

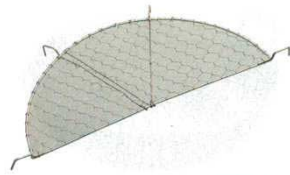
Catalogue No.
20191-63

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

業務用鍋類・フライパン

キッチンポット・保存容器

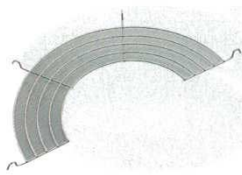
中華料理道具・揚鍋



① 天ぷらアミ 半月型 **EBM**

商品コード

- 27cm (30cm用) 0232400
- 30cm (33cm用) 0232500
- 33cm (36cm用) 0232600
- 36cm (39cm用) 0232700
- 39cm (42cm用) 0232800



② 天ぷらアミ 18-8

商品コード

- 24cm 0232900
- 27cm 0233100
- 30cm 0233200
- 33cm 0233300
- 36cm 0233400



③ 天ぷら鍋 平底 鉄製 南部

内寸 商品コード
25cm (約1.2ℓ) φ235×H60 1641200 ⑩
27cm (約2.0ℓ) φ265×H70 1641300 ⑩

※付属品: かす揚・揚箸・天ぷらアミ
※容量は8分目のものです。



④ 天ぷら鍋 S型 鉄製 五進 ⑩

内寸
2.5ℓ φ230×H75 3279900

※付属品: 天ぷらアミ



⑤ 鉄天ぷら鍋 盛栄堂

内径 深さ 商品コード
CA-5 200×79 0231400
CA-6 230×79 0231500

鉄鑄物。5mmの底厚。
※付属品: 天ぷらアミ



⑥ 天ぷら鍋 S-15-20 18cm

外寸
φ180×H80 (深さ75)
満水容量: 約1.25ℓ



⑦ 温度計付天ぷら鍋 クロワッサン 鉄製

満水容量 商品コード
CR-5141 20cm (1.7ℓ) φ217×292×H115 8122220
CR-5142 22cm (2.0ℓ) φ237×312×H121 8122320
CR-5143 24cm (2.6ℓ) φ258×334×H130 8122420



⑧ ステンレス揚げ鍋 (揚げアミ付) 18-0

内寸 商品コード
20cm (2.0ℓ) φ200×H79 2265400
22cm (2.6ℓ) φ220×H85 2265500

●18-0ステンレスにモリブデンを1.2%配合し、食品に含まれる塩分などに対し優れた対孔食性を発揮します。

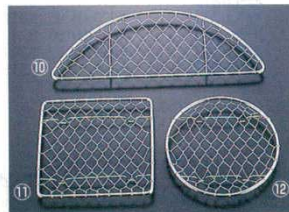
トンカツなどの揚げ物の盛付けはもちろん、足付ですので様々な用途で食卓演出できます。



⑨ とんかつアミ 半月 18-8 **EBM**

商品コード
大 200×100×H14 8468200
小 175× 85×H13 8468300

スパークメッシュ (熔接アミ) 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。



⑩ 盛付網 手編み 半月型 ステンレス

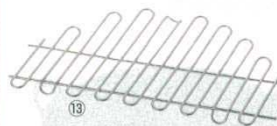
195×73×H15 8725100

⑪ 盛付網 手編み 角型 ステンレス

100×100×H10 8725200

⑫ 盛付網 手編み 丸型 ステンレス

φ100×H10 8725300



⑬ ワイヤー半月型盛付網

内寸 商品コード

5626 大 195×100×H8 8537100

5627 小 170× 90×H8 8537200

材質: ステンレス



⑭ 便利カキ揚 1連 フッ素加工 ⑮

φ125×330 6762600
※内面テフロン加工

便利カキ揚 フッ素加工

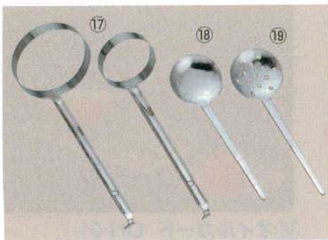
外寸 全長 深さ 商品コード

⑮ 3連 250×250 330 18 8145100

⑯ 5連 380×245 330 18 8145200

⑳ カキ揚リング 18-8 UK

φ100×100 4364100
柄の長さ: 150



⑰ カキ揚リング 18-8

柄の長さ 商品コード

大 φ108×H20 250 8316600

小 φ 80×H20 250 8316700

⑱ カキ揚お玉 共柄 穴無 18-0T ⑳

φ77×265 0239800

⑲ カキ揚お玉 共柄 穴明 18-0T ㉑

φ77×265 0239900



㉒ 天プラトング **EBM**

全長: 230 0706100 ㉓

㉑ 料理トング

全長: 282 0706400

㉒ 万能キッチントング

全長 商品コード

大 260 0706500

小 205 0706510

㉓ 天プラバサミ 竹製

全長 商品コード

大 400 5851900

小 300 5852000

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。