

Catalogue No.

20604-148

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

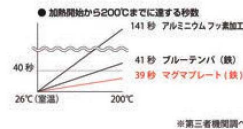
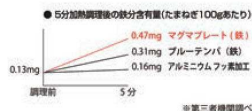
148



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	3-0148-0101	202	55	1.6	146	0.7	5474000	¥3,500
24cm	3-0148-0102	243	55	1.6	180	1.0	5474100	¥4,000
26cm	3-0148-0103	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	3-0148-0201	243	80	1.2	160	0.9	5474300	¥3,800
28cm	3-0148-0202	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 3-0148-0301	160×140	35	1.6	124×146	0.6	5474600	¥3,200
小 3-0148-0302	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	3-0148-0401	163	30	1.6	120	0.4	5474700	¥2,300

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)

⑤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
18cm	3-0148-0501	32	1.6	110	0.3	0907300	¥5,300
18cm	3-0148-0502	35	1.6	115	0.3	0907400	¥5,500
20cm	3-0148-0503	38	1.6	125	0.5	0907500	¥5,600
22cm	3-0148-0504	42	1.6	135	0.5	0907600	¥6,300
24cm	3-0148-0505	45	1.6	155	0.6	0907700	¥6,600
26cm	3-0148-0506	50	1.6	175	0.7	0907800	¥7,000
28cm	3-0148-0507	55	2.0	185	1.0	0907900	¥7,600

⑥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	3-0148-0601	55	1.6	110	0.5	0908000	¥5,800
22cm	3-0148-0602	60	1.6	130	0.6	0908100	¥6,500
24cm	3-0148-0603	65	1.6	140	0.7	0908200	¥7,000
26cm	3-0148-0604	70	1.6	145	0.8	0908300	¥7,300
28cm	3-0148-0605	75	1.6	160	0.9	0908400	¥7,800

⑦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 3-0148-0701	107×147	25	1.6	100×120	0.3	0908500	¥4,400
M 3-0148-0702	134×184	30	1.6	127×165	0.5	0908600	¥5,000
L 3-0148-0703	184×184	30	2.0	175×165	0.7	0908700	¥6,000

⑧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	3-0148-0801	23	1.6	145	0.5	0908800	¥6,000
23cm	3-0148-0802	23	2.0	165	0.5	0908900	¥6,500
26cm	3-0148-0803	26	2.0	195	1.0	0909000	¥7,000

⑨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	3-0148-0901	38	3.2	190	1.2	0909100	¥8,300
26cm	3-0148-0902	42	3.2	210	1.5	0909200	¥9,000
28cm	3-0148-0903	45	3.2	225	1.8	0909300	¥11,000



⑩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	3-0148-1001	68	3.0	125	1.0	0909400	¥9,500
24cm	3-0148-1002	80	3.0	145	1.8	0909500	¥12,000



⑪18-8 バングリップ

ページコード	商品コード	価格
3-0148-1101	0137110	¥2,200

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、2023年9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)

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