

Catalogue No.

20511-172

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

172

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 加

	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測が調理でのねじれを防ぎます。
●測の引っ掛かりが少なく、ステン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 71

	外寸	サイズ	商品コード	価格
56631	530×325×H25	1/1	2875810	¥8,000
56231	354×325×H25	2/3	2875910	¥6,000
56121	325×265×H25	1/2	2875930	¥4,900

板厚:1.6mm



③ヴォラース 18-8 蒸し焼用蓋
1/1用 56485 71

6187210 ¥14,000
外寸:530×325×H44
板厚:0.7mm

グリルパン

焼アミを使わずに肉や魚が焼け、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 加

	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
●溝がついているので、余分な油が流れ、焦げ目もしっかりつきます。
●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測が調理でのねじれを防ぎます。
●測の引っ掛かりが少なく、ステン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)

Check!

グリルパンとは(④～⑩)

ステン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。



ヴォラース アルミ グリルパン 71

	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	¥8,000

材質:アルミダイカスト
板厚:3.0mm
●フッ素樹脂加工
●従来の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。



⑧ヴォラース アルミ
ノンスティック ホテルパン 波型
56001 71

2875800 ¥8,300
外寸:530×325×H30 1/1サイズ
板厚:1.6mm



⑨ヴォラース アルミ
ノンスティック ホテルパン 波型
56233 71

2875900 ¥6,800
外寸:354×325×H25 2/3サイズ
板厚:1.6mm



⑩ヴォラース アルミ
ノンスティック ホテルパン 波型
56123 71

2875920 ¥5,300
外寸:325×265×H25 1/2サイズ
板厚:1.6mm

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