属ヘラ等をご使用しないでください。

② DO-EN 18-8 ノンスティック ガストロノーム穴明パン						
	1/1サイズ		2/3サイズ		1/2サイズ	
	外形寸法 530×325		外形寸法 353×325		外形寸法 325×265	
深 さ	20mm	811.20PFS	823.20PFS	812.20PFS		
		8-0112-0201 2.7ℓ ¥ 8,600	8-0112-0202 1.7ℓ ¥ 7,400	8-0112-0203 1.2ℓ ¥ 5,000		
	40mm	811.40PFS	823.40PFS	812.40PFS		
		8-0112-0204 5.4ℓ ¥ 9,400	8-0112-0205 3.4ℓ ¥ 7,600	8-0112-0206 2.4ℓ ¥ 5,300		
	65mm	811.2PFS	823.2PFS	812.2PFS		
		8-0112-0207 8.7ℓ ¥ 10,000	8-0112-0208 5.5ℓ ¥ 8,000	8-0112-0209 3.8ℓ ¥ 5,900		
	100mm	811.4PFS	823.4PFS	812.4PFS		
		8-0112-0210 13.0ℓ ¥ 14,500	8-0112-0211 8.4ℓ ¥ 11,000	8-0112-0212 5.9ℓ ¥ 8,700		
150mm	811.6PFS	823.6PFS	812.6PFS			
	8-0112-0213 20.0ℓ ¥ 18,700	8-0112-0214 12.0ℓ ¥ 14,500	8-0112-0215 8.7ℓ ¥ 12,200			

●フッ素加工(ノンスティック)を施してありますので、洗浄が容易で水道光熱費、人件費の節約で調理場の省力化になります。  
※金属タワシ、金属ヘラ等をご使用しないでください。



## ③ DO-EN 18-8プルリング付 ガストロノームパン (板厚0.8mm) <AGS-14>

	1/1サイズ		1/2サイズ	
	深 さ	8-0112-0301 ¥5,300	8-0112-0302 ¥3,100	8-0112-0303 ¥4,100
100mm				8-0112-0305 ¥6,400
150mm				

●本体のコーナー部の裏面にリングが付いているので、④DO-EN18-8プルリング付ガストロノームパンカバーとセットで使用した場合、簡単に取り外しが出来ますので大変便利です。  
※サイズ等はP.111①を御参照ください。

## ④ DO-EN 18-8プルリング付 ガストロノームパン カバー (シリコンパッキン付) <AGS-15>

8-0112-0401 1/1サイズ用 530×325	¥15,400
8-0112-0402 1/2サイズ用 325×265	¥11,000

●蓋の裏側にシリコンパッキンが付いているので、ガストロノームパン本体との密閉性があり、食品を新鮮に保つ事ができます。  
●耐久性に優れ、保存・運搬に大変便利です。  
●コーナー部にリングが付いているので、簡単にカバーを取り外せます。  
●スタッキング(積み重ね)が可能ですので、収納場所をとりません。  
※③DO-EN 18-8プルリング付ガストロノームパン専用です。

## ⑤ DO-EN 18-8 ガストロノームパン用 目皿 <AHT-62>

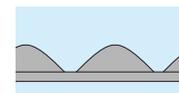
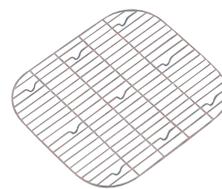
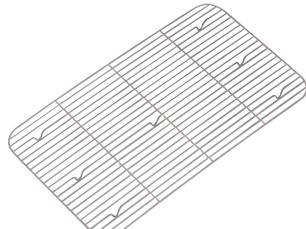
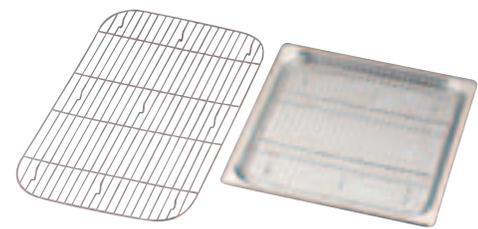
8-0112-0501 1/1用	¥8,900
8-0112-0502 1/2用	¥4,800
8-0112-0503 2/3用	¥7,000

※P.111①DO-EN18-8ガストロノームパンの深さ100mmまでに使用可能です。

## ⑥ DO-EN 18-8 ガストロノームパン用 落とし蓋 <AHT-67>

8-0112-0601 1/1用 440×235	¥3,300
8-0112-0602 2/3用 290×235	¥3,000

●ガストロノームパン専用の煮物用落とし蓋です。



## ⑦ DO-EN 18-8ガストロノームパン用 焼網(数アミ) <AHT-69>

8-0112-0701 1/1用 465×280	¥2,300
8-0112-0702 2/3用 315×280	¥2,100

用途:ガストロノームパンの中に敷くタイプの焼網(数アミ)です。

※DO-EN18-8ガストロノームパン 深さ20・40mm専用です。  
※写真のガストロノームパンは別売になります。

## ⑧ 18-8長バットアミ 48型用 (DO-EN 18-8ガストロノーム パン用網 1/1用) <ABT-41> 8-0112-0801 ¥3,300

450×257  
※P.111①DO-EN 18-8 ガストロノームパンの深さ100mmまでに使用可能です。

## ⑨ DO-EN 18-8 ガストロノームパン用 網 2/3用 <AHT-63> 8-0112-0901 ¥2,100

290×260  
※P.111①DO-EN 18-8 ガストロノームパンの深さ65・100mmにご使用できます。

## ⑩ DO-EN アルミ ノンスティック 波型焼物天板 (ホテルパン用) <AYK-61>

8-0112-1001 1/1用 477×271×H8	¥6,000
8-0112-1002 2/3用 300×271×H8	¥5,000

●焼き網がいらず、網を洗う手間がいりません。  
●油をぎりますので、仕上げがベタベタせず、焦げ目もしっかりつきます。  
●溝がついているので、余分な油が流れます。  
●P.111①DO-EN18-8ガストロノームパンの深さ100mmまでにご使用できます。



TKG マンモス浅型ざる  
P.255



KINGO ステンレスチェーフィング  
P.1533

KINGO (キングー) ステンレスホテルパン 材質:18Cr-5Ni-8Mn-N

抜群の作業性と確かな安全性!まさにパーフェクトなホテルパン!!  
変形しにくい様に、コーナー部分を補強!

0.8mm

安心の板厚0.8mm仕様。耐久性抜群でプロの過酷な使用にも耐えます。

1/1・2/3・1/2サイズはスチームコンベクションでの使用を考慮して板厚を0.8mmにしてあります。抜群の強度を持ち、調理中のねじれを防ぐのでスチームロスを減らし熱効率を高めます。(2/1サイズは板厚1.0mmとなります。)



① KINGO ステンレスホテルパン  
(1/1・2/3・1/2サイズ板厚0.8mm)  
〈AHT-73〉

② KINGO ステンレスホテルパン  
取手付カバー 〈AHT-74〉

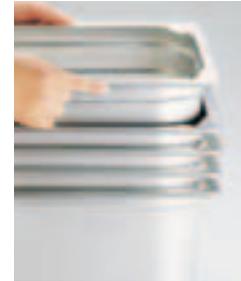
③ KINGO ステンレスホテルパン  
切込・取手付カバー 〈AHT-75〉

納得の作業性



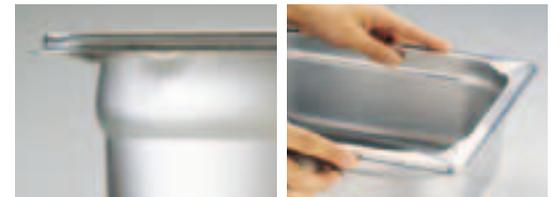
コーナー部分の凹みは変形や密着を防ぐだけでなく、他のホテルパンや容器への移し替えをする時の注ぎ口としてもご使用いただけるようにデザインされています。

