ページ・番号・商品コードをご記入ください。

業務用鍋類・フライパン

厨房用品

## エレックマスタープロシリーズ

<del>}</del>

材質:アルミクラッド三層鋼 ●熱伝導に優れ熱効率が良いのでスピーディーにおいしく調理できます。



 
 化 外径 深さ 底径 kg
 商品コード 価格

 3.6 216 118 155 1.3 5293000 ¥13,000
7.0 255 166 195 2.0 5293100 ¥17.000 10.5 290 179 235 2.6 5293200 ¥20,000

②両手浅鍋

<del>1)2</del> W 外径 深さ 底径 kg 商品コート 3.6 255 84 185 1.7 5293300 ¥15,000



③片手鍋

**1)2** 200 ℓ 外径 深さ 底径 kg 商品コード 価格1.7 170 90 120 1.0 5293400 ¥9,500 1.7 170 18<sub>cm</sub> 2.6 191 110 143 1.2 **5293500** ¥10,500

ℓ 外径 深さ 底径 kg 商品コード 2.0 216 70 153 1.1 5293600 ¥11,000



⑤パスタポット

ℓ 外径 深さ 底径 kg



⑥天ぷら鍋

ℓ 外径 深さ 底径 kg 21<sub>cm</sub> 2.3 223 80 135 0.9 **5293800** ¥8,000

₩.



7雪平鍋

Q 外径 深さ 底径 kg 商品二 16<sub>cm</sub> 1.1 177 64 122 0.6 **5293900** ¥6,500 18<sub>cm</sub> 1.6 195 76 125 0.7 **5294000** ¥7,500 21cm 2.6 236 85 136 0.8 **5294100** 両口仕様



8和鍋

ℓ 外径 深さ 底径 kg 商品 200 ¥22,000 33<sub>cm</sub> 11 353 150 230 2.3 **5294** 

⑨和鍋用ガラス蓋 33cm 切 5294300 ¥2.800



セイロ (蓋付)

内径 深さ kg 商品コード 1024cm (8合炊き) 238 127 1.5 5294400 ¥13,000 ①33cm(2升炊き)315 150 2.3 5294500 ¥17,000

材質:18-8ステンレス ※①両手深鍋24㎝、⑧和鍋33㎝と合わせてご使用ください。



12リング付セイロ (二段重ね用) 切

内径 深さ kg 商品コード 315 150 2.2 **5294600** 材質: 18-8ステンレス ※⑪セイロ(蓋付) 33cmを2段重ねする際に使用します。

ステンレス・アルミクラッド

料理時間がスピードアップ。熱伝導・熱保温が非常に良い材質(多層構造) を使用しておりますので、料理時間が短縮できます。





13深型両手鍋

ℓ 外径 深さ 板厚 底径 kg 商品コ 20<sub>cm</sub> 3.5 210 120 2.0 160 1.5 **4232600** ¥16,600 22<sub>cm</sub> 4.5 230 125 2.0 180 1.6 **4232610** ¥18,300 24<sub>cm</sub> 6.3 250 135 2.0 200 2.0 4232620 ¥20,200

14单上両手鍋

内径 ℓ 外径 深さ 板厚 底径 kg 商品コード 24cm 3.6 250 80 2.0 200 1.6 4232630 ¥17,200





₩.

内径 ℓ 外径 深さ 板厚 底径 kg 商品コード 16cm 1.8 170 90 2.0 120 1.0 4232640 ¥11,800 18cm 2.8 190 110 2.0 140 1.3 4232650 ¥13,800 20m 3.5 210 120 2.0 160 1.9 4232660 ¥17,000 22m 4.5 230 125 2.0 180 1.9 4232670 ¥19,100 24m 6.3 250 135 2.0 200 2.1 4232680 ¥21,300



16浅型片手鍋

内径 ℓ 外径 深さ 板厚 底径 kg 商品コード 

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。

₩.