

Catalogue No.

20395-47

47

厨房用品

業務用鍋類・フライパン

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

01
業務用鍋類・
フライパン



②アルプレッサ
フライパン KS-2338

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
26cm	50	2.5	0.9	6570500	¥9,700

材質:本体/アルミニウム合金
内面/フッ素樹脂塗膜加工
電磁接地面φ155



楽チンPAN 23cm

商品コード	価格	商品コード	価格
③ピンク 3609300	¥4,200	⑤オレンジ 3609500	¥4,200
④グリーン 3609400	¥4,200		

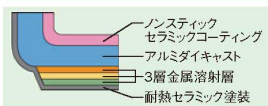
外寸:404×227 内寸:230×220 深さ:45
本体高さ(低):49 本体高さ(高):74
底厚:4.7 底径:150 重量:0.7kg 容量:1.3ℓ
材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼 内面/フッ素樹脂塗膜加工
外面/焼付塗装 ハンドル/フェノール樹脂
耐熱温度:260℃



⑥飛田和緒厳選道具
ディープパン HD-001

内径	φ	外径	深さ	板厚	直径	kg	高さ	商品コード	価格
21cm	1.9	242	65	2.3	140	0.7	100	7102100	¥5,000

材質:本体/アルミダイキャスト(厚さ2.3mm)
底面/3層金属溶射構造(厚さ4.5mm)
ハンドル/フェノール樹脂
表面加工:内面/ノンスティックセラミックコーティング
外面/耐熱セラミック塗装



卵1個で玉子焼きが出来るフライパン



⑩センターエッグパン (IH対応)

	内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
イエロー	240	80	2.0	220	0.9	3360100	¥2,839

材質:本体/アルミニウム合金(内面:フッ素樹脂塗膜加工、外面:焼付塗装)
ハンドル/フェノール樹脂
●焼き場が3つあるフライパンで、まん中は卵1個で玉子焼きを作るのに適した幅です。
●同時に3種類のおかずが作れます。



⑪18-8 便利プレート 20cm (フッ素加工)

φ205×H20 2264300 ¥2,500
内面:フッ素樹脂塗膜加工
板厚:0.7
●お手持ちの鍋・フライパンで蒸し料理が作れます。
●落し蓋や、玉子立てにもなります。
●メスタジャー100g(1人前)・200g(2人前)としてもお使いいただけます。
●内径22cm以上の鍋やフライパンでご使用ください。



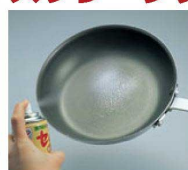
⑲クッカー
フライパン用ホイル

商品コード	価格
30cm×3m 0405020	¥260
25cm×3m 0405000	¥220
25cm×7m 0405010	¥470



●片面シリコン樹脂加工のアルミホイルなので油なしでも食材がくっつかずサラッと仕上がります。
●油や汁を通さないで、調理器具が汚れにくく後片付けが簡単です。

スプレークッキングオイル



シルバーストーン加工・テフロン加工の油のなじみにくい調理器具はもちろん、テンパン・シートパンや陶板などスプレーするだけで油が薄い膜を作りますので、油の節約ができてヘルシーメニューの強い味方になります。
また、料理の上からスプレーすれば、表面のつや出し油として便利に使用できるほか、調理機械の刃のサビやすい部分などの洗浄後のサビ止めとしてご使用ください。



⑫セバレ ベーカーズ 500ml

5314200 ¥1,000
●天板、型類はもちろん、フライパン、ホットプレートなどの調理器具にも最適です。
使用回数約1000回

⑭セバレ オリーブ油 100ml

4237300 ¥560
●料理にスプレーするだけでオリーブ油の風味をプラスします。イタリア料理、パスタ料理などに最適です。使用回数約200回

⑬セバレ サラダ油 500ml

4237200 ¥900
●料理がこけつかず、純植物性で低カロリー。しかも料理後の器具洗いが簡単です。
使用回数約1000回

⑮セバレ バターオイル 100ml

4237400 ¥560
●料理にスプレーするだけでバターのまろやかなうまみをプラスします。洋風料理、パンやお菓子作りに最適です。使用回数約200回

オイルスプレー



⑯クイジプロ ポリプロピレン
スプレーポンプ

外寸:φ48×H223 7592100 ¥1,200
260ml 油の許容量:130ml
●フタを上下させることにより、中の空気を圧縮してスプレーすることができます。



⑰イワキ 耐熱ガラス
オイルスプレー KS523-OSP

3692500 ¥3,000
適正容量:80ml φ53×H150



⑱ヘルシー調理用シート (30枚入) KS-003

外寸:φ210×H17 1119000 ¥1,000
材質:両面シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度:約250℃
●油を引く必要が無くヘルシーに食材が焼けます。
●食材に焼き色も付くので見た目もパッチリ
●フライパンを汚さない
●シリコン樹脂加工だから、お料理がきれいにはがれてくずれにくい
●24cm/26cm/28cmのフライパンにご使用できます。
●電子レンジ、オーブンレンジでもご使用できます。



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。