納得の機能性



本体側面の段差と特殊コーナー加工で従来製品にはないほどのスタッキング性能を誇ります。保管時の積み重ねによる埋まり込み(密着状態)を防ぎ簡単に取り外すことが出来ます。「外れない!」という「イライラ」を解消し、無理に外そうとする時に起こりやすい指先のケガも防ぐ事ができ安全です。

納得の安全性



本体の淵部分は強度を保つ為に折り曲げてありますがその外側を更に外に折る事により指先への負担を軽減し、より安全に持つ事が出来るように設計されています。

① KINGO ステンレスホテルパン〈AHT-73〉	2/1サイズ	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ	2/4サイズ	1/3サイズ	1/4サイズ	1/6サイズ	1/9サイズ	
外形寸法 (mm)	652×530	530×327	354×327	327×265	530×163	327×176	265×163	176×163	176×109	
板厚 (mm)	1.0	0.8	0.8	0.8	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	
深さ	25mm	21025	11025	23025	12025	24025				
		8-0113-0101 ¥11,000 7.0ℓ	8-0113-0102 ¥2,800 3.5ℓ	8-0113-0103 ¥2,500 1.4ℓ	8-0113-0104 ¥1,900 1.6ℓ	8-0113-0105 ¥2,750 1.5ℓ				
	40mm	21040	11040	23040	12040	24040	13040	14040		
		8-0113-0106 ¥11,600 13.0ℓ	8-0113-0107 ¥3,000 6.5ℓ	8-0113-0108 ¥2,700 3.5ℓ	8-0113-0109 ¥2,000 3.0ℓ	8-0113-0110 ¥2,750 3.2ℓ	8-0113-0111 ¥1,320 1.6ℓ	8-0113-0112 ¥1,060 1.1ℓ		
	65mm	21065	11065	23065	12065	24065	13065	14065	16065	19065
		8-0113-0113 ¥12,000 18.0ℓ	8-0113-0114 ¥3,000 8.3ℓ	8-0113-0115 ¥2,900 5.1ℓ	8-0113-0116 ¥2,000 3.8ℓ	8-0113-0117 ¥3,550 4.3ℓ	8-0113-0118 ¥1,320 2.3ℓ	8-0113-0119 ¥1,060 1.6ℓ	8-0113-0120 ¥800 0.9ℓ	8-0113-0121 ¥690 0.6ℓ
100mm	21100	11100	23100	12100	24100	13100	14100	16100	19100	
	8-0113-0122 ¥15,400 28.3ℓ	8-0113-0123 ¥4,100 12.5ℓ	8-0113-0124 ¥3,550 7.9ℓ	8-0113-0125 ¥2,450 6.0ℓ	8-0113-0126 ¥4,100 5.9ℓ	8-0113-0127 ¥1,640 3.6ℓ	8-0113-0128 ¥1,440 2.5ℓ	8-0113-0129 ¥1,200 1.4ℓ	8-0113-0130 ¥850 0.9ℓ	
150mm	21150	11150	23150	12150	24150	13150	14150	16150		
	8-0113-0131 ¥21,000 43.0ℓ	8-0113-0132 ¥5,500 18.8ℓ	8-0113-0133 ¥5,100 12.2ℓ	8-0113-0134 ¥3,600 8.9ℓ	8-0113-0135 ¥5,900 8.3ℓ	8-0113-0136 ¥2,650 5.2ℓ	8-0113-0137 ¥2,300 3.7ℓ	8-0113-0138 ¥1,700 2.2ℓ		
200mm	21200	11200	23200	12200		13200				
	8-0113-0139 ¥28,400 57.3ℓ	8-0113-0140 ¥8,400 25.7ℓ	8-0113-0141 ¥7,700 16.5ℓ	8-0113-0142 ¥5,500 11.6ℓ		8-0113-0143 ¥4,600 7.0ℓ				

	2/1サイズ	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ	2/4サイズ	1/3サイズ	1/4サイズ	1/6サイズ	1/9サイズ
外形寸法 (mm)	656×535	533×330	358×330	332×270	535×167	331×180	269×168	178×165	177×111
② KINGO ステンレスホテルパン 取手付カバー〈AHT-74〉	21025L	11025L	23025L	12025L	24025L	13025L	14025L	16025L	19025L
	8-0113-0201 ¥8,400	8-0113-0202 ¥2,750	8-0113-0203 ¥2,650	8-0113-0204 ¥1,440	8-0113-0205 ¥2,300	8-0113-0206 ¥1,080	8-0113-0207 ¥1,000	8-0113-0208 ¥700	8-0113-0209 ¥600
③ KINGO ステンレスホテルパン 切込・取手付カバー〈AHT-75〉	21025LNC	11025LNC	23025LNC	12025LNC	24025LNC	13025LNC	14025LNC	16025LNC	19025LNC
	8-0113-0301 ¥8,400	8-0113-0302 ¥2,750	8-0113-0303 ¥2,650	8-0113-0304 ¥1,440	8-0113-0305 ¥2,300	8-0113-0306 ¥1,080	8-0113-0307 ¥1,000	8-0113-0308 ¥700	8-0113-0309 ¥600



KINGO (キングー) ステンレスホテルパン 材質:18Cr-5Ni-8Mn-N

① KINGO ステンレス 穴明ホテルパン (板厚0.8mm) (AHT-76)



		2/1サイズ	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ
外形寸法 (mm)		652×530	530×327	354×327	327×265
板厚 (mm)		1.0	0.8	0.8	0.8
深さ	25mm	21025PS 8-0114-0101 7.0ℓ ¥14,600	11025PS 8-0114-0102 3.5ℓ ¥4,000	23025PS 8-0114-0103 1.4ℓ ¥3,700	12025PS 8-0114-0104 1.6ℓ ¥2,450
		21040PS 8-0114-0105 13.0ℓ ¥15,000	11040PS 8-0114-0106 6.5ℓ ¥4,000	23040PS 8-0114-0107 3.5ℓ ¥3,800	12040PS 8-0114-0108 3.0ℓ ¥2,550
	65mm	21065PS 8-0114-0109 18.0ℓ ¥15,200	11065PS 8-0114-0110 8.3ℓ ¥4,100	23065PS 8-0114-0111 5.1ℓ ¥3,850	12065PS 8-0114-0112 3.8ℓ ¥2,650
		21100PS 8-0114-0113 28.3ℓ ¥20,000	11100PS 8-0114-0114 12.5ℓ ¥5,400	23100PS 8-0114-0115 7.9ℓ ¥4,700	12100PS 8-0114-0116 6.0ℓ ¥3,200
	150mm		11150PS 8-0114-0117 18.8ℓ ¥7,200	23150PS 8-0114-0118 12.2ℓ ¥6,600	

※2/1サイズのみ板厚は1.0mmとなります。  
※深さ25・40mmは底面のみ、65・100・150mmは底面と側面に穴が明いています。

KINGO (キングー) ステンレス ノンスティックホテルパン 材質:18Cr-5Ni-8Mn-N

お手入れ簡単! ノンスティック加工!

