

●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。

●お申し込みの際は必ずお振込みの口座(お振込み先)をお知らせ下さい。

業務用鍋類

キッチン
ポット

中華料理
道具

揚げパン
類

揚げパン
類

揚げパン
類

揚げパン
類

揚げパン
類

揚げパン
類

揚げパン
類



① 天ぷら鍋 業務用 IK 鉄製 割烹
(6812100)
内寸
φ310×415×H80mm 満水容量: 約5.0ℓ
※板厚が10mmもあるので油の保温性は抜群で
す。まさにプロ用の本格派天ぷら鍋です。



② 天ぷら鍋 平底 南部 鉄製
内寸
25cm (約1.2ℓ) φ235×H60mm (1641200) ⑩
27cm (約2.0ℓ) φ265×H70mm (1641300) ⑥
※付属品: かす揚・揚箸・天ぷらアミ
※容量は8分目のものです。



③ 天ぷら鍋 S型 五進 鉄製 ⑩
内寸
2.5ℓ φ230×H75mm (3279900)
※付属品: 天ぷらアミ



④ 鉄天ぷら鍋 SE
内径 高さ
CA-5 20cm×79mm (0231400)
CA-6 23cm×79mm (0231500)
特徴: 200VIHクッキングヒーター対応。
鉄鍋物。5mmの底厚。
※付属品: 天ぷらアミ



⑤ 天ぷら鍋 S-15-20
ひとくち 鉄製 ⑫ (6281800)
外寸
φ180×H80mm (深さ75mm)
満水容量: 約1.25ℓ



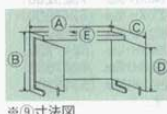
⑥ 天ぷら鍋 温度計付 クロワッサン
鉄製
満水容量
CR-5121 20cm (1.7ℓ) φ217×292×H115mm (8122210)
CR-5122 22cm (2.0ℓ) φ237×312×H121mm (8122310)
CR-5123 24cm (2.6ℓ) φ258×334×H130mm (8122410)
本体: 鉄(シリコン挽付塗装)
底の厚さ 2.0mm



⑦ 天ぷらガード 18-8 EBM
A300 B450 C300 D365mm (0235800)



⑧ オイルガード OH-01
スライド式 シルバーストーン
(8389200)
A630 B320 C260~470 D230mm
※鍋の大きさ、調理によって奥行寸法が調節できます。



⑨ シェルフガード OH-03
シルバーストーン (8389400)
A658 B302 C487 D230 E133mm



トンカツなどの揚げ物の盛付けはもちろん、
足付ですので様々な用途で食卓演出できます。

⑩ とんかつアミ 半月 18-8 EBM

大 200×100×H14mm (8468200)
小 175× 85×H13mm (8468300)
スパークメッシュ(溶接アミ)使用で丈夫
※このアミを皿に置き、その上にとんかつ(フライなど)をのせ
ます。そうすることにより、キャベツなど野菜類の水分が染
み込まずいつまでもカリカリなとんかつがおいしく頂けます。



⑪ 盛付網 手編み 半月型 18-8
195×73×H15mm (8725100)
⑫ 盛付網 手編み 角型 18-8
100×100×H10mm (8725200)
⑬ 盛付網 手編み 丸型 18-8
φ100×H10mm (8725300)



⑭ ワ이어半月型盛付網
5626 大 195×100×H8mm (8537100)
5627 小 170× 90×H8mm (8537200)
材質: 18-8ステンレス



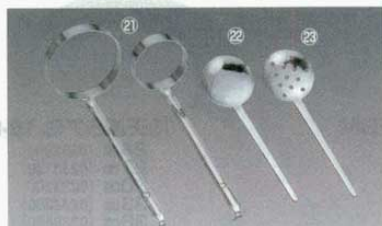
⑮ 温度計 銅固定式 (0417500) ⑩
+0℃~+200℃ 全長160×φ44mm
⑯ 温度計 5495B 揚げもの用
(3071400) ⑥
+20℃~+220℃ 全長143×φ42mm
⑰ 温度計 5496B 料理用
(3071300) ⑥
±0℃~+100℃ 全長145×φ35mm



⑱ 便利カキ揚げ 1連 テフロン加工 ⑮
φ125×330mm (6762600)
※内面テフロン加工

便利カキ揚げ テフロン加工

⑲ 3連 250×250mm 330mm 18mm (8145100)
⑳ 5連 380×245mm 330mm 18mm (8145200)



㉑ カキ揚げリング 18-8
大 φ108×H20mm 柄の長さ300mm (8316600)
小 φ 80×H20mm 柄の長さ300mm (8316700)
㉒ カキ揚げお玉 共柄 穴無 18-0 ㉒
φ77×265mm (0239800)
㉓ カキ揚げお玉 共柄 穴有 18-0 ㉒
φ77×265mm (0239900)

200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウレタンは
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。