

Catalogue No.

20480-170

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

グリルパン・目玉焼き

170

とにかく軽い。熱伝導の良いアルミを採用



①EBM アルミ ノンスティック
ホテルパン フラット型

外寸	商品コード	価格
1/1 530×328×H25	0026500	¥5,500
2/3 353×326×H25	0026600	¥4,300

板厚:1mm

- 板厚1.0mmの軽量化により、高所へ持ち上げる負担を軽減
- し字のように折り返した淵が調理でのねじれを防ぎます。
- 淵の引っ掛かりが少なく、スチコンやカートへの出し入れもスムーズ
- 安心の日本製



②ヴォラース アルミ ノンスティック
ホテルパン 平底

外寸	サイズ	商品コード	価格
56631	530×325×H25	1/1 2875810	¥7,700
56231	354×325×H25	2/3 2875910	¥6,000
56121	325×265×H25	1/2 2875930	¥4,900

板厚:1.6mm

Check!

グリルパンとは(④～⑩)

スチコンやオープンによる大量調理において、底の凹凸に余分な油が流れ落ち、全体的に均一に焼き上がり、ヘルシーに仕上がります。



③ヴォラース 18-8 蒸し焼用蓋
1/1用 56485

6187210 ¥12,360
外寸:530×325×H44
板厚:0.7mm

グリルパン 肉・魚の大量グリルに最適です。余分な油も落せヘルシー調理



④EBM アルミ ノンスティック
ホテルパン 波型

外寸	商品コード	価格
1/1 530×328×H25	5645500	¥5,700
2/3 353×326×H25	5645600	¥4,600

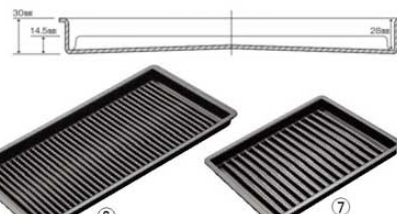
板厚:1mm

- 溝がついていしますので、余分な油が流れ、焦げ目もつきにくくなります。
- 板厚1.0mmの軽量化により、高所へ持ち上げる負担を軽減
- し字のように折り返した淵が調理でのねじれを防ぎます。
- 淵の引っ掛かりが少なく、スチコンやカートへの出し入れもスムーズ
- 安心の日本製



⑤EBM 18-8 ガストロノーム
ノンスティックグリルパン1/1

5000100 ¥11,500
外寸:530×325×H30
18-8ステンレス 板厚:0.8mm
DAIKIN パワーフロン フッ素樹脂2コート(400℃焼付)



ヴォラース アルミ グリルパン

外寸	商品コード	価格
6 56037 530×325×H30 1/1サイズ	2876250	¥13,000
7 56237 354×325×H30 2/3サイズ	2876260	¥7,300

材質:アルミダイカスト

- 板厚:3.0mm
- フッ素樹脂加工
- 従来のように変形に強くゆがみません。
- 凹凸が大きく底面が傾斜しているため、油が良く切れます。

目玉焼き専用トレイ



ヴォラース アルミ
ノンスティック ホテルパン 波型

外寸	商品コード	価格
8 56001 530×325×H30 1/1サイズ	2875800	¥8,300
9 56233 354×325×H25 2/3サイズ	2875900	¥6,650
10 56123 325×265×H25 1/2サイズ	2875920	¥5,300

板厚:1.6mm



ヴォラース
アルミノンスティック エッグパン

外寸	深さ	商品コード	価格
11 42100A 530×325 1/1サイズ	30	6704000	¥8,900
12 56235 354×325 2/3サイズ	35	2876000	¥7,100

板厚:1.6mm φ90mm



⑬アルミ 目玉焼きプレート
(テフロン加工) HS-1

8048900 ¥7,500
外寸:325×265
深さ:20mm 板厚:1.2mm
重量:0.3kg 1/2サイズ
●1度に5個の直径10cmの綺麗な目玉焼きが作れます。
●L・M・Sサイズの全ての玉子に対応できます。



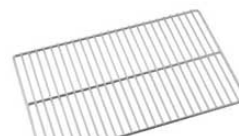
⑭ヴォラース
アルミノンスティック
親子パン 76001

6183700 ¥1,450
内径:φ135 深さ:25mm
板厚:2.0mm 重量:0.1kg
●親子丼のほか目玉焼きなど一人前料理がオープンで作れます。



⑮ヴォラース
親子パン専用
6穴プレート 19195

6183800 ¥8,500
外寸:525×355 (ホテルパン1/1サイズ)
※専用です



⑯EBM 18-8 グリッド網

外寸	商品コード	価格
2/1 650×530	7602700	¥12,100
1/1 325×530	7603000	¥6,500
2/3 352×325	7602800	¥4,900
1/2 325×265	7602900	¥4,400

- 枠線・補強共に6mm(中線4mm)の丈夫なアミです。
- ガストロノームサイズですのでオープンで活躍します。



⑰EBM 18-8 グリッド網
フッ素樹脂Wコート

外寸	商品コード	価格
2/1 650×530	7602710	¥22,500
1/1 325×530	7603010	¥12,300
2/3 352×325	7602810	¥9,000
1/2 325×265	7602910	¥7,500

- 枠線・補強共に6mm(中線4mm)の丈夫なアミです。
- ガストロノームサイズですのでオープンで活躍します。
- 肉や魚がくっつかず作業効率がUPします。

●このカタログに掲載されている価格は、2019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)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