

Catalogue No.

20540-140

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

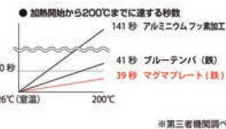
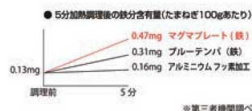
140



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	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	I-0140-0101	202	55	1.6	146	0.7	5474000	¥3,500
24cm	I-0140-0102	243	55	1.6	180	1.0	5474100	¥4,000
26cm	I-0140-0103	262	60	1.6	200	1.2	5474200	¥4,200

②炒め鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	I-0140-0201	243	80	1.2	160	0.9	5474300	¥3,800
28cm	I-0140-0202	283	80	1.2	130	1.0	5474400	¥4,000

③玉子焼き

ページコード	内寸	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
中	1-0140-0301	160×140	35	1.6	124×146	0.6	5474600	¥3,200
小	1-0140-0302	130×85	30	1.6	74×120	0.4	5474500	¥2,700

④グリルパン 丸型

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	I-0140-0401	163	30	1.6	120	0.4	5474700	¥2,300
18cm	I-0140-0402	183	40	1.6	130	0.5	5474800	¥2,500

⑤天ぷら鍋 24cm

内径	ページコード	φ	深さ	底径	kg	商品コード	価格
240	1-0140-0501	3.3	110	165	0.9	5474900	¥3,500

⑥パエリアパン 22cm

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
225	1-0140-0601	33	1.2	150	0.5	5475000	¥2,300

クック&サーブ COCOpan



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)

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.空焼きが必要、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のココパン、一生使えるフライパンです。

⑦ココパン ベーシック

外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	I-0140-0701	32	1.6	110	0.3	0907300	¥4,900
18cm	I-0140-0702	35	1.6	115	0.3	0907400	¥5,000
20cm	I-0140-0703	38	1.6	125	0.5	0907500	¥5,100
22cm	I-0140-0704	42	1.6	135	0.5	0907600	¥5,700
24cm	I-0140-0705	45	1.6	155	0.6	0907700	¥6,000
26cm	I-0140-0706	50	1.6	175	0.7	0907800	¥6,400
28cm	I-0140-0707	55	2.0	185	1.0	0907900	¥6,900

⑧ココパン 炒め

外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	I-0140-0801	55	1.6	110	0.5	0908000	¥5,300
22cm	I-0140-0802	60	1.6	130	0.6	0908100	¥5,900
24cm	I-0140-0803	65	1.6	140	0.7	0908200	¥6,300
26cm	I-0140-0804	70	1.6	145	0.8	0908300	¥6,600
28cm	I-0140-0805	75	1.6	160	0.9	0908400	¥7,100

⑨ココパン グリル

	ページコード	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
S	1-0140-0901	107×147	25	1.6	100×120	0.3	0908500	¥4,000
M	1-0140-0902	134×184	30	1.6	127×165	0.5	0908600	¥4,300
L	1-0140-0903	184×184	30	2.0	175×165	0.7	0908700	¥5,300

⑩ココパン モーニング

外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	I-0140-1001	23	1.6	145	0.5	0908800	¥5,300
23cm	I-0140-1002	23	2.0	165	0.5	0908900	¥5,900
26cm	I-0140-1003	26	2.0	195	1.0	0909000	¥6,400

⑪ココパン プレミアム

外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	I-0140-1101	38	3.2	190	1.2	0909100	¥7,500
26cm	I-0140-1102	42	3.2	210	1.5	0909200	¥8,100
28cm	I-0140-1103	45	3.2	225	1.8	0909300	¥10,400

⑫ココパン 鉄鍋

外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	I-0140-1201	68	3.0	125	1.0	0909400	¥8,800
24cm	I-0140-1202	80	3.0	145	1.8	0909500	¥10,600

バングリッパー

	ページコード	全長	商品コード	価格
⑬L型	1-0140-1301	190	0137000	¥1,400
⑭平型	1-0140-1401	210	0137100	¥1,400

材質: 鉄・クロムメッキ



200V電圧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、2021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
(トースター等)

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