② KINGO ステンレス ノンスティック ホテルパン (板厚0.8mm) (AHT-77)



		2/1サイズ	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ
外形寸法 (mm)		652×530	530×327	354×327	327×265
板厚 (mm)		1.0	0.8	0.8	0.8
深さ	25mm	21025FS 8-0114-0201 7.0ℓ ¥14,400	11025FS 8-0114-0202 3.5ℓ ¥6,100	23025FS 8-0114-0203 1.4ℓ ¥5,400	12025FS 8-0114-0204 1.6ℓ ¥3,600
		21040FS 8-0114-0205 13.0ℓ ¥15,400	11040FS 8-0114-0206 6.5ℓ ¥6,600	23040FS 8-0114-0207 3.5ℓ ¥5,500	12040FS 8-0114-0208 3.0ℓ ¥3,800
	65mm	21065FS 8-0114-0209 18.0ℓ ¥16,200	11065FS 8-0114-0210 8.3ℓ ¥6,800	23065FS 8-0114-0211 5.1ℓ ¥5,800	12065FS 8-0114-0212 3.8ℓ ¥4,000
		21100FS 8-0114-0213 28.3ℓ ¥20,000	11100FS 8-0114-0214 12.5ℓ ¥8,400	23100FS 8-0114-0215 7.9ℓ ¥6,800	12100FS 8-0114-0216 6.0ℓ ¥4,700

●フッ素加工 (ノンスティック) を施してありますので、洗浄が容易で水道光熱費、人件費の節約で調理場の省力化になります。  
※2/1サイズのみ板厚は1.0mmとなります。  
※蓋はP.113②③を御参照ください。  
※金属タワシ、金属ヘラ等をご使用しないでください。

③ KINGO ステンレス ノンスティック 穴明ホテルパン (板厚0.8mm) (AHT-78)



		2/1サイズ	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ
外形寸法 (mm)		652×530	530×327	354×327	327×265
板厚 (mm)		1.0	0.8	0.8	0.8
深さ	25mm	21025PFS 8-0114-0301 7.0ℓ ¥18,000	11025PFS 8-0114-0302 3.5ℓ ¥7,400	23025PFS 8-0114-0303 1.4ℓ ¥6,300	12025PFS 8-0114-0304 1.6ℓ ¥4,200
		21040PFS 8-0114-0305 13.0ℓ ¥18,800	11040PFS 8-0114-0306 6.5ℓ ¥7,600	23040PFS 8-0114-0307 3.5ℓ ¥6,500	12040PFS 8-0114-0308 3.0ℓ ¥4,400
	65mm	21065PFS 8-0114-0309 18.0ℓ ¥19,600	11065PFS 8-0114-0310 8.3ℓ ¥7,800	23065PFS 8-0114-0311 5.1ℓ ¥6,900	12065PFS 8-0114-0312 3.8ℓ ¥4,700
		21100PFS 8-0114-0313 28.3ℓ ¥24,600	11100PFS 8-0114-0314 12.5ℓ ¥9,800	23100PFS 8-0114-0315 7.9ℓ ¥8,000	12100PFS 8-0114-0316 6.0ℓ ¥5,500

※2/1サイズのみ板厚は1.0mmとなります。

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

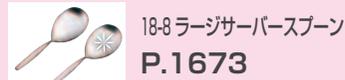
ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板 庖丁差・  
殺菌庫

そばうどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品



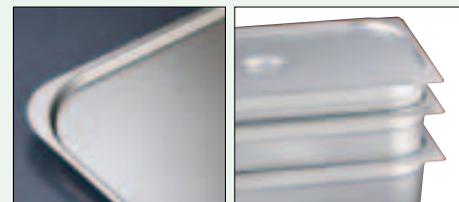
料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品

## ドンナム ホテルパン 新型のフタとの組合せで 安定したスタッキングを実現

ドンナムホテルパンシリーズは「リーズナブル」でありながら「ハイクオリティ」を実現したホテルパンです。素材には耐久性・耐食性に優れた18-8ステンレスを採用。スチームコンベクションはもちろん様々な用途にご使用いただけます。食品工場や給食センターなど、ホテルパンが大量に必要な現場でも優れたコストパフォーマンスを発揮します。



## POINT



従来のカバーに比べてくぼみ部分が深くなっています。スタッキング時もホテルパン本体がズレにくくなっています。



ドンナムホテルパンカバーはフチの部分をカットした新しいデザイン。従来品に比べ約20%サイズダウンしています。

### ① ドンナム 18-8ホテルパン (AHT-A0)

	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ	1/3サイズ	1/4サイズ	1/6サイズ	1/9サイズ	
外形寸法 (mm)	530×325	354×325	325×265	325×176	265×162	176×162	176×108	
深さ	20mm	8-0115-0101 ¥3,300 2.7ℓ	8-0115-0102 ¥2,500 1.7ℓ	8-0115-0103 ¥1,900 1.2ℓ				
	40mm	8-0115-0104 ¥3,600 5.4ℓ	8-0115-0105 ¥2,700 3.4ℓ	8-0115-0106 ¥2,100 2.4ℓ				
	65mm	8-0115-0107 ¥3,900 8.7ℓ	8-0115-0108 ¥3,100 5.5ℓ	8-0115-0109 ¥2,400 3.8ℓ	8-0115-0110 ¥1,900 2.5ℓ	8-0115-0111 ¥1,600 1.8ℓ	8-0115-0112 ¥1,300 1.0ℓ	8-0115-0113 ¥1,200 0.6ℓ
	100mm	8-0115-0114 ¥5,000 13.0ℓ	8-0115-0115 ¥4,100 8.4ℓ	8-0115-0116 ¥3,300 5.9ℓ	8-0115-0117 ¥2,600 3.8ℓ	8-0115-0118 ¥2,300 2.7ℓ	8-0115-0119 ¥1,900 1.6ℓ	8-0115-0120 ¥1,550 0.9ℓ
	150mm	8-0115-0121 ¥7,000 20.0ℓ	8-0115-0122 ¥5,800 12.0ℓ	8-0115-0123 ¥4,300 8.7ℓ	8-0115-0124 ¥3,500 5.5ℓ	8-0115-0125 ¥3,100 3.8ℓ	8-0115-0126 ¥2,600 2.2ℓ	
	200mm	8-0115-0127 ¥9,000 26.0ℓ	8-0115-0128 ¥7,400 16.0ℓ	8-0115-0129 ¥6,200 11.0ℓ	8-0115-0130 ¥4,600 0.7ℓ			

●板厚0.6mm

### ③ ドンナム 18-8穴明ホテルパン (AHT-A1)

	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ	
外形寸法 (mm)	530×325	354×325	325×265	
深さ	20mm	8-0115-0301 ¥3,600 2.7ℓ	8-0115-0302 ¥3,000 1.7ℓ	
	40mm	8-0115-0303 ¥4,000 5.4ℓ	8-0115-0304 ¥3,200 3.4ℓ	
	65mm	8-0115-0305 ¥4,600 8.7ℓ	8-0115-0306 ¥4,450 5.5ℓ	8-0115-0307 ¥3,000 3.8ℓ
	100mm	8-0115-0308 ¥6,400 13.0ℓ	8-0115-0309 ¥5,300 8.4ℓ	8-0115-0310 ¥4,200 5.9ℓ
	150mm	8-0115-0311 ¥8,200 20.0ℓ	8-0115-0312 ¥6,800 12.0ℓ	8-0115-0313 ¥5,400 8.7ℓ

●板厚0.6mm  
※深さ20・40・65mmは底面のみ、100・150mmは底面と側面に穴が明いています。

### ② ドンナム 18-8ホテルパン 取手付カバー (AHT-A2)

1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ	1/3サイズ	1/4サイズ	1/6サイズ	1/9サイズ
8-0115-0201 ¥3,300	8-0115-0202 ¥2,500	8-0115-0203 ¥1,800	8-0115-0204 ¥1,400	8-0115-0205 ¥1,300	8-0115-0206 ¥900	8-0115-0207 ¥700

## 1/1・2/3 ホテルパンの水切に最適



※P.116アルミニウムスティックガストロノーム、P.119ブウジャー、P.120ヴォルラースシリーズには使用できません。



### ⑤ フードケーススチコン (1,500枚入) (XHC-19)

8-0115-0501	M34-112	140×140×27	¥19,000
8-0115-0502	M34-113	115×160×27	¥18,000
8-0115-0503	M34-114	135×185×27	¥21,500

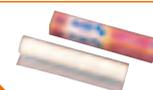
材質: 純白紙+PET  
耐熱: 200℃  
●優れた保形性で汁物(麻婆豆腐等)でも安心です。  
●ホテルパン1/1 2/3サイズを想定したジャストサイズです。

組合せ例 (枚)

	1/1	2/3
M34-112	15	9
M34-113	16	8
M34-114	10	6



関連商品



スチームコンベクション用  
クッキングシート →P.1001



マイスター アルミホテルパンシリーズ 軽くて丈夫!熱伝導に優れたアルミ製!

