キャスト(鋳造)なのに軽い！

一般家庭からプロまで幅広くお使いいただけます。



①センレンキャストFAN 玉子焼 [BTMB-32] E

18-0034-0101 ¥6,000
内寸:130×190×H36　重量:0.51kg
材質:ケイ素合金



②新マイスタープレミアム 玉子焼 [BTMB-22] ◇E

18-0034-0201 ¥6,500
内寸:130×190×H38　重量:0.45kg
底厚:3.0　材質:ケイ素合金



③プロクック 玉子焼(大) [BTMB-05] E

18-0034-0301 ¥4,800
内寸:200×210×H35　重量:0.79kg
板厚:4.0　材質:アルミニウム合金

鉄製の玉子焼器は耐久性の高さが魅力！

使い込んでいくうちに油がなじみ、焦げ付きにくくなる「育てる」玉子焼器



④鉄匠 玉子焼 [BTMC-03] G IH

内寸×深さ		kg		
15×9.5	125×85×H36	0.48	18-0034-0401	¥5,500
19×14	165×120×H35	0.69	18-0034-0402	¥6,000

板厚:1.6
材質:本体/鉄　柄/木柄
●スピニング加工により従来の鉄フライパンより軽量化され使いやすくなりました。





⑤鉄 なが〜いミニ玉子焼 [BTMC-01] I IH

18-0034-0501 ¥3,000
内寸:94×200×H24　重量:0.45kg　底厚:1.6
●玉子焼がいっきに巻けて、手間が省けます。



⑥フジIH 玉子焼DX [BTMA-02] E IH

18-0034-0601 ¥7,000
内寸:182×129×H30
重量:0.46kg
材質:アルミクラッド三層鋼(内面フッ素樹脂加工)



⑦The SPIN 玉子焼 15×18cm [BTMB-33] ◇E IH

18-0034-0701 ¥5,200
サイズ:373×167×H86
重量:0.54kg
材質:本体/アルミニウム合金(ふっ素樹脂塗膜加工)
　　底面/鉄・アルミニウム溶射加工
●食材がこびりつきにくく、少量の油で使用可能です。



⑧ダイヤモンドマーブルDX IH玉子焼 [BTMB-16] E IH

18-0034-0801 ¥3,200
内寸:130×180×H32
板厚:2.3
はり底厚:0.5
重量:0.37kg
材質:本体/アルミニウム合金
　　(内面/ダイヤモンドマーブルコート(4層))
　　外面/マーブルコート(3層)
　　柄/フェノール樹脂



⑨アルトワ 玉子焼 13×18cm [BTMB-27] E IH

18-0034-0901 ¥2,500
内寸:130×180×H34　重量:0.37kg
材質:本体/アルミニウム合金
　　(内面/フッ素樹脂塗膜加工)
　　底面/ステンレス鋼
　　柄/フェノール樹脂
●ターンリム加工で、フチが厚く丈夫で変形しにくいです。
●金属ヘラ耐摩耗テスト(JIS S 2010:2013)30万回クリアで耐久性抜群です。



⑩カルナーゼ IHワイド玉子焼 [BTMB-10] IH

18-0034-1001 ¥6,200
内寸:210×210×H30
重量:0.55kg
材質:本体/アルミニウム合金
　　(内面フッ素樹脂加工)
　　はり底/ステンレス
　　柄/フェノール樹脂(耐熱150℃)



⑪ストリール2 ステンレス すべすべスリム玉子焼 [BTMA-04] IH

18-0034-1101 ¥3,300
サイズ:全長340×95×73
内寸:180×90×H30.5　重量:0.4kg
材質:本体/ステンレス鋼・アルミニウム(2層鋼)
　　(内面フッ素樹脂塗膜加工)
　　柄/シリコン
●スリムタイプなので卵1ヶで厚焼玉子焼が綺麗に焼き上がります。



内面すべすべ(鏡面化)加工でさらに使いやすく。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。