Catalogue No.
20540-166

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

玉子焼 166

①匠技 玉子焼き

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
中	1-0166-0101	135×190	150×200	32	4.0	0.6	3679200	¥3,800
15cm	1-0166-0102	155×155	165×165	30	4.0	0.6	3690000	¥4,000
18cm	1-0166-0103	185×185	195×195	32	4.0	0.8	3679300	¥4,500
21cm	1-0166-0104	215×215	225×225	38	4.0	1.0	3679400	¥5,000

材質:本体／アルミ鋳物　ハンドル／天然木
内面テフロン プラチナ プロ加工

②リョーガ 玉子焼

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
小	1-0166-0201	165× 92	177×102	33	4.0	0.4	0233590	¥3,500
中	1-0166-0202	191×138	201×149	37	4.0	0.6	0233600	¥4,300

材質:本体／アルミニウム合金　ハンドル／フェノール樹脂
内面テフロンプラチナプラス加工
●厚底のため、蓄熱性に優れ、側面にかけて均一に熱を伝えます。

③ブラックストーン 玉子焼き

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
中	1-0166-0301	130×180	135×185	30	2.4	0.3	3678300	¥1,800
特大	1-0166-0302	210×230	215×235	30	2.4	0.5	3678400	¥2,200

材質:本体／アルミニウム　ハンドル／フェノール樹脂
内面フッ素加工

④バルゴリーフ 玉子焼 中

ページコード	商品コード	価格
1-0166-0401	8148820	¥2,500

内寸:180×130　外寸:186×138
板厚:3.5　重量:0.5kg　深さ:36
材質:本体／アルミグラビティキャスト
ハンドル／フェノール樹脂+アルミダイキャスト
内面テフロン プラチナ加工
外面ミガキ仕上

⑤ミニシリーズ 玉子焼

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
1-0166-0501	9×13.5cm	95×155	30	1.8	0.16	2007300	¥950

材質:本体／アルミニウム合金
ハンドル／フェノール樹脂
エンドキャップ／66ナイロン
内面フッ素加工

⑥IHパティシエ・オムパン

	ページコード	商品コード	価格
KS-2754	1-0166-0601	6548000	¥2,500

外寸:φ220×395×H80(※取手含む)
オムレツ形凹部のサイズ:約100×190×H40
重量:0.6kg
材質:アルミニウム合金
内面フッ素樹脂塗膜加工

⑦とりぷるぱん

	ページコード	商品コード	価格
KS-2759	1-0166-0701	6547900	¥3,800

外寸:210×393(取手含む)×H52
プレートサイズ:210×210
(丸:φ90　長角:192×90)
材質:アルミニウム合金
内面フッ素樹脂塗膜加工

⑧南部鉄 木柄 目玉焼

ページコード	商品コード	価格
1-0166-0801	0502400	¥5,500

最大幅:200　深さ:18
板厚:2.7　重量:1.1kg
1個の直径　φ95
材質:鉄鋳物

⑨匠技 目玉焼き17cm

ページコード	商品コード	価格
1-0166-0901	3690100	¥3,500

外径:180　深さ:32
板厚:4.0　重量:0.5kg
材質:本体／アルミ鋳物
ハンドル／天然木
内面テフロン プラチナ プロ加工

⑩ブラックストーン 目玉焼16cm (蓋付)

ページコード	商品コード	価格
1-0166-1001	3677310	¥2,000

外径:165　深さ:42
重量:0.3kg

⑪ブラックストーン フライパン16cm

ページコード	商品コード	価格
1-0166-1101	3677300	¥1,300

外径:165　深さ:42
重量:0.2kg
板厚:2.4
材質:本体／アルミニウム
ハンドル／フェノール樹脂
内面フッ素加工

⑫ミニシリーズ フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
14cm	1-0166-1201	144	45	1.8	0.23	2007200	¥950
16cm	1-0166-1202	164	45	1.8	0.24	3002240	¥1,200

材質:本体／アルミニウム合金
ハンドル／フェノール樹脂
エンドキャップ／66ナイロン
内面フッ素加工

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。

※フライパンカバーはP134をご参照ください。