

Catalogue No.

20395-51

51

厨房用品

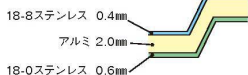
業務用鍋類・フライパン

ご注文の際は、

ページ・番号・商品コードをご記入ください。

スチームコンベクションオーブンに救世主

01
業務用鍋類・
フライパン



①3PLY ガストロノーム ローストパン

深さ	外寸	板厚	ℓ	kg	商品コード	価格
1/1 40mm	530×325	3.0	4.5	2.5	0013500	¥15,000
1/1 55mm	530×325	3.0	6.2	2.8	0013510	¥16,000
2/3 40mm	355×326	3.0	1.9	1.1	0013520	¥10,500
2/3 55mm	355×326	3.0	2.9	1.3	0013530	¥11,500
1/2 40mm	325×265	3.0	3.0	1.5	0013540	¥8,200
1/2 55mm	325×265	3.0	4.3	1.7	0013550	¥9,000

- 3層構造の極厚材がロースト時の焦げ付き・焼きむらを解消
- 熱によるネグレにも強い



②デバイヤー イノックス
ローストパン 3121

ℓ	内寸	深さ	kg	商品コード	価格
40 _{cm}	9.0	400×300	80	3.6	6262600 ¥49,000
50 _{cm}	17.5	500×400	90	5.8	6262700 ¥59,000
60 _{cm}	29.0	600×500	100	8.2	6262800 ¥70,000

③18-8 デバイヤー イノックス
ローストパン 専用蓋

商品コード	価格
40cm用	7476800 ¥6,700
50cm用	7476900 ¥7,600
60cm用	7477000 ¥9,500

Check!

ローストパン・ロティールの
用途、使用方法

西洋料理に使われ、ロースト(蒸し
焼き)する、ボイルする、オープンで焼
く、大量食材の下ごしらえ、角型な
ので大量の調理に適しています。
大きい食材を切らずにそのまま調理
できるのも利点の一つです。
深型にスノコを合わせれば、蒸して
そのまま取り出せます。



④マトファー / ブウジャ
18-10 ローストパン 2/1

深さ	ℓ	内寸	外寸	板厚	商品コード	価格
7490.02 20mm	5.7	610×490	650×530	1.5	7410900	¥21,000
7490.05 55mm	15.5	610×490	650×530	1.5	7411000	¥41,500

⑤マトファー / ブウジャ
18-10 ローストパン 1/1

深さ	ℓ	内寸	外寸	板厚	商品コード	価格
7491.02 20mm	2.7	490×285	530×325	1.5	7411100	¥11,000



⑥マトファー / ブウジャ
18-10 手付 ローストパン7135

	ℓ	内寸	深さ	外寸(取手含む)	板厚	商品コード	価格
40 _{cm}	8.5	400×320	75	485×345	2.0	7410600	¥38,900
50 _{cm}	15.0	500×400	85	580×425	2.0	7410700	¥47,300
60 _{cm}	23.0	600×480	90	690×510	2.0	7410800	¥64,100

⑦アルミ 浅型 ローストパン

	ℓ	内寸	深さ	板厚	本体	価格	蓋	価格
35 _{mm}	5.5	350×250	70	4.0	0122700	¥19,000	0123900	¥9,500
40 _{mm}	8.5	400×300	80	4.0	0122800	¥24,600	0124000	¥11,400
50 _{mm}	16.0	500×400	90	4.0	0122900	¥29,500	0124100	¥14,000
60 _{mm}	24.0	600×450	100	4.0	0123000	¥40,600	0124200	¥17,500
65 _{mm}	29.0	650×500	100	5.0	0123100	¥55,700	0124300	¥25,500
70 _{mm}	38.0	700×550	110	5.0	0123200	¥76,700	0124400	¥36,100

※本体と蓋は別売になります。



⑧アルミ 深型 ローストパン

ℓ	内寸	深さ	板厚	本体	価格
35 _{cm}	11.5	350×250	150	4.0	0123300 ¥30,900
40 _{cm}	16.0	400×300	150	4.0	0123400 ¥39,500
50 _{cm}	27.0	500×400	150	4.0	0123500 ¥47,100
60 _{cm}	36.0	600×450	150	4.0	0123600 ¥65,000
65 _{cm}	43.0	650×500	150	5.0	0123700 ¥101,000
70 _{cm}	51.0	700×550	150	5.0	0123800 ¥157,000

※蓋は別売になります。(⑦と共通)



⑨アルミ 深型 ローストパン用 スノコ

内寸	商品コード	価格
35cm用 330×230	5700900	¥10,400
40cm用 380×280	5701000	¥11,800
50cm用 480×380	5701100	¥13,600
60cm用 580×430	5701200	¥19,000
65cm用 630×480	5701300	¥28,600
70cm用 680×530	5701400	¥41,000

※⑧専用です。



⑩ムヴィエール シルバーストーン
ロティール 9850

サイズ	ℓ	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
35cm	5.5	350×250	70	5.0	1.8	3015810	¥37,000
40cm	8.5	400×300	80	5.0	2.4	3015900	¥46,500
45cm	11.0	450×350	80	5.0	3.1	3016000	¥52,500

●高密度3層コーティング



Swiss Diamond®

スイス

アルミ板を曲げたものに比べ、
アルミが高密度で均一なため、
熱の伝わり、保温に優れ、
熱ムラがありません。



ダイヤモンドコーティングを
2度行うことで、
高い強度を実現

ダイヤモンド粒子が入った
ウェットコーティング
ダイヤモンド粒子が入った
ハードコーティング
サンドブラストをかけた
アルミダイキャスト

コーティング内のダイヤモンド粒子



⑪ムヴィエール アルミ
ロティール 1113

	ℓ	内寸	深さ	kg	商品コード	価格
35 _{cm}	5.5	350×250	70	1.8	5766200	¥28,000
40 _{cm}	8.5	400×300	80	2.4	5766300	¥33,500
50 _{cm}	15.0	500×400	90	3.9	5766400	¥48,000
60 _{cm}	23.5	600×450	100	6.2	5766500	¥63,500
65 _{cm}	28.0	650×500	100	7.5	5766600	¥67,000
70 _{cm}	37.0	700×550	110	8.7	5766700	¥78,000

⑫ムヴィエール アルミ
プレゼール 1111

ℓ	内寸	深さ	kg	商品コード	価格
45cm	25	460×260	240	5767000	¥100,000
50cm	45	515×300	290	5767100	¥130,000

⑬スイスダイヤモンド ロースティングパン

ℓ	内寸	深さ	外寸	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
SWD63225d	4.3	320×250	60	350×270	6.0	240×310	2.4	8122900 ¥23,000

材質:アルミダイキャスト

材質:アルミダイキャスト

⑭スイスダイヤモンド ロースター (蓋付き)

型番	内寸	深さ	外寸	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
SWD61033d	5.0	210×330	100	230×370	6.0	180×310	2.7	8123000 ¥30,000

材質:アルミダイキャスト

材質:アルミダイキャスト

●このカタログに掲載されている価格は、平成28年4月1日現在のものです。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。