

Catalogue No.

20459-99

99

グリルパン

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
IH・ガス兼用鍋



熱伝導抜群



①3PLY PRO グリルプレート

外寸(ハンドル含まず)	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
310×240×H30	3.5	250×185	1.2	0013560	¥6,500

- ガスレンジでも電磁調理器でも使用可能
- ハンドルは18-8ステンレス製なのでオープンでの使用も可能

02
ガス専用鍋



④スイスダイヤモンド
ダブルコーナーグリドル
SWD64328d

内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
430×280	470×300	20	6	2.6	8123100	¥30,000

- 材質:アルミダイキャスト
- ダイヤモンドコーティングを2度行うことで、高い強度を実現
 - アルミ板を曲げたものに比べ、アルミが高密度で均一なため熱の伝わり、保温に優れ、熱ムラがありません。



04
鍋全般



②アルミモノ 角型 ステーキパン

内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
275×230	355×240	15	4.5	1.5	0200400	¥12,700



③アルミモノ 角型 斜溝付 ステーキパン

内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
275×225	355×240	10	5.0	1.6	6380500	¥11,400

- 溝が斜めに切っただけある為、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ます。



⑤鉄 オイルプレート H-300-70

内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
310×210	345×247	17	10	310×245	7.1	6284900	¥12,000



⑥南部鉄 オイルプレートグリル 23014

内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
275×235	280×240	20	3.5	265×230	3.2	0200500	¥6,600



⑦トキワ ステーキグリル CR-18

内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
242×242	315×253	17	3.5	235×235	2.4	1646300	¥3,500

- 鉄製



⑧盛栄堂 グリル鉄板 CA-31S

内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	高さ	商品コード	価格
280×280	345×290	20	5.0	237×237	3.5	25	5362810	¥6,000



⑨アサヒ 鉄 角型グリルプレート 波 H-250

内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	高さ	商品コード	価格
245×245	290×250	22	4.0	254×254	2.75	30	7329200	¥7,500



⑩鉄 ステーキグリルパン H-100

内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
278×240	355×250	20	3.5	263×225	3.0	7624000	¥12,000



⑪南部鉄 オイルプレート どしりく

	内寸	外寸	深さ	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



⑫盛栄堂 焼肉鉄板 CA-31

内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	高さ	商品コード	価格
280×280	345×290	20	5.0	237×237	3.3	25	5362820	¥6,000

- 鉄製



⑬IK 鉄鑄 新万能オイルプレート

内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	高さ	商品コード	価格
270×220	347×230	30	8.0	245×190	2.4	35	7819751	¥5,500



⑭溶岩石プレート

内寸	外寸	kg	高さ	商品コード	価格
194×168	250×200	2.2	50	5367450	¥10,000

- 材質:溶岩石
- 遠赤効果で肉・魚・貝類の素材を活かしく調理できます。
 - 煙はほとんど出ません。



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日現在のものです。税別価格です。 ●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。