

Catalogue No.

20480-62

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

鉄鍋

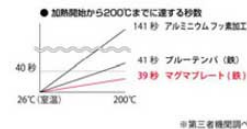
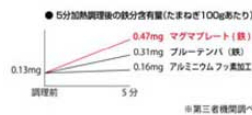
62



マグマプレート匠シリーズ

材質:マグマプレート(鉄)

内側と外側の両面に細かな凹凸を付けた事により表面積が広がるので、熱伝導が良くなり食材の芯まで一気に火を通し、食材の旨味を閉じ込めることができます。さらに、フライパンからの鉄分溶出により食材と一緒に鉄分摂取ができます。また、凹凸を付けた表面加工により、今までの鉄フライパンよりも油馴染みがよく、使っていくほどに焦げ付きにくくなります。



① フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	202	55	1.6	146	0.7	5474000	¥3,500
24cm	243	55	1.6	180	1.0	5474100	¥4,000
26cm	262	60	1.6	200	1.2	5474200	¥4,200

② 炒め鍋

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	243	80	1.2	160	0.9	5474300	¥3,800
28cm	283	80	1.2	130	1.0	5474400	¥4,000

③ 玉子焼き

内寸	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
中 160×140	35	1.6	124×146	0.6	5474600	¥3,200
小 130×85	30	1.6	74×120	0.4	5474500	¥2,700

④ グリルパン 丸型

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	163	30	1.6	120	0.4	5474700	¥2,300
18cm	183	40	1.6	130	0.5	5474800	¥2,500

⑤ 天ぷら鍋 24cm

内径	ℓ	深さ	底径	kg	商品コード	価格
240	3.3	110	165	0.9	5474900	¥3,500

⑥ パエリアパン 22cm

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
225	33	1.2	150	0.5	5475000	¥2,300

クック&サーブ COCOpan



ココパンは、出来たて熱々をそのまま食べられる「鉄のお皿」。「クック&サーブ」をコンセプトに、フライパンをそのままお皿として使う、新しい「食スタイル」の提案です。特殊熱処理(※窒化)により、鉄フライパンの「3つの負」(1.空挽きが必要、2.サビつく、3.焦げ付き)を解消しました。日本国内でひとつひとつ手作りされた、一生使えるフライパンです。

材質:本体/鉄(冷間圧延磨き鋼板) 本体の表面仕上げ/特殊熱処理(窒化鉄)

⑦ ココパン ベーシック

外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	32	1.6	110	0.3	0907300	¥4,900
18cm	35	1.6	115	0.3	0907400	¥5,000
20cm	38	1.6	125	0.5	0907500	¥5,100
22cm	42	1.6	135	0.5	0907600	¥5,700
24cm	45	1.6	155	0.6	0907700	¥6,000
26cm	50	1.6	175	0.7	0907800	¥6,400
28cm	55	2.0	185	1.0	0907900	¥6,900

⑧ ココパン 炒め

外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	55	1.6	110	0.5	0908000	¥5,300
22cm	60	1.6	130	0.6	0908100	¥5,900
24cm	65	1.6	140	0.7	0908200	¥6,300
26cm	70	1.6	145	0.8	0908300	¥6,600
28cm	75	1.6	160	0.9	0908400	¥7,100

⑨ ココパン グリル

外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
S 107×147	25	1.6	100×120	0.3	0908500	¥4,000
M 134×184	30	1.6	127×165	0.5	0908600	¥4,300
L 184×184	30	2.0	175×165	0.7	0908700	¥5,300



⑩ ココパン モーニング

外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	23	1.6	145	0.5	0908800	¥5,300
23cm	23	2.0	165	0.5	0908900	¥5,900
26cm	26	2.0	195	1.0	0909000	¥6,400

⑪ ココパン プレミアム

外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	38	3.2	190	1.2	0909100	¥7,500
26cm	42	3.2	210	1.5	0909200	¥8,100
28cm	45	3.2	225	1.8	0909300	¥10,400

⑫ ココパン 鉄鍋

外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	68	3.0	125	1.0	0909400	¥8,800
24cm	80	3.0	145	1.8	0909500	¥10,600



パングリッパー ¥1,200

全長	商品コード
13L型 190	0137000
14平型 210	0137100

材質:鉄クロームメッキ



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、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
(下記を参照)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