

Professional Best Collection

●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。



**① フライパン キャストハンドル
鉄製 デバイヤー**

5910-18cm φ175×H30mm (4943000)
5910-20cm φ195×H33mm (4943100)
5910-22cm φ215×H34mm (4943200)
5910-24cm φ230×H39mm (4943300)
5910-26cm φ253×H42mm (4943400)
5910-28cm φ272×H42mm (4943500)
5910-30cm φ290×H44mm (4943600)
5910-32cm φ310×H49mm (4943700)
5910-36cm φ348×H52mm (4943800)
5910-40cm φ385×H53mm (4943900)
5910-45cm φ435×H53mm (4944000)
5910-50cm φ485×H57mm (4944100)
板厚: 18cm~24cm 2.5mm/26cm~50cm 3.0mm



**② フライパン オーバル型
キャストハンドル 鉄製 デバイヤー**

5911-28cm 273×198×H43mm (4944200)
5911-32cm 316×228×H46mm (4944300)
5911-36cm 355×257×H48mm (4944400)
5911-40cm 392×282×H50mm (4944500)
板厚: 28~36cm 2.5mm/40cm 3.0mm



③ フライパン 共柄 鉄製 デバイヤー

5110-18cm φ175×H30mm (6255900)
5110-20cm φ195×H33mm (6256000)
5110-22cm φ215×H34mm (6256100)
5110-24cm φ232×H39mm (6256200)
5110-26cm φ254×H40mm (6256300)
5110-28cm φ270×H40mm (6256400)
5110-30cm φ290×H42mm (6256500)
5110-32cm φ308×H42mm (6256600)
5110-36cm φ345×H51mm (6256700)
5110-40cm φ385×H53mm (6256800)
5110-45cm φ434×H53mm (6256900)
5110-50cm φ485×H57mm (6257000)
板厚: ①参照



**④ フライパン 共柄 プリニ 鉄製
デバイヤー (6255700)**

5140-12cm H20mm 板厚2.5mm



**⑤ フライパン 共柄トリプル プリニ
鉄製 デバイヤー (6255800)**

5140-03 φ120×H20mm 板厚2.5mm



**⑥ フライパン 共柄 レクタングル
鉄製 デバイヤー (6255000)**

5550-38 380×260×H45mm 板厚3.0mm



**⑦ フライパン 共柄 オーバル型
鉄製 デバイヤー**

5111-28cm 273×198×H43mm (6255100)
5111-32cm 314×228×H46mm (6255200)
5111-36cm 355×257×H48mm (6255300)
5111-40cm 393×278×H50mm (6255400)
5111-44cm 430×308×H50mm (6255500)
5111-48cm 470×337×H54mm (6255600)
板厚: 28~36cm 2.5mm/40~48cm 3.0mm

**⑧ クレーパン 共柄 鉄製
デバイヤー**

5120-16cm H13mm (7231300)
5120-18cm H13mm (7231400)
5120-20cm H13mm (7231500)
5120-22cm H14mm (7231600)
5120-24cm H14mm (7231700)
5120-26cm H15mm (7231800)
板厚: 2.5mm



**⑨ ナッツ ローストパン
鉄製 デバイヤー
(オープンパン)**

ハンドル長さ
5290-28cm H38mm 195mm (7436600)
5291-28cm H40mm 665mm (7436700)
板厚: 1.0mm



**⑩ ソテーパン 極厚
鉄製 デバイヤー**

5118-24cm H80mm (7436200)
5118-28cm H90mm (7436300)
板厚: 3.0mm



**⑪ シチューパン 極厚
鉄製 デバイヤー**

5119-24cm H80mm (7436400)
5119-28cm H90mm (7436500)
板厚: 3.0mm



**⑫ ガラス蓋 ソースパン用
(ソテーパン・シチューパン兼用)**

5117-24cm (8163800)
5117-28cm (8163900)
5117-32cm (8164000)



**驚異の硬さ
チタンコーティング
(ノンスティック加工)**

従来のノンスティックコーティングを遙かに超えた
●アルミニウムボディにチタンコーティング(ノンスティック加工)
●ハンドルは特殊樹脂で耐熱260℃とオープンでの使用も可能
●金属ヘラや金属タワシも通常の使用ではOK
●底厚は7mmと極厚で熱を均等に伝えます



**⑬ フライパン
チタンコーティング
パイロラックス**

2000-20cm H39mm (7278500)
2400-24cm H39mm (7278600)
2600-26cm H39mm (7278700)
2800-28cm H43mm (7278800)
3200-32cm H43mm (7278900)
板厚: 2.5mm



**⑭ フライパン 角型
チタンコーティング
パイロラックス**

2727 265×265×H47mm
板厚3.2mm



**⑮ グリルパン
チタンコーティング
パイロラックス**

2730 264×264×H50mm
板厚3.8mm

ストッカー・裏返し・
スリッパ類

オープンウェア・
デリカフレイト類

蒸し器・セイロ類

揚げ・フライパン・
グリルパン類

フードパン・天板・
バット類

給食道具・
ストレーナー類

バスボックス・
コンテナ類

葉味入・
シールウェア容器

ボール・ザル・
水ます

はかり・タイマー・
温度計