

●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。

業務用鍋類

キッチン
ポット

中華料理
道具

鍋・フライパン
類



- ① フライパン キング アルミ
- | | | |
|------|-------|-----------|
| 15cm | H35mm | (0189600) |
| 18cm | H40mm | (0189700) |
| 21cm | H45mm | (0189800) |
| 24cm | H50mm | (0189900) |
| 27cm | H55mm | (0190000) |
| 30cm | H60mm | (0190100) |
| 33cm | H65mm | (3962400) |
| 36cm | H70mm | (3962500) |
- 板厚: 15~30cm 3.0mm/
33cm 4.0mm/36cm 4.5mm



- ② フライパン 打出
キング アルミ
- | | |
|------|-----------|
| 15cm | (0190200) |
| 18cm | (0190300) |
| 21cm | (0190400) |
| 24cm | (0190500) |
| 27cm | (0190600) |
| 30cm | (0190700) |
- ※寸法・板厚は①参照



- ③ フライパン オーバル型
キングアルミ
- | | | |
|------|---------------|-----------|
| 32cm | 320×220×H40mm | (4202700) |
| 36cm | 360×250×H42mm | (4202800) |
| 41cm | 410×280×H45mm | (4202900) |
- 板厚: 3.0mm



- ④ フライパン ニューキヤスライ
- | | | |
|------|-------|-----------|
| 17cm | H40mm | (4203300) |
| 20cm | H45mm | (4203400) |
| 22cm | H50mm | (4203500) |
| 24cm | H55mm | (4203600) |
| 26cm | H55mm | (4203700) |
| 28cm | H60mm | (4203800) |
| 30cm | H60mm | (4203900) |

※本体: アルミニウム
※プラチナストーン加工
※高密度4層構造のデュポン社プラチナストーン加工でキズに強く金属へうらOK。



- ⑤ フライパン
アマラル センソリア ティファール
- | | | |
|------|-------|-----------|
| 20cm | H46mm | (2775100) |
| 24cm | H46mm | (2775200) |
| 26cm | H46mm | (2775300) |
| 28cm | H48mm | (2775400) |



- ⑥ フライパン
IHサブリーム ティファール
- | | | |
|------|-------|-----------|
| 21cm | H57mm | (1945800) |
| 24cm | H57mm | (1945900) |
| 26cm | H58mm | (1946000) |
| 28cm | H58mm | (1946100) |
- ※本体: ステンレス+アルミニウム
※内面5層の「プロメタルコーティング」
で耐久性がさらにアップ



- ⑦ グリルパン スーブラ
シルバーストーン
- | | | |
|-------|------------|-----------|
| 68530 | φ305×H14mm | (5719900) |
|-------|------------|-----------|
- ※高密度3層コーティング



- ⑧ フライパン蓋 アルミ
- | | |
|-------|-----------|
| 18cm用 | (3043700) |
| 21cm用 | (3043800) |
| 24cm用 | (3043900) |
| 27cm用 | (3044000) |
| 30cm用 | (3044100) |
| 33cm用 | (3044200) |
| 36cm用 | (3044300) |



- ⑨ フライパンカバー
PC柄 アルミ
- | | |
|-------|-----------|
| 20cm用 | (4204200) |
| 22cm用 | (4204300) |
| 24cm用 | (4204400) |
| 26cm用 | (4204500) |
| 28cm用 | (4204600) |



- ⑩ フライパンカバー 強化ガラス
- | | |
|-------|-----------|
| 14cm用 | (7328000) |
| 16cm用 | (7328100) |
| 18cm用 | (7328200) |
| 20cm用 | (7328300) |
| 22cm用 | (7328400) |
| 24cm用 | (7328500) |
| 26cm用 | (7328600) |
| 28cm用 | (7328700) |
| 30cm用 | (7328800) |



- ⑪ フライパンカバー
フラット型
シルバーストーン
- | | |
|-------|-----------|
| 24cm用 | (5720600) |
| 26cm用 | (5720700) |
| 28cm用 | (5720800) |



- ⑫ テフロンドームカバー
- | | | |
|-------|--------|-----------|
| 24cm用 | φ260mm | (0390400) |
| 26cm用 | φ280mm | (0390500) |
| 28cm用 | φ300mm | (0390600) |



- ⑬ フライパンカバー DZ-0726
ガラス窓付 シルバーストーン
- | | |
|--------------------|-----------|
| 外寸: φ280×388×H42mm | (8156200) |
|--------------------|-----------|
- ※24・26cm用
※耐熱ガラス

スプレークッキングオイル



シルバーストーン加工・テフロン加工の油のなじみにくい調理器具はもちろん、テンパン・シートパンや陶板などスプレーするだけで油が薄い膜を作りますので、油の節約ができヘルシーメニューの強い味方になります。また、料理の上からスプレーすれば、表面のつや出し油として便利に使用できるほか、調理機械の刃のサビややすい部分などの洗浄後のサビ止めとしてご使用下さい。

⑭ ベーカース セバレ

500cc (5314200) ⑥

天板、型類はもちろん、フライパン、ホットプレートなどの調理器具にも最適。

⑮ サラダ油 セバレ

500cc (4237200) ⑥

料理がコクがつかず、純植物性で低カロリー。しかも料理後の器具流しが簡単。使用回数約1000回

⑯ オリーブ油 セバレ

100cc (4237300) ⑥

料理にスプレーするだけでオリーブ油の風味をプラスします。イタリア料理、パスタ料理などに最適です。使用回数約200回

⑰ バターオイル セバレ

100cc (4237400) ⑥

料理にスプレーするだけでバターのまろやかなうまみをプラスします。洋風料理、パンやお菓子作りに最適です。使用回数約200回

⑱ ガーリックオイル セバレ

100cc (4237500) ⑥

パンにスプレーすればガーリックトーストが簡単にできます。使用回数約200回

⑲ ごま油 セバレ

100cc (4237600) ⑥

香ばしいごま風味を料理にプラスします。和風料理、中華料理などに最適です。使用回数約200回



⑳ ミスト940067 (ポンプ噴霧器)

外寸: φ50×H195mm (8808500)

容量: 160ml (油の許容量80ml)

●少量のクッキングオイルで、フライパンなどに広範囲にひけるので、低カロリーでヘルシーな料理を楽しめます。
●クッキングオイルが霧状になるのでグリル料理、オーブン料理に最適です。
●サラダオイル、オリーブオイルはもちろん、ピネガーなどにも使用できますのでサラダなどがおいしく仕上がります。
●ポンプ式なので何度でも使用でき、環境にやさしい商品です。



①注ぐ ②ポンピング (10回程度) ③スプレー



スプレーポンプ

① ステンレス

外寸: φ52×H195mm (7592000) ⑥

② PP製 (7592100)

煙霧剤を含まないスプレータイプの噴霧器です。空気を入れて圧縮し、つまみを押すだけで、煙霧剤の代わりに、ただの空気で容器内の圧力を上げられるので、引火性の低い安全なスプレーが作れます。

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