

Catalogue No.

20459-1511

1511 焼肉・お好み焼プレート

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

73 和・洋・中食器

74 卓上鍋・焼物用品

67 ビュッフェ・宴会

68 カフェ・サレビス用品・トレイ

69 プレンダー・ジュース・かき氷

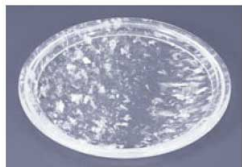
70 カトラリー・箸

71 グラス・酒器

72 ワイン・バー用品

見た目も、味もゴージャスに

- 石よりも豊富な遠赤外線が肉をジューシーに焼き上げます。汚れもさっと一拭きできれいに落ちます。



① 水晶焼肉プレート

3584700 ¥16,800
外径:300 高さ:30
内径:275 重量:2.3kg
※極端な温度変化は破損の原因となります。中火以下でご利用ください。

本場韓国が生んだ、こだわりの焼肉プレート



② 長水 遠赤 石器 焼肉プレート (水受け・ハンドル付) #DW-EB20

7252500 ¥5,100
外径:330 高さ:43 重量:1.8kg
●長水産の天然石が素材の中までじっくり焼き上げ、余分な脂はプレートの縁の穴から、水を張った受皿に落ちるので肉はべとつかず最高の焼き上がりで、煙も少ないです。
●ロストハンドル付



③ 焼肉プレート (鍋蓋タイプ)

3667100 ¥11,000
外径:330 内径:310
高さ:75 重量:2.6kg



カセットコンロはP1531・1532をご参照ください

④ イワタニ 網焼きプレート・AM3 CB-P-AM3

3686010 ¥3,800
外径:290 高さ:66 アミ:250 重量:1.3kg
材質:鉄(ホーロー加工)
●焼き肉から干物まで選べる使い方。
●中央の輻射部分からの遠赤効果と水皿からの水蒸気でふっくらおいしく焼き上がります。



⑤ 南部鉄 オイルプレート どっしりくん

	内寸	外寸	高さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
大	23016	340×260	386	270	10	7.0	350×270 4.5	3045500 ¥10,000
小	23015	285×235	325	244	10	6.0	290×240 2.9	3045600 ¥7,200



⑥ トキワ オイル焼 角型 511

	内寸	外寸	高さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
25×25	234×234	293×253	15	5.0	230×230	3.0	1646400	¥5,300
25×30	234×284	253×342	15	5.0	230×280	3.5	1646500	¥5,600

●鉄(内面特殊ホーロー加工)
※専用ハンドル(705)付です。



⑦ ニューターセラム IH 角型プレート M TSR-190T

5534860 ¥8,000
外径:375×258×H35 焼面:φ220
重量:1.4kg 底径:205
材質:耐熱陶器 耐熱温度:700℃
●プレート本体の側面に、焼きあがった食材を乗せておくことができるスペースを確保。



⑧ アサヒ 鉄焼肉プレート 角型

0173200 ¥12,000
内寸:270×270 外寸:340×290 高さ:28
板厚:4.5 底寸:260×260 重量:4.3kg



⑨ お好み焼きジャンボ (ハンドル付)

6450200 ¥5,500
内径:300 外寸:370×φ320
高さ:27 板厚:5.0 底径:150
重量:2.9kg
●専用ハンドル付です。



⑩ IK お好み焼鉄板 丸型

5367000 ¥6,500
内径:280 外寸:380×300
高さ:15 板厚:4.0 底径:265
重量:3.1kg



⑪ 六つアラレオイル鍋 F-108

5362830 ¥5,500
内径:260 外径:290
高さ:15 板厚:5.0 底径:230
重量:2.5kg
●レシピ付
●クラフト作家 廣瀬 慎のやわらかなフォルムの南部鉄鍋。器としてそのままテーブルに。



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。