

Catalogue No.

20511-102

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

スキレット

102



①鉄鋳物 スキレット片手

内径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
12cm	3888	120 30	115 0.7	5361700	¥1,000
15cm	3889	150 35	144 0.9	5361800	¥1,400
18cm	3890	180 37	172 1.6	5361900	¥2,000

※12、15cmは電磁調理器に対応していません。



②鉄鋳物 スキレット両手

内径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
15cm	3893	150 32	143 0.9	5362000	¥1,400
18cm	3894	180 35	173 1.3	5362100	¥2,000

※15cmは電磁調理器に対応していません。



③鉄鋳物 スキレット用蓋 (網付)

商品コード	価格
15cm 3922	5362200 ¥2,300
18cm 3895	5362300 ¥2,700

●蓋、網を使って燻製調理もできます。



④鉄鋳物 スキレット用 木台

サイズ	商品コード	価格
12.5cm 3921	125×125×H12	5362400 ¥330
15cm 3891	150×150×H12	5362500 ¥600
18cm 3892	180×180×H14	5362600 ¥900



⑤アサヒ スキレットフライパン

内径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
14cm	A-145	138 30	φ135 1.4	7627000	¥4,000
16cm	A-204	150 31	φ142 1.8	7626900	¥2,500
18cm	A-205	165 27	φ150 2.0	7626800	¥3,000
20cm	A-206	190 29	φ155 2.7	7626700	¥3,500

材質:鉄鋳物

※14cmは口無しで持ち形状が違います。

※14、16cmは、底面積が極端に小さい為、電磁調理器が十分に反応しない又は、著しく能力が低下する恐れがあります。



⑥アサヒ スキレットフライパン用 木台

サイズ	商品コード	価格
14cm A-145	205×163×H17	7627010 ¥2,200
16cm A-204	205×163×H17	7626910 ¥2,200
18cm A-205	222×175×H17	7626810 ¥2,300
20cm A-206	250×210×H17	7626710 ¥3,400

材質:天然木



⑦鉄鋳物オーバルフライパン

内径	ℓ	外寸	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20 _{cm}	0.9	335×218×H57	35	2.5	145	0.8	8428500	¥8,000
24 _{cm}	1.4	404×262×H65	39	2.5	175	1.2	8428510	¥10,000

材質:本体/ダクタイル鋳鉄



⑧グリルコット LS1527

内径	ℓ	外寸	深さ	底板厚	底径	kg	商品コード	価格
115	0.45	120×200	40	1.6	90	0.3	2756100	¥1,800

材質:鉄(シリコン塗装)

材質:鉄(シリコン塗装)



⑨グリルダッチオープン LS1507

内径	ℓ	外寸	深さ	底板厚	底径	kg	商品コード	価格
200	1.3	207×310×H45	43	1.6	185	1.3	0848100	¥5,000
材質:本体・ふた/鉄(シリコン塗装) アミ/鉄(クロームメッキ)								

材質:本体・ふた/鉄(シリコン塗装) アミ/鉄(クロームメッキ)



⑩グリルピザプレート LS1502

内径 ℓ	外寸	深さ	底板厚	底径	kg	商品コード	価格
200	0.9 200×280×H35	30	1.6	180	0.6	0848000	¥1,800
材質:鉄(シリコン塗装)							

材質:鉄(シリコン塗装)



銅の熱伝導の良さでふっくら・ふんわり・ジューシーに仕上がります。
いつもの料理が簡単・時短でこんなに楽しく!グリルやオープン料理に最適です。
“解凍”や“粗熱とり”としても大活躍!

⑪銅のグリルプレート 波型 4468

内寸	外寸	底板厚	kg	商品コード	価格
220×160×H15	230×190×H20	1.2	0.56	3913900	¥6,500

⑫銅のグリルプレート 平型 4475

内寸	外寸(取手含む)	底板厚	kg	商品コード	価格
200×150×H35	275×160×H52	1.2	0.65	3914000	¥8,500



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、2020年4月1日現在のもので、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
(トースター)

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