Catalogue No.
20511-100

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 100

①アルミイモノ 丸型 ステーキパン 大

	商品コード	価格
570×460×H30	8143900	¥125,000

②アサヒ ビック グリルパン

カ1 200V

内径	外寸	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
H-306-28	365×300	15	4.5	267	4.0	7328900	¥5,500

●鉄製

③IK グリルプレート

サ1 200V

内径	外寸	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
283	290×360	21	4.0	255	3.1	6812200	¥6,500

●鉄製

④鉄鋳物 グリルパン

タ1

内径	ℓ	外寸	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
26㎝	1.6	331×274×H52	33	2.5	257	1.6	8428560	¥12,000

材質:本体／ダクタイル鋳鉄

⑤IK 鋳鉄 ステーキ&グリルパン 1448

サ1

内径	外径	深さ	板厚	kg	底径	商品コード	価格
26㎝	270	15	4.0	2.3	242	7819741	¥8,000

⑥デバイヤー 鉄 グリルパン

200V フランス

	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
5530-26㎝	50	2.0	185	1.9	7013900	¥5,700
5530-30㎝	50	2.0	215	2.4	7014000	¥7,700
5530-32㎝	50	2.0	240	2.4	7003900	¥9,800

⑦アルミイモノ 小判型 斜溝付 ステーキパン

	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	全長	商品コード	価格
大	315×270	330×280	18	6.0	2.9	605	8140700	¥18,000
小	252×235	265×245	15	6.0	1.7	525	8140800	¥15,000

●深溝が斜めに切ってある為、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、効率的です。

⑧アルミイモノ 丸型 木柄 ステーキパン

内径	外径	深さ	板厚	kg	全長	商品コード	価格
24㎝	258	23	6.0	1.6	525	6380600	¥15,000

⑨南部鉄 木柄 グリルパン 23029

セ1

外径	深さ	板厚	kg	全長	商品コード	価格
25㎝	20	3.5	1.9	440	0200300	¥6,500

注ぎ口を含むサイズ:256

⑩アサヒ 網焼 ステーキパン H-301-45

カ1 200V

内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	全長	商品コード	価格
240×220	255×235	10	4.0	230×220	2.3	490	6849300	¥7,500

●鉄鋳物

⑪デバイヤー 鉄 長方形グリルパン 5540.38

200V フランス

内寸	底寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
380×260	330×210	33	2.5	2.5	8879010	¥15,500

⑫パイロラックス チタンコーティング グリルパン

オーブン デンマーク

内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
2730	264×264	275×275	50	3.8	1.4	7279100	¥14,500

●理想的な熱伝導を可能にした独自の鋳造技術を用い、アルミダイキャストボディに特殊なチタンコーティング(ノンスティック加工)を施しました。
●ハンドルは特殊樹脂で耐熱260℃とオーブンでのご使用も可能
●金属ヘラや金属タワシも通常の使用ではOK
●底厚は7㎜と極厚で熱を均等に伝えます。

⑬フタ付きおさかなロースター LS1504

サ1 200V

2754700 ¥6,000
外寸:270×365×H85(蓋含む)　焼き面:230×145
材質:本体／アルミニウム合金(内面:フッ素樹脂塗装)
蓋／全面物理強化ガラス
本体ハンドル、蓋ツマミ／フェノール樹脂(耐熱140℃)

⑭飛田和緒厳選道具 グリルパン HD-002

タ2 200V

7102200 ¥5,000
外寸:360×262×H68　内寸:260×180×H24
底寸:225×145　重量:0.9kg　板厚:2.3
材質:本体／アルミダイキャスト(厚さ2.3㎜)
底面／3層金属溶射構造(厚さ4.5～6.5㎜)
ハンドル／フェノール樹脂
表面加工:内面／ノンスティックセラミックコーティング
外面／耐熱セラミック塗装

テフロン®
プラチナ プラス

⑮IHグリルロースター

タ1 200V

外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
26㎝	276	58	2.2	225×165	1.77	0233640	¥10,000

材質:本体／3層クラッド材　蓋／強化ガラス
ハンドル／フェノール樹脂

⑯ノンスティック グリルパン

カ1 アメリカ オーブン

外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
68530	305	14	2.0	8.4	5719900	¥11,000

●高密度3層コーティング

⑰真鍮 ステーキ用 焼ゴテ

3042900 ¥24,000
150×120×全長530

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。