POINT



優れた熱伝導!

- ステンレス製に比較して約9倍の熱伝導性能で焼きムラ等がありません。
- ブラストチラーやショックフリーザーなどの急速冷却にも最適です。
- 熱効率に優れ、調理時間や冷却時間も短縮できます。

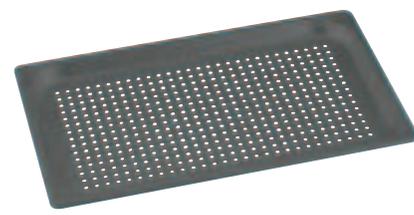


軽くて丈夫!

- 従来のステンレス製に比べて約1/2の軽さで扱いやすく、作業効率がアップします。
- アルマイト加工を施してありますので傷や表面の腐食に強くなっています。(ノンスティックは除く)

アルミホテルパンにアルマイト加工。ホテルパン表面の腐食や黒変化を防ぎます。

焼物などに最適なフッ素樹脂加工。こびりつきを防ぎ、油汚れも簡単に洗浄できます。



① マイスター アルミ ホテルパン (硫酸アルマイト加工・膜厚6ミクロン) <AHT-87>

	1/1サイズ	2/3サイズ
外形寸法 (mm)	530×325	354×325
板厚 (mm)	1.2	
深さ	25mm	8-0116-0101 ¥5,000 3.5ℓ
	40mm	8-0116-0102 ¥5,600 5.6ℓ
	65mm	8-0116-0103 ¥6,500 9.0ℓ
	100mm	8-0116-0104 ¥8,400 12.5ℓ
	8-0116-0105 ¥4,500 1.4ℓ	8-0116-0106 ¥5,200 3.5ℓ
	8-0116-0107 ¥6,000 5.1ℓ	8-0116-0108 ¥7,700 7.9ℓ

② マイスター アルミ 穴明ホテルパン (硫酸アルマイト加工・膜厚6ミクロン) <AHT-88>

	1/1サイズ	2/3サイズ
外形寸法 (mm)	530×325	354×325
板厚 (mm)	1.2	
深さ	25mm	8-0116-0201 ¥6,400 3.5ℓ
	40mm	8-0116-0202 ¥7,900 5.6ℓ
	65mm	8-0116-0203 ¥9,400 9.0ℓ
		8-0116-0204 ¥5,900 1.4ℓ
	8-0116-0205 ¥7,000 3.5ℓ	8-0116-0206 ¥8,000 5.1ℓ

- ①・②  
●アルマイト加工が表面の腐食と黒変化を防ぎます。  
※深さ25・40mmは底面のみ、65mmは底面と側面に穴が明いています。

③ マイスター アルミ ノンスティック ホテルパン <AHT-91>

	1/1サイズ	2/3サイズ
外形寸法 (mm)	530×325	354×325
板厚 (mm)	1.2	
深さ	25mm	8-0116-0301 ¥9,200 3.5ℓ
	40mm	8-0116-0302 ¥10,400 5.6ℓ
	65mm	8-0116-0303 ¥11,400 9.0ℓ
	100mm	8-0116-0304 ¥14,000 12.5ℓ
	8-0116-0305 ¥7,300 1.4ℓ	8-0116-0306 ¥8,500 3.5ℓ
	8-0116-0307 ¥9,300 5.1ℓ	8-0116-0308 ¥12,400 7.9ℓ

④ マイスター アルミ ノンスティック 穴明ホテルパン <AHT-92>

	1/1サイズ	2/3サイズ
外形寸法 (mm)	530×325	354×325
板厚 (mm)	1.2	
深さ	25mm	8-0116-0401 ¥11,000 3.5ℓ
	40mm	8-0116-0402 ¥12,400 5.6ℓ
	65mm	8-0116-0403 ¥13,700 9.0ℓ
		8-0116-0404 ¥8,400 1.4ℓ
	8-0116-0405 ¥10,000 3.5ℓ	8-0116-0406 ¥11,400 5.1ℓ

- ③・④  
●フッ素樹脂加工でこびりつきにくく洗浄も簡単です。  
※金属タワシ、金属ヘラはご使用しないでください。  
※深さ25・40mmは底面のみ、65mmは底面と側面に穴が明いています。



⑤ マイスター アルミホテルパンカバー (硫酸アルマイト加工・膜厚6ミクロン) <AHT-98>

8-0116-0501	1/1用	533×328×H20	¥6,500
8-0116-0502	2/3用	357×328×H20	¥5,500

板厚:1.2

DO-EN 18-8グリッド網

⑥ 1/1用 <AGL-69> 8-0116-0601 ¥7,000  
530×325

⑦ 2/3用 <AGL-67> 8-0116-0701 ¥5,600  
352×325

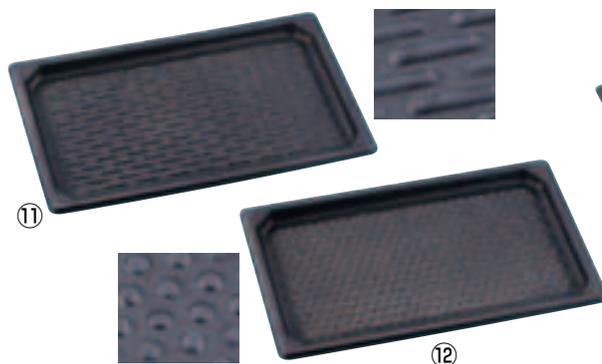
※コンベクションオープン等に直接セットして使用する棚アミです。

⑧ 18-8 波型ホテルパン 1/1 94011

<AHT-99> 8-0116-0801 ¥5,700  
531×328×H27

- 油をきりますので、仕上げがベタつかず焦げ目もしっかりつきます。
- 溝がついていまして、余分な油が流れます。

アルミノンスティック ガストロノームシリーズ 熱伝導に優れたアルミ製!



アルミノンスティック ガストロノームシリーズ

⑨ フラットパン <AGS-21>

8-0116-0901	1/1	530×325×H24	¥6,000
8-0116-0902	2/3	352×325×H24	¥4,700

⑩ ウェーブパン <AGS-22>

8-0116-1001	1/1	530×325×H27	¥6,200
8-0116-1002	2/3	352×325×H27	¥4,800

⑪ グリッドパン <AGS-27>

8-0116-1101	1/1	530×325×H26	¥6,200
8-0116-1102	2/3	352×325×H35	¥4,800

⑫ ピンブルパン <AGS-28>

8-0116-1201	1/1	530×325×H26	¥6,200
8-0116-1202	2/3	352×325×H35	¥4,800

- ⑩~⑫  
●表面積が多くなる分、熱伝導がよくなり調理時間の短縮になります。  
●余分な油が、流れやすい溝になっており、熱伝導もよく裏面もしっかり焼けます。

⑬ エッグパン <AGS-23>

	取り数	1ヶあたり	
8-0116-1301	1/1 (14ヶ取)	530×325×H33 87×82	¥6,200
8-0116-1302	2/3 (8ヶ取)	352×325×H33 90×84	¥4,800

