

Catalogue No.

20604-238

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

238

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 3-0238-0101	530×328×H25	0026500	¥7,400
2/3 3-0238-0102	353×326×H25	0026600	¥5,500

板厚:1mm
● 溝が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溝が調理でのねじれを防ぎます。
● 溝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 3-0238-0201	530×325×H25	1/1	2875810	¥8,700
56231 3-0238-0202	354×325×H25	2/3	2875910	¥6,500
56121 3-0238-0203	325×265×H25	1/2	2875930	¥6,000

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 3-0238-0301	6187210	¥16,700

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 3-0238-0401	530×328×H25	5645500	¥7,600
2/3 3-0238-0402	353×326×H25	5645600	¥6,200

板厚:1mm
● 溝がついていて、余分な油が流れ、焦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溝が調理でのねじれを防ぎます。
● 溝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

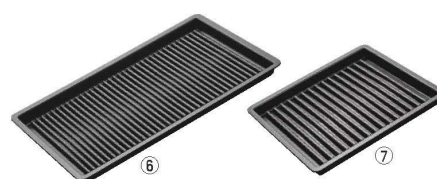
ページコード	商品コード	価格
1/1 3-0238-0501	5000100	¥9,000

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2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 3-0238-0601	530×325×H30 1/1サイズ	2876250	¥16,000
7 56237 3-0238-0701	354×325×H30 2/3サイズ	2876260	¥10,000

材質:アルミダイカスト

板厚:3.0mm
● フッ素樹脂加工
● 従来の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 3-0238-0801	2875800	¥9,000

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 3-0238-0901	2875900	¥7,400

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 3-0238-1001	2875920	¥7,000

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
(トースター等)

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