

●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。

## 福祉調理具 とんとんシリーズ

※③~⑥材質 本体・蓋：18-8ステンレス  
取手：メラミンフェノール樹脂



### ①フライパン・取手付 No908

深さ 重量  
φ260×50 0.7kg 8296300  
本体：アルミ（フッ素樹脂加工）  
グリップ：メラミンフェノール樹脂  
ハンドル：ステンレス



グリップの向い側について  
両手で持つことができ  
るので、運ぶときの不安  
なぐらつきが解消し、  
グリップを握る手にか  
かる負担も軽くなります。



車イスでらくらくクック  
キング  
手首に負担がかからな  
い角度に設計されたグ  
リップは、車イスに座  
ったままの姿勢で調理  
すると、使い心地のよ  
さが納めます。



グリップと取手があるこ  
とで、より安定した両  
手持ちが可能になり  
ます。鍋の中身が重  
く、グリップだけで  
持ち運ぶのが不安な  
とき、取手がパワー  
を発揮します。



グリップは、手首や指  
に負担をかけない形  
にデザインしました。  
立った姿勢でも、座  
った姿勢でも手首を  
ひねらず、自然な角  
度で握ることができます。  
片手で持ったときの  
バランスの良さもポ  
イントです。



蓋のツマミにある切  
れ込みは、なべのフ  
チを立上げておくた  
めの工夫です。蓋を  
持ったまま左右に  
移動するのが難し  
い、車イスでの調  
理に便利。蓋の水  
滴も外側に落ちま  
せん。



### ②フライパン・取手無 No907

深さ 重量  
φ260×50 0.6kg 8294400  
本体：アルミ（フッ素樹脂加工）  
グリップ：メラミンフェノール樹脂



### ③片手なべ・取手付 No933

深さ 容量 重量  
φ200×90 2.0ℓ 1.05kg 8294510



### ④片手なべ・取手無 No932

深さ 容量 重量  
φ200×90 2.0ℓ 950g 8294610



### ⑤両手なべ No931

深さ 容量 重量  
φ200×90 2.0ℓ 980g 8295010



### ⑥真空かまど鍋 18-0



商品コード  
20cm FK-1001 φ245×H140 3647800  
22cm FK-1002 φ256×H160 3647900  
本体（内側）：ステンレス鋼（18-0）  
本体（外側）：ステンレス鋼（18-0）  
上蓋：ステンレス鋼（18-8）  
ガラス蓋：強化ガラス  
ハンドル：フェノール樹脂  
※真空構造により沸騰後は置いておくだけで料理が  
来る保温調理鍋です。上蓋が保温トレイにもなり  
ますので下からの熱も逃がしません。



### ⑦ソースポット 超厚底



内寸 商品コード  
18cm (3.7ℓ) φ180×H152 (深型) 0168600  
20cm (3.6ℓ) φ200×H120 0168700  
22cm (4.8ℓ) φ220×H135 0168800  
材質：YUS180 底厚：2mm



### ⑧ソースパン 超厚底



内寸 商品コード  
16cm (1.7ℓ) φ160×H 92 0168900  
18cm (2.7ℓ) φ180×H110 0169000  
20cm (3.6ℓ) φ200×H120 0169100  
材質：YUS180 底厚：2mm



### ⑨実用鍋 片手 プラ取手 純チタン 18cm



内寸：φ180×H95 8136700  
（取手を入れた長さ360）  
板厚：0.6  
容量：2.0ℓ



### ⑩味覚片手鍋 アルマイト

商品コード

16cm φ160×H80 (1.25ℓ) 1446300  
18cm φ180×H85 (1.75ℓ) 1446400



### ⑪両手鍋 浅型 ポキコートアルマイト

内寸 商品コード

22cm φ220×H70 5786500  
24cm φ240×H76 5786600  
26cm φ260×H82 5786700

スムーズに循環するから—  
ふきこぼれません。



### ⑫対流なべ 18-8

外寸 容量 商品コード

24cm φ275×H105 2.0ℓ 8144400  
27cm φ305×H115 3.0ℓ 8144500  
30cm φ334×H125 4.0ℓ 8144600

### ⑬対流なべ 18-8 平フタ付

外寸 容量 商品コード

24cm φ275×H105 2.0ℓ 3565900  
27cm φ305×H115 3.0ℓ 3566000  
30cm φ334×H125 4.0ℓ 3566100



●対流なべは、安定性を保つため、なべの底面を平面状  
にしていますが、側面を上方にいくに従い内径が広  
がるように湾曲させています。  
●この形状によって、なべ内のふつうした水や汁など  
の多くがなべの側面に沿って上昇して、なべの内部へ  
戻るようにスムーズに対流します。  
●外周にアワが発生しても、熱くなっているなべの上部  
壁面に触れて瞬時に蒸発します。このため泡の発生も  
少なく、なべの外にあふれ出すことがありません。

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。

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

ブランドキッチン  
コレクション