

Catalogue No.

20604-172

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

172

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	3-0172-0101	135×190	150×200	32	4.0	0.6	3679200	¥4,800

材質:本体/アルミ鋳物 ハンドル/天然木
内面デフロン プラチナ 黒加工

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
15cm	3-0172-0201	155×155	165×165	30	4.0	0.6	3690000	¥5,000
18cm	3-0172-0202	185×185	195×195	32	4.0	0.8	3679300	¥5,500
21cm	3-0172-0203	215×215	225×225	38	4.0	1.0	3679400	¥6,000

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

③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	3-0172-0301	165× 92	177×102	33	4.0	0.4	0233590	¥4,000
中	3-0172-0302	191×138	201×149	37	4.0	0.6	0233600	¥4,800

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。

④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	3-0172-0401	130×180	135×185	30	2.4	0.3	3678300	¥2,150
特大	3-0172-0402	210×230	215×235	30	2.4	0.5	3678400	¥2,650

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

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
3-0172-0501	9×13.5cm	95×155	30	1.8	0.16	2007300	¥1,100

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	3-0172-0601	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とりぶるばん

ページコード	商品コード	価格
KS-2759	3-0172-0701	6547900
		¥4,000

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
3-0172-0801	0502400	¥6,500

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
3-0172-0901	3690100	¥4,000

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
3-0172-1001	3677310	¥2,400

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
3-0172-1101	3677300	¥1,600

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	3-0172-1201	144	45	1.8	0.23	2007200	¥1,100
16cm	3-0172-1202	164	45	1.8	0.24	3002240	¥1,400

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P142をご参照ください。

●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
(トウモロコシ)

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