●一度に複数の目玉焼ができます。



ムラノ18-8スプレードル  
P.439



ドレッシングボトル  
P.494

DO-EN18-8 カラーラインガストロノームパン

- 塗装部は加熱時での光沢低下が少なく、耐変色性に優れています。(シリコン樹脂塗装)
  - 食材別の色分け管理ができます。
  - 塗装部耐熱温度:300℃
- 意匠登録済 登録番号 1439858号・1439975号・1439976号・1439977号



① DO-EN18-8 カラーラインガストロノームパン (AGS-25)

		1/1		2/3		1/2		1/3		1/4		1/6	
		外形寸法		外形寸法		外形寸法		外形寸法		外形寸法		外形寸法	
		530×325		353×325		325×265		325×176		265×162		176×162	
深さ	65mm	ピンク	8-0117-0101	8-0117-0102	8-0117-0103	8-0117-0104	8-0117-0105	8-0117-0106	8-0117-0107	8-0117-0108	8-0117-0109	8-0117-0110	8-0117-0111
		ブルー	8-0117-0107	8-0117-0108	8-0117-0109	8-0117-0110	8-0117-0111	8-0117-0112	8-0117-0113	8-0117-0114	8-0117-0115	8-0117-0116	8-0117-0117
		イエロー	8-0117-0113	8-0117-0114	8-0117-0115	8-0117-0116	8-0117-0117	8-0117-0118	8-0117-0119	8-0117-0120	8-0117-0121	8-0117-0122	8-0117-0123
		グリーン	8-0117-0119	8-0117-0120	8-0117-0121	8-0117-0122	8-0117-0123	8-0117-0124	8-0117-0125	8-0117-0126	8-0117-0127	8-0117-0128	8-0117-0129
			¥6,800	¥4,800	¥4,200	¥3,500	¥2,900	¥2,400					
	100mm	ピンク	8-0117-0125	8-0117-0126	8-0117-0127	8-0117-0128	8-0117-0129	8-0117-0130	8-0117-0131	8-0117-0132	8-0117-0133	8-0117-0134	8-0117-0135
		ブルー	8-0117-0131	8-0117-0132	8-0117-0133	8-0117-0134	8-0117-0135	8-0117-0136	8-0117-0137	8-0117-0138	8-0117-0139	8-0117-0140	8-0117-0141
		イエロー	8-0117-0137	8-0117-0138	8-0117-0139	8-0117-0140	8-0117-0141	8-0117-0142	8-0117-0143	8-0117-0144	8-0117-0145	8-0117-0146	8-0117-0147
		グリーン	8-0117-0143	8-0117-0144	8-0117-0145	8-0117-0146	8-0117-0147	8-0117-0148	8-0117-0149	8-0117-0150	8-0117-0151	8-0117-0152	8-0117-0153
			¥8,000	¥5,600	¥4,800	¥4,000	¥3,500	¥2,800					
	150mm	ピンク	8-0117-0149	8-0117-0150	8-0117-0151	8-0117-0152	8-0117-0153	8-0117-0154	8-0117-0155	8-0117-0156	8-0117-0157	8-0117-0158	8-0117-0159
		ブルー	8-0117-0155	8-0117-0156	8-0117-0157	8-0117-0158	8-0117-0159	8-0117-0160	8-0117-0161	8-0117-0162	8-0117-0163	8-0117-0164	8-0117-0165
イエロー		8-0117-0161	8-0117-0162	8-0117-0163	8-0117-0164	8-0117-0165	8-0117-0166	8-0117-0167	8-0117-0168	8-0117-0169	8-0117-0170	8-0117-0171	
グリーン		8-0117-0167	8-0117-0168	8-0117-0169	8-0117-0170	8-0117-0171	8-0117-0172	8-0117-0173	8-0117-0174	8-0117-0175	8-0117-0176	8-0117-0177	
		¥10,200	¥8,200	¥6,200	¥5,100	¥4,600	¥3,600						

※蓋はP.111③を御参照ください。

② DO-EN18-8 カラーガストロノームパン (AGS-26)



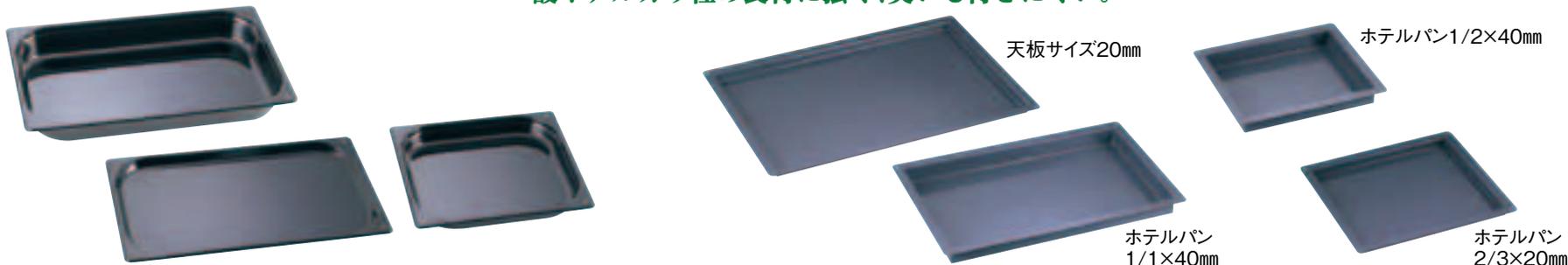
		1/1		2/3		1/2	
		外形寸法		外形寸法		外形寸法	
		530×325		353×325		325×265	
深さ	100mm	ピンク	8-0117-0201	8-0117-0202	8-0117-0203	8-0117-0204	8-0117-0205
		ブルー	8-0117-0204	8-0117-0205	8-0117-0206	8-0117-0207	8-0117-0208
		イエロー	8-0117-0207	8-0117-0208	8-0117-0209	8-0117-0209	8-0117-0210
		グリーン	8-0117-0210	8-0117-0211	8-0117-0212	8-0117-0211	8-0117-0212
			¥8,400	¥5,800	¥5,100		
	150mm	ピンク	8-0117-0213	8-0117-0214	8-0117-0215	8-0117-0216	8-0117-0217
		ブルー	8-0117-0216	8-0117-0217	8-0117-0218	8-0117-0218	8-0117-0219
		イエロー	8-0117-0219	8-0117-0220	8-0117-0221	8-0117-0220	8-0117-0221
グリーン		8-0117-0222	8-0117-0223	8-0117-0224	8-0117-0223	8-0117-0224	
		¥10,600	¥8,400	¥6,500			

- スチームコンベクション調理や器としても使用できます。
- ※蓋はP.111③を御参照ください。

7KG

エナメルトレイシリーズ

スチームコンベクションに最適なエナメル(ホーロー)仕上げ。酸やアルカリ性の食材に強く、臭いも付きにくい。



③ TKG エナメル ホテルパン (AHT-86)

		1/1サイズ		2/3サイズ		1/2サイズ	
		530×325		355×325		325×265	
深さ	20mm	8-0117-0301	2.3ℓ				
	40mm	8-0117-0302	4.6ℓ	8-0117-0304	3.3ℓ	8-0117-0305	2.2ℓ
	65mm	8-0117-0303	8.0ℓ				
		¥5,800		¥5,300		¥4,200	
		¥7,200					
		¥7,800					

- 材質:鉄ホーロー仕上
- コンベクションオーブンでの焼き物に最適です。
  - ホーローなので臭い付きにくく、油汚れも簡単に洗浄できます。
  - ※フチ部分の穴は製造工程で必要なものです。ご使用には差し支えありません。

④ エナメルトレイ (AEN-02)

