

Catalogue No.

20395-125

125

厨房用品

ブランドキッチンコレクション

ご注文の際は、

ページ・番号・商品コードをご記入ください。

柳宗理デザインシリーズ

使いやすくあきのこないシンプルなデザイン。素材は丈夫で清潔な18-8ステンレスを基本にして用途に応じパンチング材、エキスパンドメタル、ブルーテンパー材、使いやすく耐久性があるものとなっています。

ステンレス・アルミ3層

(底板厚2.6mm)

●鍋の内側には耐食性に優れた18-8ステンレス鋼を、芯材に熱伝導性に優れた純アルミニウムを、外側にはIH加熱に適した18-Nbステンレスを用いた3層構造。クッキングヒーター用調理器具のSGマークを取得しておりますのでガスから200Vの電磁調理器まで幅広い熱源でご使用いただけます。



①IH両手鍋 (つや消し)

内径	満水ℓ	外寸	深さ	底径	kg	商品コード	価格
22cm	3.8	347×237	100	200	1.6	2305400	¥15,000



②IH片手鍋 (つや消し)

内径	満水ℓ	外寸	深さ	底径	kg	商品コード	価格
18cm	2.0	351×218	80	140	1.1	2305200	¥10,000
22cm	2.5	423×260	70	170	1.3	2305300	¥14,000



③IH両手鍋 深型 (つや消し)

内径	満水ℓ	外寸	深さ	底径	kg	商品コード	価格
22cm	6	347×237	155	200	1.5	2305410	¥16,500



④IHステンレスケトル (ミラー仕上)

容量	口径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
2.5	128	95	150	0.8	2305500	¥8,500
外径:244×φ190×H205 (把手含)						



⑤IHステンレスケトル (つや消し)

容量	口径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
2.5	128	95	150	0.8	2305600	¥10,000
外径:244×φ190×H205 (把手含)						



⑥鉄 フライパン

内径	外寸	深さ	kg	蓋付	価格	蓋無し	価格
18cm	338×218	36	0.7	2304900	¥3,000	2328200	¥2,500
22cm	400×260	57	1.1	2305000	¥3,900		
25cm	450×290	50	1.2	2305100	¥4,200		

●フライパンはブルーテンパー材を使用しています。ブルーテンパー材はフライパンなどを作るために開発された材料で、鉄板の表面を焼き入れ(酸化)させてありはかの鉄板材料と比べ錆びにくく、加工性が優れています。使用開始時に焼き込みが必要ですが一度油が馴染めば大変耐久力があり長く使用できます。

18-8 ステンレスシリーズ

(底板厚1.0mm)



⑦両手鍋 深型 (つや消し)

内径	満水ℓ	外寸	深さ	kg	商品コード	価格
22cm	6.0	347×237	155	1.5	2303800	¥8,000



⑧両手鍋 浅型 (つや消し)

内径	満水ℓ	外寸	深さ	kg	商品コード	価格
22cm	3.8	347×237	100	1.3	2303900	¥7,000



⑨片手鍋

内径	満水ℓ	外寸	深さ	kg	商品コード	価格
18cm	2.0	351×218	80	0.8	2304500	¥6,000
18cm	2.0	351×218	80	0.8	2304600	¥6,500
22cm	2.5	423×260	70	1.0	2304700	¥7,000
22cm	2.5	423×260	70	1.0	2304800	¥8,000

●18cmはP126-⑦、⑧の19cmパンチングストレーナーと組み合わせて使用できるようにサイズを設定してあります。



⑩ミルクパン

内径		満水ℓ	外寸	深さ	kg	商品コード	価格	
16cm	ミラー仕上	蓋なし	1.2	290×180	75	0.4	2304100	¥4,500
16cm	つや消し	蓋なし	1.2	290×180	75	0.4	2304200	¥4,800
16cm	ミラー仕上	蓋付	1.2	290×180	75	0.6	2304300	¥5,500
16cm	つや消し	蓋付	1.2	290×180	75	0.6	2304400	¥6,000

●P126-⑦、⑧の16cmパンチングストレーナーと組み合わせて使用できるようにサイズを設定してあります。



⑪パスタパン (つや消し)

内径	満水ℓ	外寸	深さ	kg	商品コード	価格
22cm	6.0	347×237	155	2.0	2303700	¥14,000



⑫コランダール 22cm

商品コード	価格
2304000	¥6,000

●コランダールはエキスパンドメタルを使用しています。エキスパンドメタル(ラス鋼)とは、金属板を特殊な機械によって千鳥状に切れ目を入れると同時に押し広げ、菱形あるいは亀甲状の網目状に加工した製品です。エキスパンドメタルは1枚の板から作られるので、網目がはつれたり、ほどけたりしません。また他の網に比べて、軽くしかも丈夫です。



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

●このカタログに掲載されている価格は、平成28年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

01 業務用鍋類・フライパン

02 キッチンポット・保存容器

03 中華料理道具・揚鍋

04 ブランドキッチンコレクション