テーブルウェア
091～095
091 ステーキ用品・パエリア鍋
092 洋食卓上用品
093 カクテル用品
094 酒器・アイスペール・カラフェ
095 ワイン・シャンパン用品

ホットトレー シリーズ 知的財産権(特許・意匠)商品 お客様のニーズに対応した驚き・画期的な商品

ステーキ木台と鉄皿をセットした状態で IH 調理器で加熱調理保温ができます。



特殊耐熱棒4本によりほとんど焦げが見られません



IH料理保温

- ホットトレー木台は特殊耐熱棒 4 本で鉄皿の熱を木台に受けないので木台の焼き焦げや熱歪みを軽減します。
- 調理場オペレーションで高温鉄皿をハンドル等で掴み木台にセットする工程がなくなり危険性が軽減されます。
- 現行品のステーキ木台より重さが 30% 軽くなりました。

今までの木台の使用後









❶ホットトレー グリル丸形22cm A-163 [PSTD-33] B IH
18-0901-0101 ¥8,600
鉄板:φ220×H23 木台:278×220×H17
重量:1.5kg



❷ホットトレー 丸形15cm A-162 [PSTD-34] B IH
18-0901-0201 ¥6,500
鉄板:φ150×H20 木台:200×160×H17
重量:0.68kg



❸ホットトレー 丸形17cm A-161 [PSTD-35] B IH
18-0901-0301 ¥7,200
鉄板:φ170×H22 木台:240×185×H17
重量:1.0kg



❹ホットトレー 丸形22cm A-160 [PSTD-36] B IH
18-0901-0401 ¥7,500
鉄板:φ220×H23 木台:278×220×H17
重量:1.3kg

パワーステーキ皿シリーズ

蓄熱のパワーでステーキ・ハンバーグ料理が冷めにくい（約 20 分）

熱を逃さないパワーの秘密

熱した鉄板の熱で、ステーキ皿をお好みのレア、ミディアム、ウェルダンをおいしく焼き上げます。

うず状の溝の特徴（❺・❼）

- 余分な油がカットされる
- 熱がムラなく伝わる
- こげつきにくい
- 保温力が優れている



表



裏

❺アサヒ 鉄 パワープレート A-115-75 [PSTD-04] B IH
18-0901-0501 ¥8,500
鉄板:φ230×H28 木台:322×240
重量:2.7kg
表:うず状の溝の特徴
余分な油がカットされ、熱がムラなく伝わりこげつきにくく保温力が優れている。
裏:熱を逃さないパワーの秘密
熱した鉄板の熱で、ステーキ肉をお好みのレア、ミディアム、ウェルダンにおいしく焼き上げます。



❻アサヒ 鉄 パワープレート 大判 A-136 [PSTD-24] B IH
18-0901-0601 ¥8,000
鉄板:260×160×H25 木台:340×190
重量:2.5kg



❼アサヒ 鉄 パワープレート 深型 丸 A-116 [PSTD-25] B IH
18-0901-0701 ¥9,000
鉄板:φ245×H36 木台:322×240
重量:2.7kg



❽アサヒ 鉄 パワープレート 長角 波目 A-157 [PSTD-42] B IH
18-0901-0801 ¥8,000
鉄板:308×150×H20 木台:370×165
重量:2.2kg



❾アサヒ 鉄 パワープレート 長角 網目 A-156 [PSTD-43] B IH
18-0901-0901 ¥8,000
鉄板:308×150×H20 木台:370×165
重量:2.2kg



❿アサヒ 鉄 ビックグリルパン 29cm [RGLP-01] ◇B IH
18-0901-1001 ¥8,600
外寸:365(取手含)×290×H22
内寸:φ280×H16
板厚:約3.5～4.0



⓫IK 鉄鋳物グリルプレート [RGLP-02] ◇B IH
18-0901-1101 ¥10,000
外寸:360(取手含)×290×H26
内寸:φ280×H20
板厚:4.0



⓬Ⓢ 鉄 ステーキ皿 グリル 丸 [PSTB-51] B IH

	鉄板	木台	kg		
17cm	φ170×H17	225×180	1.2	18-0901-1201	¥6,300
19cm	φ190×H17	250×200	1.4	18-0901-1202	¥8,600

※上記の価格には消費税は含まれておりません。