		天板サイズ		ホテルパン1/1サイズ		ホテルパン2/3サイズ		ホテルパン1/2サイズ	
		600×400 内558×358		530×325 内488×283		355×325 内313×283		325×265 内283×223	
深さ	20mm	8-0117-0401	約2.4kg	8-0117-0403	約1.7kg	8-0117-0405	約1.2kg	8-0117-0407	約0.9kg
		¥16,600		¥11,100		¥9,700		¥8,800	
40mm		8-0117-0402	約2.7kg	8-0117-0404	約2.1kg	8-0117-0406	約1.5kg	8-0117-0408	約1.1kg
		¥17,900		¥12,800		¥11,000		¥10,200	

- 熱効率に優れた食材に均一に火が入ります。
- コーナーが直角なので個数取りのとき無駄がありません。
- 表面がガラス質(ホーロー)なので傷や汚れをシャットアウト。
- ※フチ部分の穴は製造工程で必要なものです。ご使用には差し支えありません。

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  
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  
ス  
ホテル  
用品  
椅子  
サイン  
店舗  
備品



## シリコン ホテルパン用カバー 冷凍～オープンまで繰り返し使える シリコンカバー

耐冷・耐熱温度: -90℃～+220℃



**注意!**

カニなどの硬い殻のあるものや先端の鋭いものに使用する際はカバーに触れないようにご注意ください。  
完全密封ではありませんので激しくゆすったりすると漏れる場合があります。

### ① シリコン ホテルパン用カバー (AHT-94) 目洗

	クリア	ピンク	ブルー	グリーン	イエロー	
1/2用				8-0118-0101 ¥4,800		320×260
1/3用	8-0118-0102 ¥3,200	8-0118-0103 ¥3,400	8-0118-0104 ¥3,400	8-0118-0105 ¥3,400	8-0118-0106 ¥3,400	315×175
1/4用	8-0118-0107 ¥2,600	8-0118-0108 ¥2,800	8-0118-0109 ¥2,800	8-0118-0110 ¥2,800	8-0118-0111 ¥2,800	255×155
1/6用	8-0118-0112 ¥2,100	8-0118-0113 ¥2,300	8-0118-0114 ¥2,300	8-0118-0115 ¥2,300	8-0118-0116 ¥2,300	175×160
1/9用	8-0118-0117 ¥1,600	8-0118-0118 ¥1,800	8-0118-0119 ¥1,800	8-0118-0120 ¥1,800	8-0118-0121 ¥1,800	165×105

耐冷・耐熱温度: -30℃～+220℃



**繰り返し使えるから経済的!**

●ラップのように使い捨てではありません。洗って繰り返し使えるエコで経済的なカバーです。

**冷凍～オープンまで使用可!**

●耐冷・耐熱性に優れ、フリーザー(-30℃まで)でも硬化せず、オープン(220℃まで)でも使用できます。

**ボード用マーカーで書ける! 消せる!**

●ホワイトボード用マーカーで直接日付などを書き込めます。使用後は濡れたタオルでこすれば落とせます。



**ほとんどのガストロノーム規格の容器で使用可能!**

●伸縮性があるので陶器やメラミンのガストロノームパンにも使用できます。



**液体もこぼれにくい!**

●ホテルパンにフィットするので液体でもこぼれにくく、運搬時でも安心です。



**気密性アップ!**

●中央部を軽く押す事で、内部の空気が抜け気密性がアップします。



**重ねて保存! 色別管理も!**

●冷蔵庫に重ねて入れてもカバーの色で内容物を識別できます。色分け管理も可能です。

## araven アラベン シリコン GNホテルパン



材質: 本体/100%プラチナシリコン  
蓋/ポリプロピレン  
耐熱温度: 本体/-40℃～250℃  
蓋/-40℃～100℃

- 同じ容器で調理も保管もできるホテルパンです。
  - 冷凍庫(-40℃)から出した直後すぐに、オープン(+250℃)に入れることができます。
  - ステンレススチール構造のワイヤーのおかげで、容器の強度が向上されています。オープンの出し入れが簡単になり、重ねて保管することもできます。
- ※コンベクションオープン使用時は蓋を外してご使用ください。  
※100℃以上での蓋のご使用はできません。



### ② アラベン シリコン GNホテルパン(蓋付)

		1/1		1/2		1/3	
外形寸法		530×325		325×265		325×176	
深さ	100mm	8-0118-0201 ¥22,000	13.0ℓ	8-0118-0203 ¥16,030	6.0ℓ	8-0118-0205 ¥13,300	3.6ℓ
	150mm	8-0118-0202 ¥25,340	19.3ℓ	8-0118-0204 ¥17,370	8.7ℓ	8-0118-0206 ¥14,390	5.2ℓ

### ③ アラベン GNシリコンカバー 洗

(ASL-65) 目洗

8-0118-0301	1817	1/1	503×309	¥6,070
8-0118-0302	1816	2/3	336×309	¥4,270
8-0118-0303	1815	1/2	309×252	¥3,680
8-0118-0304	1814	1/3	309×167	¥2,750
8-0118-0305	1813	1/4	252×154	¥2,210
8-0118-0306	1812	1/6	167×154	¥1,660
8-0118-0307	1811	1/9	167×103	¥1,290

耐冷・耐熱温度: -40℃～+200℃

- ②アラベンシリコンGNホテルパン、P.126①アラベン密封カバー付食品保存コンテナにご使用できます。





TKG マンモス浅型ざる  
P.255



KINGO ステンレスチェーフィング  
P.1533



ブウジャー社が独自の改良を加えて開発したニューデザインのホテルパン。(パテント)  
コーナーを強化する事により、よじれを無くし、スチームロスを少なくして熱効率を高めます。  
料理・食材が取り出しやすく、洗浄の際も汚れが落ちやすいデザインです。又、保管時の積み重ねによるつまり込みを防ぎます。耐久性に優れ、セルフサービスや保存用に最適です。通常のホテルパンと互換性がありますので、フードバー等色々な用途に使用できます。



コーナーに三角形の凹を入れることにより、強度を持たせ、よじれ等を防ぎます。



① ブウジャー ステンレス ホテルパン <AHT-46>

① ホテルパン	2/1	1/1	2/3	1/2	2/4	1/3	1/4	1/6	1/9	
外形寸法	650×530	530×325	354×325	325×265	530×162	325×176	265×162	176×162	176×108	
深さ	20mm	7400.02 8-0119-0101 ¥13,400 6.5ℓ	7410.02 8-0119-0102 ¥ 5,900 3ℓ		7430.02 8-0119-0103 ¥ 4,300 1.2ℓ			7450.02 8-0119-0104 ¥ 4,100 0.5ℓ		
		7400.04 8-0119-0105 ¥18,000 12ℓ	7410.04 8-0119-0106 ¥ 6,800 5.8ℓ	7420.04 8-0119-0107 ¥ 6,700 3.5ℓ	7430.04 8-0119-0108 ¥ 4,700 2.5ℓ	7436.04 8-0119-0109 ¥ 9,900 2.5ℓ	7440.04 8-0119-0110 ¥ 5,000 1.6ℓ	7450.04 8-0119-0111 ¥ 4,800 1.1ℓ		
	40mm	7400.05 8-0119-0112 ¥18,200 16.5ℓ	7410.05 8-0119-0113 ¥ 7,000 8ℓ		7430.05 8-0119-0114 ¥ 5,100 3.3ℓ		7440.05 8-0119-0115 ¥ 5,000 2.1ℓ	7450.05 8-0119-0116 ¥ 4,900 1.5ℓ		
		7400.06 8-0119-0117 ¥18,600 19ℓ	7410.06 8-0119-0118 ¥ 7,300 9ℓ	7420.06 8-0119-0119 ¥ 7,300 5.5ℓ	7430.06 8-0119-0120 ¥ 5,200 4ℓ	7436.06 8-0119-0121 ¥ 9,900 4ℓ	7440.06 8-0119-0122 ¥ 5,000 2.5ℓ	7450.06 8-0119-0123 ¥ 5,000 1.7ℓ	7460.06 8-0119-0124 ¥ 4,300 1ℓ	7470.06 8-0119-0125 ¥5,800 0.6ℓ
	65mm	7400.10 8-0119-0126 ¥23,000 29ℓ	7410.10 8-0119-0127 ¥ 9,100 13.5ℓ	7420.10 8-0119-0128 ¥ 9,700 8.7ℓ	7430.10 8-0119-0129 ¥ 6,800 6.2ℓ	7436.10 8-0119-0130 ¥13,700 6.2ℓ	7440.10 8-0119-0131 ¥ 6,700 3.7ℓ	7450.10 8-0119-0132 ¥ 6,100 2.5ℓ	7460.10 8-0119-0133 ¥ 5,400 1.7ℓ	7470.10 8-0119-0134 ¥8,600 0.8ℓ
		7400.15 8-0119-0135 ¥40,000 43ℓ	7410.15 8-0119-0136 ¥14,100 20ℓ	7420.15 8-0119-0137 ¥16,200 13ℓ	7430.15 8-0119-0138 ¥10,600 9ℓ	7436.15 8-0119-0139 ¥20,800 9ℓ	7440.15 8-0119-0140 ¥ 9,600 5.7ℓ	7450.15 8-0119-0141 ¥ 7,800 4ℓ	7460.15 8-0119-0142 ¥ 6,600 2.2ℓ	
	100mm	7400.20 8-0119-0143 ¥46,400 58ℓ	7410.20 8-0119-0144 ¥28,000 28ℓ	7420.20 8-0119-0145 ¥22,600 16.7ℓ	7430.20 8-0119-0146 ¥19,300 12ℓ		7440.20 8-0119-0147 ¥13,700 7.5ℓ	7450.20 8-0119-0148 ¥13,200 5.2ℓ	7460.20 8-0119-0149 ¥11,300 3ℓ	
		7400.25 8-0119-0150 ¥32,200 10ℓ								

