

Catalogue No.

20604-186

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

186



①アルミモノ 丸型
ステーキパン 大

ページコード	商品コード	価格
3-0186-0101	570×460×H30	8143900 ¥125,000



②アサヒ ビック グリルパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
H-306-28	3-0186-0201	365×300	15	4.5	267	4.0	7328900	¥7,800

●鉄製



③IK グリルプレート

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
3-0186-0301	283	290×360	21	4.0	255	3.1	6812200	¥9,000

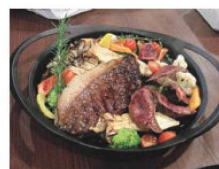
●鉄製



④鉄鍋物 グリルパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
26cm	3-0186-0401	1.6 331×274×H52	33	2.5	257	1.6	8428560	¥12,000

材質:本体/ダクタイル鋳鉄



⑤IK 鋳鉄 ステーキ&グリルパン 1448

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	底径	商品コード	価格
26cm	3-0186-0501	270	15	4.0	2.3	242	7819741	¥8,000



⑥デバイヤー 鉄 グリルパン

外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
5530-26cm	3-0186-0601	50	2.0	185	1.9	7013900	¥11,000
5530-30cm	3-0186-0602	50	2.0	215	2.4	7014000	¥12,700



⑦アルミモノ 小判型 斜溝付 ステーキパン

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	kg	全長	商品コード	価格
大	3-0186-0701	315×270	330×280	18	6.0	2.9 605	8140700	¥21,000
小	3-0186-0702	252×235	265×245	15	6.0	1.7 525	8140800	¥18,000

●深溝が斜めに切ってある為、ステーキに網目を付けるのに2枚ならく載せられ、90°回転させて裏表を焼くだけで誰でも簡単に網焼きステーキが作れ、効率的です。



⑧アルミモノ 丸型
木柄 ステーキパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	全長	商品コード	価格
24cm	3-0186-0801	258	23	6.0	1.6	525	6380600	¥18,000



⑨南部鉄 木柄 グリルパン 23029

外径	ページコード	深さ	板厚	kg	全長	商品コード	価格
25cm	3-0186-0901	20	3.5	1.9	440	0200300	¥7,500

注ぎ口を含むサイズ:256



⑩アサヒ 網焼 ステーキパン

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底寸	kg	全長	商品コード	価格
H-301-45	3-0186-1001	240×220	255×235	10	4.0	230×220	2.3 490	6849300	¥10,000

●鉄鍋物



⑪デバイヤー 鉄
長方形グリルパン

ページコード	内寸	底寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
5540.38	3-0186-1101	380×260	330×210	33	2.5	2.5	8879010	¥23,200



⑫バイロラックス
チタンコーティング グリルパン

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
2730	3-0186-1201	264×264	275×275	50	3.8 1.4	7279100	¥14,500

●理想的な熱伝導を可能にした独自の鋳造技術を用い、アルミダイキャストボディに特殊なチタンコーティング(ノンステック加工)を施しました。
●ハンドルは特殊樹脂で耐熱260℃とオープンでのご使用も可能
●金庫ヘラや金属タワシも通常の使用ではOK
●底厚は7mmと極薄で熱を均等に伝えます。



⑬フタ付きおさかなロースター

ページコード	商品コード	価格
LS1504	3-0186-1301	2754700 ¥7,500

外寸:270×365×H85(蓋含む) 焼き面:230×145
材質:本体/アルミニウム合金(内面:フッ素樹脂塗装)
蓋/全面物理強化ガラス
本体ハンドル、蓋:ツタミ/フェノール樹脂(耐熱140℃)



⑭IHグリルロースター

ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
26	3-0186-1401	276	58	2.2	225×165	1.77	0233640 ¥10,000

材質:本体/3層クラッド材 蓋/強化ガラス
ハンドル/フェノール樹脂



⑮ノンステック グリルパン

ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
68530	3-0186-1501	305	14	2.0	8.4	5719900 ¥16,000

●高密度3層コーティング



⑯真鍮
ステーキ用 焼ゴテ

ページコード	商品コード	価格
3-0186-1601	3042900	¥24,000

150×120×全長530



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