

Catalogue No.

20424-47

47

厨房用品

業務用鍋類・フライパン

ご注文の際は、

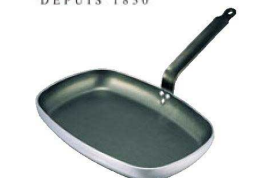
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

01
フライパン
業務用鍋類・



デバイヤー 業務用ノンスティックシリーズ

特殊ノンスティックハードコーティングが業務用の苛酷な状況下でも威力を発揮します。



①アルミニウムスティック
レクタングル フライパン
8184-38cm

6258400 ¥21,200
内寸:380×260
深さ:42 板厚:5.0
重量:2.0kg



②アルミニウムスティック
両手付 レクタングルパン
8124-38cm

6324700 ¥16,000
内寸:378×260
深さ:50 板厚:5.0
重量:1.7kg



③アルミニウムスティック
両手付 オーバルパン
8121-40cm

6258600 ¥16,000
内寸:400×290
深さ:55 板厚:5.0
重量:2.5kg



④アルミニウムスティック
フライパン 8180

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	30	4.0	0.7	6257100	¥4,900
22cm	33	4.0	0.8	8163200	¥5,400
24cm	35	4.0	0.9	6257200	¥6,200
26cm	37	4.0	1.1	8163300	¥6,600
28cm	40	4.0	1.3	6257300	¥7,200
30cm	45	4.0	1.4	8163400	¥7,700
32cm	45	5.0	1.6	6257400	¥8,300
36cm	48	5.0	2.2	6257500	¥13,600
40cm	54	5.0	2.6	6257600	¥17,200



⑤アルミニウムスティック
オーバル フライパン 8131

	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
32 _{cm}	320×230	43	4.0	1.1	4944600	¥12,200
36 _{cm}	360×260	43	5.0	1.7	4944700	¥12,600
40 _{cm}	400×280	45	5.0	2.1	4944800	¥14,500



⑥アルミニウムスティック
プリニ フライパン 8140

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
12cm	20	3.0	0.2	6257700	¥4,000
14cm	20	4.0	0.3	6257800	¥4,500



マトファー/ブウジャ アルミニウムスティック 4コートシリーズ

高純度アルミを使用し、板厚も厚く熱効率が非常に良く、また通常ノンスティック加工が2層のものが多いのに対し4層ととても丈夫で扱い易く、多くのミツ星レストランで使用されています。



⑦アルミニウムスティック
プリニ フライパン 6656

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
12cm	20	2.0	0.15	6276200	¥4,800



⑧アルミニウムスティック
オーバル フライパン 6671

	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
36 _{cm}	360×260	50	5.0	1.5	6276500	¥18,100
40 _{cm}	400×280	50	5.0	1.8	6276600	¥21,300



⑨アルミニウムスティック
レクタングル フライパン 6676

内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
38 _{cm}	380×260	40	5.0	1.7	6276700 ¥19,000



⑩アルミニウムスティック
フライパン 6651

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
16cm	35	3.0	0.4	6384100	¥5,600
20cm	40	4.0	0.5	6275600	¥6,250
24cm	40	4.0	0.7	6275700	¥7,300
28cm	45	4.0	1.0	6275800	¥8,000
32cm	53	5.0	1.4	6275900	¥9,800
36cm	53	5.0	1.9	6276000	¥12,800
40cm	53	6.0	2.3	6276100	¥14,600



⑪アルミニウムスティック
テーパーパン 6682

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	219	60	4.0	0.7	7404700	¥9,700
24cm	254	65	4.0	1.0	7404800	¥10,400
28cm	295	80	4.0	1.3	7404900	¥13,100
32cm	344	92	4.0	2.0	7405000	¥19,800



驚異の硬さ チタンコーティング (ノンスティック加工)

従来のノンスティックコーティングを遙かに超えた

- 理想的な熱伝導を可能にした独自の鋳造技術を用い、アルミダイキャストボディに特殊なチタンコーティング(ノンスティック加工)を施しました。
- ハンドルは特殊樹脂で耐熱260℃とオープンでのご使用も可能
- 金属ヘラや金属タワシも通常の使用ではOK
- 底厚は7mmと極厚で熱を均等に伝えます。



⑫パイロラックス
チタンコーティング フライパン

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
2000-20cm	39	2.5	0.7	7278500	¥10,000
2400-24cm	39	2.5	0.9	7278600	¥11,200
2600-26cm	39	2.5	1.1	7278700	¥12,000
2800-28cm	43	2.5	1.4	7278800	¥13,500



⑬パイロラックス
チタンコーティング グリルパン

内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
2730	264×264	275×275	50	3.8	1.4	7279100 ¥14,500

※フライパンカバーはP49をご参照ください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成29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。