② ブウジャー ステンレス 穴明きホテルパン <AHT-47>

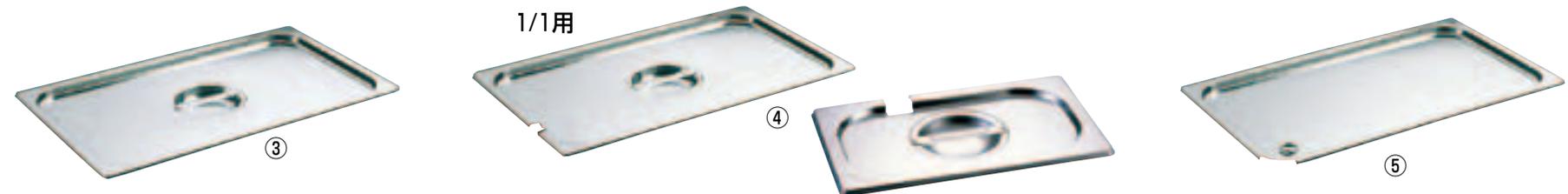
② 穴明きホテルパン	2/1	1/1	1/2	
外形寸法	650×530	530×325	325×265	
深さ	40mm	7414.04 8-0119-0201 ¥10,100 5.8ℓ		
		7404.05 8-0119-0202 ¥24,500 16.5ℓ	7414.05 8-0119-0203 ¥10,400 8ℓ	
	7404.06 8-0119-0204 ¥25,300 19ℓ	7414.06 8-0119-0205 ¥10,500 9ℓ	7434.06 8-0119-0206 ¥ 8,300 4ℓ	
	7404.10 8-0119-0207 ¥36,700 29ℓ	7414.10 8-0119-0208 ¥16,000 13.5ℓ	7434.10 8-0119-0209 ¥14,200 6.2ℓ	
		7414.15 8-0119-0210 ¥24,400 20ℓ	7434.15 8-0119-0211 ¥19,300 9ℓ	
	200mm	7414.20 8-0119-0212 ¥40,000 28ℓ		

※深さ40・55・65mmは底面のみ、100・150・200mmは底面と側面に穴が明いています。

⑤ リングつまみ付 ホテルパン蓋 GNR型



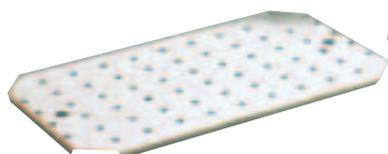
蓋の裏側にパッキンが付いているので、密閉性があり、食品を新鮮に保つ事ができます。耐久性に優れ、保存・運搬に大変便利なカバーです。



	2/1用	1/1用	2/3用	1/2用	2/4用	1/3用	1/4用	1/6用	1/9用
外形寸法	650×530	530×325	354×325	325×265	530×162	325×176	265×162	176×162	176×108
③ ステンレス ホテルパン蓋 GN型 <AHT-48>	7480.00 8-0119-0301 ¥13,300	7480.01 8-0119-0302 ¥ 5,900	7480.02 8-0119-0303 ¥5,900	7480.12 8-0119-0304 ¥ 4,100	7480.24 8-0119-0305 ¥5,400	7480.13 8-0119-0306 ¥ 3,700	7480.14 8-0119-0307 ¥ 3,700	7480.16 8-0119-0308 ¥ 3,600	7480.19 8-0119-0309 ¥3,400
④ ステンレス 仕切穴付 ホテルパン蓋 GNS型 <AHT-49>		7485.01 8-0119-0401 ¥ 7,100		7485.12 8-0119-0402 ¥ 5,400		7485.13 8-0119-0403 ¥ 5,000	7485.14 8-0119-0404 ¥ 5,000	7485.16 8-0119-0405 ¥ 4,900	
⑤ ステンレス リングつまみ付 ホテルパン蓋 GNR型 <AHT-50>		7487.01 8-0119-0501 ¥22,300		7487.12 8-0119-0502 ¥19,800		7487.13 8-0119-0503 ¥20,300	7487.14 8-0119-0504 ¥19,200	7487.16 8-0119-0505 ¥16,000	

⑥ ブウジャー ステンレス ホテルパン目皿 <AHT-51>

8-0119-0601 7500.01 GN 1/1用 ¥12,400  
8-0119-0602 7500.12 GN 1/2用 ¥ 8,900



⑦ ブウジャー ステンレス ホテルパンアダプターバー <AHT-52>

8-0119-0701 7498.01 21インチ 全長:530 ¥3,400  
8-0119-0702 7497.12 13インチ 全長:328 ¥2,300



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  
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  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



TKG オープンミット ブラック  
P.678



18-8 デッシャー  
P.907



欧米でスチームコンベクション用機器にホテルパンに現場の声を反映してヴォルラス社の技術を結集した、18-6ステンレスのガストロノームパンです。さらに、通常のホテルパンと互換性がありますので、ウオーマー、サラダバー、ドロワーテーブル、サンドイッチテーブル等色々な用途に使用できます。



2/1サイズのみ  
フラット形状になります。



(1) コーナーの補強  
コーナーに凹(パテント)をいれることにより、強度を持たせ折れ曲がり等を防ぎます。



(2) スタッキング  
パン本体の段差加工により保管時の積み重ねによる埋まり込みを防ぎます。(深さ65mm以上)

① ヴォルラス18-6 スーパーパン SP5 (ASC-B4)

② ヴォルラス18-6 スーパーパン用カバー (ASC-B6)

③ ヴォルラス18-6 穴明スーパーパン SP5 (ASC-B5)

