揚鍋 中華料理道具・

ゴレクション ブランドキッチン

ストレーナー類

バスボックス・

シールウェア容器薬味入・

水ます

・ザル・

温湿度計





耐腐蝕性に優れた18-10ボディー アルミをサンドした厚底は理想の熱伝導 電磁調理器には勿論、あらゆる熱源に対応

Tradition Plus







①ストックポット 6840 蓋無 マトファー/ブウジャ

			底厚	商品コード	
24cm	(10.8 &)	H240	6	7408100	
28cm	(17.28)	H280	7	7408200	
32cm	(25.0ℓ)	H320	7	7408300	
36cm	(36.0ℓ)	H360	8	7408400	
40cm	(50.0 ℓ)	H400	8	7408500	

②ソースポット 6800 蓋無 マトファー/ブウジャ

			底厚	商品コード
24cm	(72)	H160	6	7405500
28cm	(11 &)	H185	7	7405600
32cm	(172)	H215	7	7405700
36cm	(24 8)	H240	8	7405800
40cm	(34 &)	H270	8	7405900

③キャセロール 6830 萎無 マトファー/ブウジャ

			底厚	商品コード			
24cm	(5.41)	H120	6	7407600			
28cm	(8.6%)	H140	7	7407700			
32cm	(12.8 l)	H160	7	7407800			
36cm	(18.3 l)	H180	8	7407900			
40cm	(25.0 l)	H200	8	7408000			

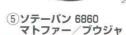




7406000

7406100 7406200 7406300

7406400 7406500



				- 1
			底厚	商品コード
20cm	(2.01)	H 65	6	7408800
24cm	(3.61)	H 80	6	7408900
28cm	(5.5 l)	H 90	7	7409000
32cm	(8.0ℓ)	H105	7	7409100
W00-	04-14	day . The	m 1 - A	t t ate ate



マトファー/ブウジャ

			板厚	商品コード	
20cm	(72)	H120	1.8	7409200	14cm (2.1
24cm	(88)	H150	3	7409300	16cm (3.2
28cm	(91)	H170	4.7	7409400	板厚: 0.8m
底厚:	6.0mm				



フトファー / ブウジャ

			商品コード
14cm	(2.1 &)	H140	7409600
16cm	(3.21)	H160	7409700



④ソースパン 6810 蓋無 マトファー/ブウジャ





9 鍋蓋 6820

			底寸法	商品コード
24cm	(1.4 &)	H40	φ175	7408600
28cm	(2.21)	H45	Φ210	7408700
32cm	(3.21)	H50	Φ240	7809800



板厚: 0.8mm



10 フライパン 6694 ノンスティック マトファー/ブウジャ

00	/4 4 0 \	1105		商品コード
				7809900 7405100
				7405100
32cm	(3.4 2)	H50	Φ250	7405300



①テーパーパン 6682 アルミノンステック マトファー/ブウジャ

			底寸法	商品コード
20cm	(1.31)	H60	φ130	7404700
24cm	(2.21)	H65	$\phi 170$	7404800
28cm	(3.7 2)	H80	Φ200	7404900
32cm	(6.0ℓ)	H92	Φ240	7405000
板厚: ※内側	4.0mm ノンスティ	ックカ	DΙ	



12ローストパン 7135 (手付) マトファー/ブウジャ

		外寸(取手含む)	内寸	商品コード
40cm	(8.5 l)	485×345	400×320×H75	7410600
50cm	(15%)	580×425	500×400×H85	7410700
60cm	(23l)	690×510	600×480×H90	7410800



(13) コラ	ンダー	7132
		/ブウジャ

	容量	内径	底寸法	商品コード
36cm	(112)	φ355×H160	φ230	7409900
40cm	(172)	Φ390×H180	Φ260	7410000
45cm	(241)	φ445×H200	Φ290	7410100
50cm	(32 1)	φ484×H220	Φ320	7410200

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。