

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。寸法表示は内寸です。

ストッカー・裏漕し・
スリフ漕し類

オーブンウェア・
デリカプレート類

蒸し器・セイロ類

揚げ鍋・フライパン・
グリルパン類

フットパン・天板・
バット類

給食道具・
ストレーナー類

バスボックス・
コンテナー類

薬味入・
シールウェア容器

ボール・ザル・
水ます

はかり・タイマー・
温湿度計



① **ジャンボ蒸器 アルマイト**
大 450×450mm (0469900)
中 395×395mm (0470000)
※中段深さ130mm×2段
水槽深さ(大)195mm (中)185mm
※水槽用スノコ付です。



② **角蒸器 しゅう酸アルマイト ツルマル**
24cm 224×224mm 114mm 86mm 約1.2升
一重 (0471700) [8]
二重 (0472000) [4]
26cm 244×244mm 123mm 93mm 約1.5升
一重 (0471800) [8]
二重 (0472100) [4]



③ **角蒸器 プレス 18-0 モモ**
2段 3段
22cm 約6合 (0472200) [12] (0472600) [8]
24cm 約8合 (0472300) [8] (0472700) [6]
27cm 約1升 (0472400) [8] (0472800) [6]
29cm 約1.2升 (0472500) [6] (0472900) [4]
※中段深さ 22cm・24cm:110mm
27cm・29cm:115mm
水槽深さ 22cm・24cm:95mm
27cm・29cm:100mm



④ **深型角蒸器 プレス 18-8 T**
1段あたりの容量 2段 3段
24cm 約8合 (0474200) [6] (0474500) [4]
27cm 約1升 (0474300) [6] (0474600) [4]
29cm 約1.2升 (0474400) [4] (0474700) [4]
※中段深さ116mm、水槽深さ102mm



⑤ **セッター 蒸器 アルミ**
26cm 140mm 136mm 約1.5升 (4387200) (4387600)
28cm 150mm 145mm 約2升 (4387300) (4387700)
30cm 154mm 155mm 約2.5升 (4387400) (4387800)
33cm 160mm 165mm 約3升 (4387500) (4387900)
※重形状は、蒸気の循環を高め、水滴を蒸し物の上に落とす器内のまわりに流すように穴を開けた設計。べとつかず、ふっくら蒸し上がります。
※目皿はフッ素加工で、お手入れが簡単です。



⑥ **しゅう酸 一段 アルマイト鍋 セイロ ツルマル**
中段深さ 満水容量
28cm 98mm 7.8ℓ (0931800)
30cm 119mm 8.6ℓ (0931900)



⑦ **しゅう酸 二段 アルマイト鍋 セイロ ツルマル**
中段深さ 満水容量
28cm 98mm 7.8ℓ (0932000)
30cm 119mm 8.6ℓ (0932100)



⑧ **丸蒸器 プレス 18-0 モモ**
1段あたりの容量 2段 3段
27cm 約1升 (0475700) [10] (0475900) [6]
29cm 約1.2升 (0475800) [8] (0476000) [6]
※中段深さ 27cm:103mm
29cm:105mm
水槽深さ 27cm:87mm
29cm:105mm



⑨ **ボキユート 兼用鍋 アルマイト**
18cm (2.5ℓ) H105 (65)mm (4200200)
20cm (3.5ℓ) H120 (75)mm (4200300)
22cm (4.7ℓ) H130 (80)mm (4200400)
24cm (6.0ℓ) H140 (90)mm (4200500)
26cm (7.8ℓ) H150 (95)mm (4200600)
※目皿付で、蒸し物料理もできます。



⑩ **セイロ (すのこ付) アルミ**

サイズ	商品コード	容量(升)	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)
28cm	(3077700)	2.8	280	137	274	288	
30cm	(3077800)	3.2	298	142	292	309	
32cm	(3077900)	3.5	319	150	313	332	
34cm	(3078000)	4.6	340	153	334	344	



⑪ **日本釜用板セイロ 桧製**

サイズ	内径	底内径	深さ	商品コード
24cm (約1升)	φ235mm	φ250mm	105mm	(0492100)
27cm (約1.5升)	φ265mm	φ280mm	120mm	(0492200)
30cm (約2.2升)	φ295mm	φ310mm	135mm	(0492300)
33cm (約3.0升)	φ315mm	φ340mm	150mm	(8705300)

※すだれ付
※木量は、図、号から1サイズ大きいものを御使用ください。

⑫ **料理鍋用和セイロ ひのき**

サイズ	内径	底内径	深さ	商品コード
27cm (約1升)	φ235mm	φ253mm	120mm	(0492400)
30cm (約1.5升)	φ265mm	φ285mm	130mm	(0492500)
33cm (約2升)	φ295mm	φ310mm	130mm	(0492600)
36cm (約3升)	φ320mm	φ345mm	130mm	(0492700)
39cm (約4升)	φ345mm	φ365mm	115mm	(0492800)
42cm (約5升)	φ375mm	φ400mm	115mm	(0492900)
45cm (約6升)	φ400mm	φ425mm	115mm	(0493000)
48cm (約7升)	φ435mm	φ455mm	115mm	(0493100)
51cm (約8升)	φ460mm	φ485mm	115mm	(0493200)
54cm (約8.5升)	φ490mm	φ515mm	115mm	(0493300)
60cm (約1斗)	φ555mm	φ575mm	115mm	(0493400)

※すだれ付、木量は、図、号から同じサイズのものを御使用ください。



⑬ **木蓋 さわら EBM**
厚さ: 15~27cm: 10mm
30~60cm: 15mm
15cm (0144800) 39cm (0145600)
18cm (0144900) 42cm (0145700)
21cm (0145000) 45cm (0145800)
24cm (0145100) 48cm (0145900)
27cm (0145200) 51cm (0146000)
30cm (0145300) 54cm (0146100)
33cm (0145400) 57cm (0146200)
36cm (0145500) 60cm (0146300)



⑭ **木蓋 スプルス EBM**
厚さ 15cm 8mm (0146400) 39cm 12mm (0147200)
18cm 8mm (0146500) 42cm 14mm (0147300)
21cm 10mm (0146600) 45cm 14mm (0147400)
24cm 10mm (0146700) 48cm 14mm (0147500)
27cm 10mm (0146800) 51cm 14mm (0147600)
30cm 10mm (0146900) 54cm 16mm (0147700)
33cm 12mm (0147000) 57cm 16mm (0147800)
36cm 12mm (0147100) 60cm 16mm (0147900)



⑮ **スチーマー 18-0**
φ140~240mm (0481300)

⑯ **ジャンボ スチーマー 18-0**
φ175~275×H80mm (8337000)
(足の高さ20mm含む)
※どんな鍋でもピッタリ入ります。

⑰ **電子レンジ用 蒸器 R クラブ**
外径: φ215×100mm (3078100)
材質: 本体・フタ/ポリプロピレン
耐熱温度: 140℃ 耐冷温度: -20℃

200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。