① 18-6 スーパーパン SP5	2/1	1/1	2/3	1/2	1/3	1/4	1/6	1/9	
外形寸法	650×530	530×327	354×326	322×263	325×175	262×160	174×160	174×108	
深さ	20mm (1/1のみ25mm)	210201 8-0120-0101 ¥9,500 6.5ℓ	30002 8-0120-0102 ¥4,200 2.7ℓ	30102 8-0120-0103 ¥3,200 1.7ℓ	30202 8-0120-0104 ¥2,500 1.2ℓ	30302 8-0120-0105 ¥2,400 0.7ℓ	30402 8-0120-0106 ¥2,100 0.5ℓ		
	35mm (2/1のみ40mm)	210401 8-0120-0107 ¥10,500 12.0ℓ	30012 8-0120-0108 ¥4,800 5.4ℓ	30112 8-0120-0109 ¥3,500 3.4ℓ	30212 8-0120-0110 ¥3,200 2.4ℓ	30312 8-0120-0111 ¥2,500 1.5ℓ	30412 8-0120-0112 ¥2,200 1.1ℓ		
	65mm (1/9のみ50mm)	210651 8-0120-0113 ¥11,600 19.0ℓ	30022 8-0120-0114 ¥5,400 8.7ℓ	30122 8-0120-0115 ¥4,100 5.5ℓ	30222 8-0120-0116 ¥3,300 3.8ℓ	30322 8-0120-0117 ¥2,900 2.5ℓ	30422 8-0120-0118 ¥2,500 1.8ℓ	30622 8-0120-0119 ¥2,100 1.0ℓ	30922 8-0120-0120 ¥1,800 0.6ℓ
	100mm		30042 8-0120-0121 ¥7,000 13.0ℓ	30142 8-0120-0122 ¥5,000 8.4ℓ	30242 8-0120-0123 ¥4,400 5.9ℓ	30342 8-0120-0124 ¥3,600 3.8ℓ	30442 8-0120-0125 ¥3,200 2.7ℓ	30642 8-0120-0126 ¥2,500 1.6ℓ	30942 8-0120-0127 ¥2,400 0.9ℓ
	150mm		30062 8-0120-0128 ¥8,600 20.0ℓ	30162 8-0120-0129 ¥9,000 12.0ℓ	30262 8-0120-0130 ¥6,500 8.7ℓ	30362 8-0120-0131 ¥5,500 5.5ℓ	30462 8-0120-0132 ¥4,000 3.8ℓ	30662 8-0120-0133 ¥3,200 2.2ℓ	
② カバー		77250 8-0120-0201 ¥4,300	75110 8-0120-0202 ¥3,200	75120 8-0120-0203 ¥2,500	75130 8-0120-0204 ¥1,800	75140 8-0120-0205 ¥1,600	75160 8-0120-0206 ¥1,200	75360 8-0120-0207 ¥1,100	

※2/1サイズのみ材質は18-8ステンレスになります。

③ 18-6 穴明スーパーパン SP5	2/1	1/1	2/3	1/2	
外形寸法	650×530	530×327	354×326	322×263	
深さ	20mm	210202 8-0120-0301 ¥11,000 6.5ℓ			
	35mm		30013 8-0120-0302 ¥6,200 5.4ℓ	30113 8-0120-0303 ¥4,600 3.4ℓ	30213 8-0120-0304 ¥4,800 2.4ℓ
	65mm		30023 8-0120-0305 ¥6,800 8.7ℓ	30123 8-0120-0306 ¥5,800 5.5ℓ	30223 8-0120-0307 ¥5,100 3.8ℓ
	100mm		30043 8-0120-0308 ¥9,000 13.0ℓ	30143 8-0120-0309 ¥8,100 8.4ℓ	30243 8-0120-0310 ¥6,200 5.9ℓ
	150mm		30063 8-0120-0311 ¥11,000 20.0ℓ	30163 8-0120-0312 ¥10,500 12.0ℓ	30263 8-0120-0313 ¥8,000 8.7ℓ

※2/1サイズのみ材質は18-8ステンレスになります。  
※深さ20・35mmは底面のみ、60・100・150mmは底面と側面に穴が明いています。

串焼き専用ブリッジ!



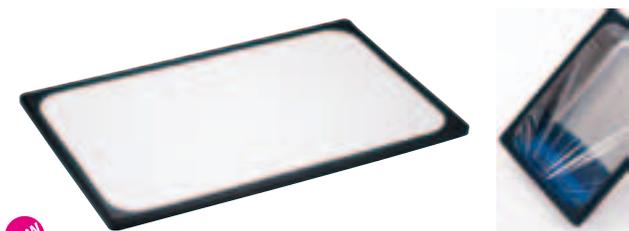
④ バーベキューブリッジ (ABC-D4)

8-0120-0401 1/1用 550(455)×20×H50 21仕切 ¥4,800  
8-0120-0402 2/3用 375(285)×20×H50 13仕切 ¥4,700

材質:18-8ステンレススチール

- グリッドとホテルパンの両方に取付けられます。
- 焼き鳥、魚介類の串焼き、バーベキューに最適です。
- ※1/1サイズはスチームコンベクション縦挿し専用になります。

ホテルパンで使用できる汁漏れ防止アイテム!



⑧ ヴォルラス パンバンド (APV-61)

8-0120-0801 N-0001B (1/1用) 314×498×H16 ¥4,900  
8-0120-0802 N-0023B (2/3用) 314×340×H16 ¥4,200  
8-0120-0803 N-0002B (1/2用) 314×257×H16 ¥3,700  
8-0120-0804 N-0003B (1/3用) 314×165×H16 ¥3,600  
8-0120-0805 N-0006B (1/6用) 152×165×H16 ¥3,300

材質:シリコン  
耐熱温度:232℃

- NSF認定製品で洗浄機使用可能です。
- 他メーカーのご使用中のホテルパンにもお使いいただけます。
- 異物混入防止、保温・保冷効果で料理品質が向上します。



⑤ ヴォルラス ノンスティック アルミ 親子パン 76001

〈AOY-36〉 8-0120-0501 ¥1,500

φ135×H25 180c.c.  
●親子丼、目玉焼き、グラタンなどが一人前ずつスチームコンビオープンで作れます。



⑥ 親子パン専用 6穴プレート 19195

〈APL-41〉 8-0120-0601 ¥8,500  
525×355(ホテルパン1/1サイズ)



⑦ ヴォルラス ノンスティック エッグパン 42100A

〈AET-09〉 8-0120-0701 ¥9,000

530×325×H30  
(アルミニウムにフッ素加工)  
●一度に12ヶの目玉焼(φ92)ができます。  
●軽く油をひいて使用しますときれいに出来上がりです。

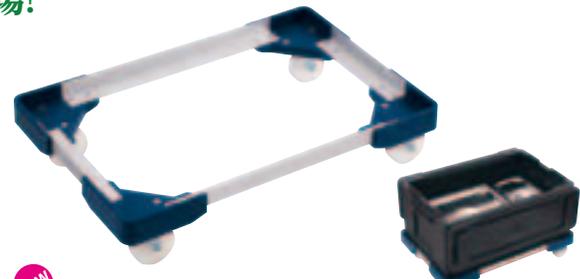
パンバンド装着専用のフードキャリアが登場!



⑨ ヴォルラス EPPフードキャリア VEPPC306

〈AHC-90〉 8-0120-0901 ¥22,000

外寸:610×395×H295  
内寸:558×343×H230  
重量:1.6kg  
耐熱温度:-40~120℃  
●⑧パンバンド装着のホテルパンをそのまま入れられるサイズ設計です。(1/1×65mmを3枚運搬可能)  
●材質は軽量で丈夫な高圧縮発砲ポリプロピレンを使用。  
●運搬物の温度を数時間一定に保ちます。



⑩ ヴォルラス EPPフードキャリア 専用台車 VEPPCT

〈AHC-91〉 8-0120-1001 ¥20,000

外寸:635×420×H140  
内寸:610×400  
キャスター:ナイロン/φ75×4 自在ストッパー無し  
重量:2.3kg  
耐荷重:150kg

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板 庖丁差・  
殺菌庫

そばうどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品