

Catalogue No.

20395-1523

1523 卓上用品

鍋物用品 和・洋・中

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

49 ビュッフェ関連

50 卓上器物 洋

51 料理演出用品 和

52 和・洋・中 鍋物用品

45 ロッカー・備品

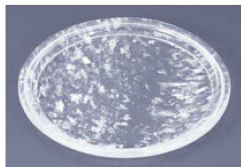
46 カトラリー

47 バンケット・サービスワゴン

48 バンケット用品

見た目も、味もゴージャスに

●石よりも豊富な遠赤外線が肉をジューシーに焼き上げます。
汚れもさっと一拭きできれいに落ちます。



①水晶焼肉プレート

3584700 ¥16,800
外径:300 高さ:30
内径:275 重量:2.3kg
※極端な温度変化は破損の原因となります。中火以下でご利用ください。

本場韓国が生んだ、こだわりの焼肉プレート



②長水 遠赤 石器 焼肉プレート (水受け・ハンドル付) #DW-EB20

7252500 ¥5,100
外径:330 高さ:43 重量:1.8kg
●長水産の天然石が素材の中までじっくり焼き上げ、余分な脂はプレートの縁の穴から、水を張った受皿に落ちるので肉はべつつかず最高の焼き上がりで、煙も少ないです。
※ロストハンドル付



③焼肉プレート (鍋蓋タイプ)

3667100 ¥11,000
外径:330 内径:310
高さ:75 重量:2.6kg

焼き肉から干物まで選べる使い方。
中央の輻射部分からの遠赤効果と
水皿からの水蒸気でふっくらおいしく焼き上がります。



カセットコンロは
P1503・1504をご参照ください。

④イワタニ 網焼きプレート・AM3 CB-P-AM3

3686010 ¥3,800
外径:290 高さ:66 アミ:250
重量:1.3kg
材質:鉄(ホーロー加工)



⑤南部鉄 オイルプレート どっしりくん

	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
大	230	340	260	386	270	10	7.0 350×270 4.5	3045500 ¥10,000
小	230	285	235	325	244	10	6.0 290×240 2.9	3045600 ¥7,200



⑥トキワ オイル焼 角型 511

	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
25×25	234	234	293	253	15	5.0	230×230 3.0	1646400 ¥5,300
25×30	234	284	253	342	15	5.0	230×280 3.5	1646500 ¥5,600
30×30	284	284	340	302	15	5.0	280×280 4.0	1646600 ¥6,200

●鉄(内面特殊ホーロー加工)
※専用ハンドル(705)付です。



⑦ニュートーセラム IH 角型プレート M TSR-190T

5534860 ¥8,000
外径:375×258×H35 焼面:φ220
重量:1.4kg 底径:205
材質:耐熱陶器 耐熱温度:700℃
●プレート本体の側面に、焼きあがった食材を乗せておくことができるスペースを確保。



⑧アサヒ 鉄焼肉プレート 角型

0173200 ¥12,000
内寸:270×270 外寸:340×290 深さ:28
板厚:4.5 底寸:260×260 重量:4.3kg



⑩お好み焼きジャンボ (ハンドル付)

6450200 ¥5,500
内径:300 外寸:370×φ320
深さ:27 板厚:5.0 底径:150
重量:2.9kg
●専用ハンドル付です。



⑪IK お好み焼鉄板 丸型

5367000 ¥6,500
内径:280 外寸:380×300
深さ:15 板厚:4.0 底径:265
重量:3.1kg



⑫六つアラレオイル鍋 F-108

5362830 ¥5,500
内径:260 外径:290
深さ:15 板厚:5.0 底径:230
重量:2.5kg
●レシピ付
●クラフト作家 廣瀬 慎のやわらかなフォルムの南部鉄鍋。器としてそのままテーブルに。



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。

●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。