

Catalogue No.

20459-100

で注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

グリルパン

100



①アルミモノ 丸型 ステーキパン 大

商品コード	価格
570×460×H30 8143900	¥117,000



②アサヒ ビック グリルパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
H-306-28	365×300	15	4.5	267	4.0	7328900	¥5,500

●鉄製



③IK グリルプレート

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
283	290×360	21	4.0	255	3.1	6812200	¥6,500

●鉄製



④デバイヤー 鉄 グリルパン

外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
5530-26	50	2.0	185	1.9	7013900	¥5,700
5530-30	50	2.0	215	2.4	7014000	¥7,700
5530-32	50	2.0	240	2.4	7003900	¥9,800



⑤アルミモノ 小判型 斜溝付 ステーキパン

内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
大 315×270	330×280	18	6.0	2.9	605	8140700	¥18,000
小 252×235	265×245	15	6.0	1.7	525	8140800	¥15,000

●深溝が斜めに切つてある為、ステーキに網目を付けるのに2枚らくらく載せられ、90°回転させて裏表を焼くだけで誰でも簡単に網焼きステーキが作れ、効率的です。



⑥アルミモノ 丸型 木柄 ステーキパン

内径	外径	深さ	板厚	kg	全長	商品コード	価格
24 _{mm}	258	23	6.0	1.6	525	6380600	¥15,000



⑦南部鉄 木柄 グリルパン 23029

外径	深さ	板厚	kg	全長	商品コード	価格
25	20	3.5	1.9	440	0200300	¥5,500

注ぎ口を含むサイズ:256



⑧アサヒ 網焼 ステーキパン H-301-45

内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	全長	商品コード	価格
240×220	255×235	10	4.0	230×220	2.3	490	6849300	¥7,500

●鉄鋳物



⑨デバイヤー 鉄 長方形グリルパン 5540.38

内寸	底寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
380×260	330×210	33	2.5	2.5	8879010	¥15,500



⑩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

- 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ト加工(ノンステック加工)を施しました。
- ハンドルは特殊樹脂で耐熱260℃とオーブンでのご使用も可能
- 金属ヘラや金属タフも通常の使用ではOK
- 底厚は7mmと極厚で熱を均等に伝えます。

●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。



⑪フタ付きおさかなロースター LS1504

2754700	¥6,000
外寸:270×365×H85(蓋含む)	焼き面:230×145
材質:本体/アルミニウム合金(内面:フッ素樹脂塗装)	
蓋/全面物理強化ガラス	
本体ハンドル、蓋タマミ/フェノール樹脂(耐熱140℃)	



⑫飛田和緒蔵選道具 グリルパン HD-002

7102200	¥5,000
外寸:360×262×H68	内寸:260×180×H24
底寸:225×145	重量:0.9kg 板厚:2.3
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4.5~6.5mm)	
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	



⑬IHグリルロースター

外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
26cm	276	58	2.2	225×165	1.77	0233640 ¥10,000

材質:本体/3層クラッド材 蓋/強化ガラス
ハンドル/フェノール樹脂



⑭ノンスティック グリルパン

外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
68530	305	14	2.0	8.4	5719900	¥8,600

●高密度3層コーティング



⑮真鍮 ステーキ用 焼ゴテ

3042900	¥21,200
150×120×全長530	



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30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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記しらす)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウエア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