

Catalogue No.

20573-142

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

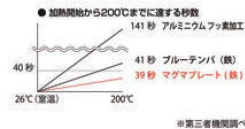
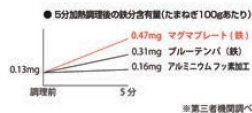
142



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	2-0142-0101	202	55	1.6	146	0.7	5474000	¥3,500
24cm	2-0142-0102	243	55	1.6	180	1.0	5474100	¥4,000
26cm	2-0142-0103	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	2-0142-0201	243	80	1.2	160	0.9	5474300	¥3,800
28cm	2-0142-0202	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	2-0142-0301	160×140	35	1.6	124×146	0.6	5474600	¥3,200
小	2-0142-0302	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	2-0142-0401	163	30	1.6	120	0.4	5474700	¥2,300
18cm	2-0142-0402	183	40	1.6	130	0.5	5474800	製造中止



⑤たぶら鍋 24cm

内径	ページコード	ℓ	深さ	底径	kg	商品コード	価格
240	2-0142-0501	3.3	110	165	0.9	5474900	¥3,500

クック&サーブ COCOpan

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。

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)



⑥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	2-0142-0601	32	1.6	110	0.3	0907300	¥4,900
18cm	2-0142-0602	35	1.6	115	0.3	0907400	¥5,000
20cm	2-0142-0603	38	1.6	125	0.5	0907500	¥5,100
22cm	2-0142-0604	42	1.6	135	0.5	0907600	¥5,700
24cm	2-0142-0605	45	1.6	155	0.6	0907700	¥6,000
26cm	2-0142-0606	50	1.6	175	0.7	0907800	¥6,400
28cm	2-0142-0607	55	2.0	185	1.0	0907900	¥6,900



⑦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	2-0142-0701	55	1.6	110	0.5	0908000	¥5,300
22cm	2-0142-0702	60	1.6	130	0.6	0908100	¥5,900
24cm	2-0142-0703	65	1.6	140	0.7	0908200	¥6,300
26cm	2-0142-0704	70	1.6	145	0.8	0908300	¥6,600
28cm	2-0142-0705	75	1.6	160	0.9	0908400	¥7,100



⑧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	2-0142-0801	107×147	25	1.6	100×120	0.3	0908500	¥4,000
M	2-0142-0802	134×184	30	1.6	127×165	0.5	0908600	¥4,300
L	2-0142-0803	184×184	30	2.0	175×165	0.7	0908700	¥5,300



⑨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	2-0142-0901	23	1.6	145	0.5	0908800	¥5,300
23cm	2-0142-0902	23	2.0	165	0.5	0908900	¥5,900
26cm	2-0142-0903	26	2.0	195	1.0	0909000	¥6,400



⑩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	2-0142-1001	38	3.2	190	1.2	0909100	¥7,500
26cm	2-0142-1002	42	3.2	210	1.5	0909200	¥8,100
28cm	2-0142-1003	45	3.2	225	1.8	0909300	¥10,400



⑪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	2-0142-1101	68	3.0	125	1.0	0909400	¥8,800
24cm	2-0142-1102	80	3.0	145	1.8	0909500	¥10,600



⑫18-8 バングリップ

ページコード	商品コード	価格
2-0142-1201	0137110	¥1,950

205×105×30 材質: 18-8ステンレス



※コイルバネ式です。



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。

●このカタログに掲載されている価格は、2022年4月1日現在のものです。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
(トク) (トク) (トク)

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