

Catalogue No.

20511-795

795

揚げ鍋

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

57
キッチン・調理機器



①エレクトリックマスタープロ
天ぷら鍋

内径	外径	高さ	底径	kg	商品コード	価格
21cm	23	223	80	135	0.9	5293800 ¥8,000

材質:アルミクワッド三層鍋

●熱伝導に優れ熱効率が良いのでスピーディーにおいしく調理できます。



②18-0 ステンレス揚げ鍋
(揚げアミ付)

外径	高さ	底径	kg	商品コード	価格
20cm	2.0	79	130	0.7	2265400 ¥2,500
22cm	2.6	85	160	0.8	2265500 ¥3,000

※容量は8分目の容量です。



③クロフッサン 鉄
温度計付天ぷら鍋

内径	外径	高さ	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1.4	217	115	65	140	8122220 ¥3,500
22cm	1.6	237	121	70	150	8122320 ¥4,000
24cm	2.1	258	130	75	160	8122420 ¥4,500

※容量は8分目の容量です。

58
ピザ・パスタ



④極み揚げ 温度計付深型揚げもの鍋

内径	ℓ	直径	深さ	kg	底径	商品コード	価格
20 _{cm}	FA-200	3.2	285	135	1.16	140	5445100 ¥4,000
22 _{cm}	FA-220	3.9	310	140	1.36	160	5445110 ¥4,500

材質:鉄(シリコン焼付塗装)

※容量は満水の容量です。

※適正油量は20cmが1.0ℓ、22cmが1.5ℓになります。



⑤マグマプレート匠
天ぷら鍋 24cm

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



⑥五進 鉄 S型 天ぷら鍋

外径	内径	高さ	底径	kg	商品コード	価格
23cm	220	2.5	75	180	2.5	3279900 ¥7,000

※容量は8分目の容量です。

59
うどん・そば

60
フライヤー



⑦五進 鉄
天ぷら鍋フード付 G-62

内径	外径	高さ	底径	kg	商品コード	価格
175	1.5	280	60	3.0	160	3279200 ¥11,000

●肉厚の鉄鍋物なので熱回りがよく、蓄熱性が高いので具を入れても温度が下がらずカラッと揚がります。

●羽部分に揚げた具を置き、囲んで天ぷら、フライ、フォンデュや串揚げが楽しめる鍋です。

●羽付のフード天ぷら鍋は、天ぷらをお座敷にて振舞う際に大活躍いたします。



⑧南部鉄 フォンデュ兼用
ミニ天ぷら鍋

内径	外径	高さ	底径	kg	商品コード	価格
170	1.6	87	130	2.1	1648300	¥6,000

※容量は8分目の容量です。



⑨ミニミニ天ぷら鍋
KS-2861

内径	外径	高さ	底径	kg	商品コード	価格
158	1.1	78	140	0.47	3286000	¥1,500

材質:鉄フッ素樹脂加工

※容量は8分目の容量です。

※適正油量は0.6ℓになります。

53
焼アミ

54
オーブン・電子レンジ



⑩南部鉄 木柄 揚げ鍋16

内径	外径	高さ	底径	kg	商品コード	価格
160	1.1	75	140	1.4	1843000	¥5,500

※容量は8分目の容量です。



⑪天ぷら串揚げ鍋23cm
MAD-1

内径	外径	高さ	底径	kg	商品コード	価格
230	3.0	88	175	1.6	2882620	¥4,000

材質:本体/鉄 内面/シリコン加工

外面/焼付シリコン塗装

付属品:フレンジフック9本

※容量は8分目の容量です。

オイルポットがそのまま揚げ鍋に、
場所を取らない揚げ鍋とオイルポットセット



⑫揚げ鍋セット

取っ手も場所を取らない 油 (ユウ) ターン

本体:190×145×H155 1279900 ¥4,500
材質:ステンレス
網皿:φ150×H30
容量:1.3ℓ
アミ目:φ0.16×40メッシュ
セット内容:鍋本体2個、網皿1個

55
低温調理器・フードウォーマー

56
鉄板焼・たこ焼・鉄板焼調理



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュウムは中以下で、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。