

Catalogue No.

20540-256

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

256

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

ページコード	外寸	商品コード	価格
1/1 1-0256-0101	530×328×H25	0026500	¥5,500
2/3 1-0256-0102	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淵が調理でのねじれを防ぎます。
●淵の引っ掛かりが少なく、スチ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

ページコード	外寸	サイズ	商品コード	価格
56631 1-0256-0201	530×325×H25	1/1	2875810	¥8,000
56231 1-0256-0202	354×325×H25	2/3	2875910	¥8,000
56121 1-0256-0203	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

ページコード	商品コード	価格
56485 1-0256-0301	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

ページコード	外寸	商品コード	価格
1/1 1-0256-0401	530×328×H25	5645500	¥5,700
2/3 1-0256-0402	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、集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淵が調理でのねじれを防ぎます。
●淵の引っ掛かりが少なく、スチ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

ページコード	商品コード	価格
1/1 1-0256-0501	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 フッ素樹脂コート(400℃焼付)

Check!

グリルパンとは(④～⑩)

スチ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

ページコード	外寸	商品コード	価格
⑥ 56037 1-0256-0601	530×325×H30 1/1サイズ	2876250	¥13,000
⑦ 56237 1-0256-0701	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
●従来よりも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

ページコード	商品コード	価格
56001 1-0256-0801	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

ページコード	商品コード	価格
56233 1-0256-0901	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

ページコード	商品コード	価格
56123 1-0256-1001	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