



①アルマイト
フライパン蓋

内径	外径	商品コード	価格
18cm用	200	3043700	¥2,200
21cm用	230	3043800	¥3,000
24cm用	260	3043900	¥3,300
27cm用	290	3044000	¥3,700
30cm用	320	3044100	¥4,000
33cm用	350	3044200	¥4,900
36cm用	380	3044300	¥5,700



②強化ガラス フライパンカバー

径	商品コード	価格
14cm用	7328010	¥800
16cm用	7328110	¥1,000
18cm用	7328210	¥1,200
20cm用	7328310	¥1,300
22cm用	7328410	¥1,400
24cm用	7328510	¥1,500
26cm用	7328610	¥1,600
28cm用	7328710	¥1,800
30cm用	7328810	¥2,000



③テフロンセレクト フラット型
フライパンカバー

内径	外径	商品コード	価格
24cm用	270	5720600	¥1,200
26cm用	290	5720700	¥1,300
28cm用	310	5720800	¥1,500

材質:本体/鉄にフッ素加工
ツマミ/フェノール樹脂



④18-8マルチリッド

内径	外径	商品コード	価格
S 18~24cm用	150 270	1641500	¥1,980
L 24~30cm用	210 320	1641600	¥2,600

材質:ガラス/強化ガラス
ツマミ/ベークライト(黒色)
フチ/ステンレス



⑤立ちあっぶ フライパンカバー

外径	商品コード	価格
S 4827 226(16~20cm対応)	4849600	¥1,400
M 4828 290(22~26cm対応)	4849500	¥1,600
L 4829 330(26~30cm対応)	4849400	¥1,960

材質:本体/スチール(フッ素樹脂加工)
ハンドル/フェノール樹脂
フタ/強化ガラス(全面物理強化)



⑥フライパンカバースタンド式
ガラス窓付き

1759500 ¥2,000
外径:280
材質:本体/鉄/フッ素樹脂加工
ガラス/強化ガラス
ハンドル/フェノール樹脂
※24~26cmに対応



⑦ウィンドウック
フライパンカバー

外径	商品コード	価格
FC-1F 294(24~28cm対応)	2882630	¥1,500
FC-3F 227(18~22cm対応)	2882640	¥1,300
FC-4F 315(26~30cm対応)	2882650	¥1,800

材質:本体/アルミ合金(フッ素加工)
ガラス/強化ガラス
ツマミ/フェノール樹脂

●ツマミにターナーや菜箸が置けますので便利です。



⑧シリコン
ポットホルダー
(鍋つかみ) SPH-8

4942500 ¥680
外寸:200×200



⑨鍋つかみ兼用
タオル雑巾
2枚重ね(10枚入)

6769110 ¥1,200
200×300
材質:綿100%



⑩鍋つかみ兼用
タオル雑巾
4枚重ね(10枚入)

6769110 ¥1,900
200×300
材質:綿100%



⑪タッカーバンガード
ポットハンドルカバー

商品コード	価格
Na205 5インチ	5393000 ¥1,750
Na207 7インチ	5393100 ¥1,950

フライパンのハンドルカバー
※耐熱温度 230℃



シリコン
ハンドルグリップ

商品コード	価格
⑫ブラック 0002-600BK	4426430
⑬ブルー 0002-600BL	4426440

外寸:152×50×H30 重量:51g
耐熱温度:260℃
材質:本体/シリコン
●フライパンや片手鍋などパイプ柄、平柄を問わず
ご使用いただけます。



⑭18-8 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。
●蒸し蓋や、玉子立てにもなります。
●バスタメジャー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。



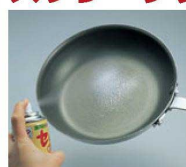
⑮クックバー
フライパン用ホイル

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使用できるほか、調理機械の刃のサビ止めとしてご使用ください。



⑯セパレ 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

⑰セパレ サラダ油 500ml

4237200 ¥900
●料理がコゲつかず、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

⑱セパレ 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200回

⑲セパレ 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