

Catalogue No.

20459-88

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

玉子焼

88



①匠技 玉子焼き

	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
中	135×190	150×200	32	4.0	0.6	3679200	¥3,800
15cm	155×155	165×165	30	4.0	0.6	3690000	¥4,000
18cm	185×185	195×195	32	4.0	0.8	3679300	¥4,500
21cm	215×215	225×225	38	4.0	1.0	3679400	¥5,000

材質:本体/アルミ鋳物 ハンドル/天然木
内面テフロンプラチナプロ加工



②リョーガ 玉子焼き

	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
小	165×92	177×102	33	4.0	0.4	0233590	¥3,500
中	191×138	201×149	37	4.0	0.6	0233600	¥4,300

材質:本体/アルミニウム合金 ハンドル/フェノール樹脂
内面テフロンプラチナ加工
●厚底のため、蓄熱性に優れ、側面にかけて均一に熱を伝えます。



③ブラックストーン 玉子焼き

	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
中	130×180	135×185	30	2.4	0.3	3678300	¥1,800
特大	210×230	215×235	30	2.4	0.5	3678400	¥2,200

材質:本体/アルミニウム ハンドル/フェノール樹脂
内面フッ素加工



④ファブリエ エッグパン FB-EM

2972200 ¥2,500
内寸:130×180×H30 外寸:134×186
板厚:2.3 重量:0.4kg
材質:アルミニウム合金
内面フッ素樹脂3コートハード加工
●取手は抗菌加工なので、清潔に使えます。



⑤バルゴリーフ 玉子焼き 中

8148820 ¥1,980
内寸:180×130 外寸:186×138
板厚:3.5 重量:0.5kg 深さ:36
材質:本体/アルミグラビティキャスト
ハンドル/フェノール樹脂+アルミダイキャスト
内面テフロン プラチナ加工
外面ミガキ仕上



⑥玉子焼きカバー MAD-6

2882610 ¥1,500
169×204×H50
材質:アルミニウム合金
●大きく見やすい強化ガラス窓
●アップタイプの玉子焼き器のハンドルに
あたらしない切り込み付
●ターナーや箸が置ける便利なツミミ
※158×193mmまでの玉子焼に対応



⑦ミニシリーズ 玉子焼き

	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
	9×13.5cm	95×155	30	1.8	0.16	2007300	¥950

材質:本体/アルミニウム合金
ハンドル/フェノール樹脂
エンドキャップ/66ナイロン
内面フッ素加工



⑧IHパティシエ・オムパン KS-2754

6548000 ¥2,500
外寸:φ220×395×H80(※取手含む)
オムレツ形凹部のサイズ:約100×190×H40
重量:0.6kg
材質:アルミニウム合金
内面フッ素樹脂塗膜加工



⑨とりぶるばん KS-2759

6547900 ¥3,800
外寸:210×393(取手含む)×H52
プレートサイズ:210×210
(丸:φ90 長角:192×90)
材質:アルミニウム合金
内面フッ素樹脂塗膜加工



⑩南部鉄 木柄 目玉焼

0502400 ¥4,500
最大幅:200 深さ:18
板厚:2.7 重量:1.1kg
1個の直径 φ95
材質:鉄鋳物



⑪ラフィーネIH フライパン (ガラス蓋付)

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16mm	171	34	2.2	135	0.4	0233000	¥5,000

材質:本体/3層クラッド材
ハンドル/フェノール樹脂
ガラス蓋/耐熱強化ガラス
内面テフロンプラチナ加工



⑫匠技 目玉焼き 17cm

3690100 ¥3,500
外径:180 深さ:32
板厚:4.0 重量:0.5kg
材質:本体/アルミ鋳物
ハンドル/天然木
内面テフロン プラチナ プロ加工



⑬ブラックストーン 目玉焼 16cm (蓋付)

3677310 ¥2,000
外径:165 深さ:42
重量:0.3kg

⑭ブラックストーン 目玉焼 16cm

3677300 ¥1,300
外径:165 深さ:42
重量:0.2kg
板厚:2.4
材質:本体/アルミニウム
ハンドル/フェノール樹脂
内面フッ素加工



⑮ミニシリーズ フライパン

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
14 _{cm}	144	45	1.8	0.23	2007200	¥950

材質:本体/アルミニウム合金
ハンドル/フェノール樹脂
エンドキャップ/66ナイロン
内面フッ素加工



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。

※フライパンカバーはP56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30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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記参照)

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