料理道具
001〜009
001 鍋・フライパン
002 ホテルパン・バット
003 給食道具・食缶
004 番重・コンテナ類
005 キッチンポット・保存容器
006 ボール・ザル・漬物・米びつ
007 包丁・砥石・まな板
008 麺類・パスタマシン・中華用品
009 揚げ物用品

銅 玉子焼

昔も今も変わらない伝統の「銅 玉子焼」

なぜ玉子焼器に銅が使われるの？

銅は熱伝導の高さが特徴で、短時間で均一に加熱することが可能。
一部だけ焦げ付いたりせず、ふわふわの玉子焼きを作ることができます。





❶銅玉子焼 関東型 [BTMD-02] ◇

内寸			
15cm	150×150×H30	18-0033-0101	¥12,400
18cm	180×180×H33	18-0033-0102	¥15,700
21cm	210×210×H36	18-0033-0103	¥23,700
24cm	240×240×H39	18-0033-0104	¥28,800
27cm	270×270×H40	18-0033-0105	¥38,900
30cm	300×300×H40	18-0033-0106	¥47,700

材質：本体/銅　柄/天然木



❷銅玉子焼 関東型 うす焼用 [BTMD-10] ◇

内寸			
15cm	150×150×H20	18-0033-0201	¥12,600
18cm	180×180×H20	18-0033-0202	¥15,700
21cm	210×210×H20	18-0033-0203	¥23,300
24cm	240×240×H20	18-0033-0204	¥28,300

材質：本体/銅　柄/天然木



❸玉子焼用木蓋 関東型 [BTMX-07]

サイズ			
15cm	150×150	18-0033-0301	¥2,200
18cm	180×180	18-0033-0302	¥2,400
21cm	210×210	18-0033-0303	¥2,800
24cm	240×240	18-0033-0304	¥3,000
27cm	270×270	18-0033-0305	¥4,300
30cm	300×300	18-0033-0306	¥4,700

材質：サワラ材



❹銅玉子焼 関西型 [BTMD-03]

内寸			
10.5cm	105×150×H30	18-0033-0401	¥11,800
12cm	120×165×H30	18-0033-0402	¥13,300
13.5cm	135×180×H30	18-0033-0403	¥14,100
15cm	150×195×H30	18-0033-0404	¥16,800
16.5cm	165×210×H30	18-0033-0405	¥19,100
18cm	180×225×H30	18-0033-0406	¥21,900
19.5cm	195×240×H30	18-0033-0407	¥23,700
21cm	210×255×H30	18-0033-0408	¥27,300
22.5cm	225×270×H30	18-0033-0409	¥40,900
24cm	240×285×H30	18-0033-0410	¥46,200
27cm	270×315×H30	18-0033-0411	¥59,800
30cm	300×345×H30	18-0033-0412	¥69,000

材質：本体/銅　柄/天然木



❺銅玉子焼 名古屋型 [BTMD-04]

内寸			
15cm	195×150×H30	18-0033-0501	¥19,900
16.5cm	210×165×H30	18-0033-0502	¥23,900
18cm	225×180×H40	18-0033-0503	¥29,600
19.5cm	240×195×H40	18-0033-0504	¥34,100
21cm	255×210×H40	18-0033-0505	¥38,600
22.5cm	270×225×H40	18-0033-0506	¥42,200
24cm	285×240×H40	18-0033-0507	¥46,600

材質：本体/銅　柄/天然木



❻ロイヤル 玉子焼 銅 XED [BTMD-01] U IH

内寸			
14cm	140×275×H35	18-0033-0601	¥36,400
23cm	230×240×H35	18-0033-0602	¥42,900
26cm	260×275×H35	18-0033-0603	¥52,900

板厚：1.5　材質：銅クラッドステンレス鋼



❼ふわっと銅のたまごやき [BTMB-28] E

内寸×高さ			
9cm	90×145×H25	18-0033-0701	¥7,500
12cm	120×180×H30	18-0033-0702	¥9,000

板厚：1.0
材質：本体/純銅（内面:錫メッキ、外面:クリア塗装）
接合部・フック/鉄 柄/天然木
●銅製ならではの、焼きむらのないフワっとした玉子焼きが作れます。



❽匠技 極 玉子焼 中

[BTMB-29] G

18-0033-0801 ¥6,000

内寸：165×125×H37
材質：本体/アルミニウム合金（内面ふっ素樹脂塗膜加工）
柄/木材
●アルミ鋳物によって熱によるフクレや変形がおきにくくなっています。



❾匠技 極 プロスタイル玉子焼

[BTMB-30] G

内寸			
15cm	145×145×H31	18-0033-0901	¥6,000
18cm	175×175×H34	18-0033-0902	¥6,500
21cm	205×205×H38	18-0033-0903	¥7,000

材質：本体/アルミニウム合金（内面ふっ素樹脂塗膜加工）　柄/木材
●アルミ鋳物によって熱によるフクレや変形がおきにくくなっています。



❿楓雅 玉子焼

[BTMB-23] E

18-0033-1001 ¥7,000

内寸：160×110×H33
材質：本体/アルミニウム合金（内面ふっ素樹脂塗膜加工）
柄/木材
●テフロン®プラチナプラス加工



⓫リステアⅢ 玉子焼

[BTMB-31] G

内寸			
中	165×125×H38	18-0033-1101	¥4,800
小	135×85×H33	18-0033-1102	¥4,000

材質：本体/アルミニウム合金（内面ふっ素樹脂塗膜加工）
柄/フェノール樹脂
●傷がつきにくく、油汚れが落ちやすい、外面ショットピーニング処理



⓬ブラックストーン 玉子焼 [BTMB-19]

	内寸	kg		
特大	230×210×H29	0.47	18-0033-1201	¥2,900
中	130×180×H33	0.34	18-0033-1202	¥2,300

板厚：2.5
材質：アルミニウム
●内面フッ素樹脂加工



⓭ミニシリーズ 玉子焼 [ANSN-13] ◇

18-0033-1301 ¥1,400

内寸：90×135×H30
材質：本体/アルミニウム合金
柄/フェノール樹脂
重量：0.16kg
●内面フッ素樹脂加工



⓮リーンズⅡ 窓付玉子焼カバースタンド式 12×14〜13×18cm用 [BTMX-06]

18-0033-1401 ¥2,400

サイズ：195×145×H58　重量：220g
材質：本体/アルミニウム合金（フッ素樹脂加工）
ガラス/強化ガラス
●吊り下げ・立て置きの2way仕様。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。