

Catalogue No.

20604-899

899

揚鍋

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

57
伊台・
イベント調理機器



①エレックマスタープロ
天ぷら鍋

ページコード	口径	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
21cm	3-0899-0101	2.3	223	80	135	0.9	5293800
							¥9,200

材質:アルミクラッド三層銅

●熱伝導に優れ熱効率が良いのでスピーディーにおいしく調理できます。

材質:アルミクラッド三層鍋

●熱伝導に優れた熱効率が良いのでスピーディーにおいしく調理できます。



②18-0 ステンレス揚げ鍋
(揚げアミ付)

口径	ページコード	口径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
20	3-0899-0201	2.0	79	130	0.7	2265400	¥4,000
22	3-0899-0202	2.6	85	160	0.8	2265500	¥5,000

※容量は8分目の容量です。



③極み揚 温度計付深型揚げもの鍋

内径	ページコード	口径	直径	深さ	kg	底径	商品コード	価格	
20 _{mm}	FA-200	3-0899-0301	3.2	285	135	1.16	140	5445100	¥4,500
22 _{mm}	FA-220	3-0899-0302	3.9	310	140	1.36	160	5445110	¥5,000

材質:鉄(シリコン被付塗装)

※容量は沸騰水の容量です。

※適正油量は20cmが1.0ℓ、22cmが1.5ℓになります。

58
ピザ・
パスタ

59
うどん・
そば・
ラーメン

60
ギョーザ・
フライヤー



④五進鉄 S型 天ぷら鍋

外径	ページコード	内径	ℓ	深さ	底径	kg	商品コード	価格
23	3-0899-0401	2.20	2.5	75	180	2.5	3279900	¥8,000

※容量は8分目の容量です。



⑤南部鉄 フォンデュ兼用
ミニ天ぷら鍋

口径	ページコード	口径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
170	3-0899-0501	1.6	87	130	2.1	1648300	¥7,000

※容量は8分目の容量です。



⑥ミニミニ天ぷら鍋
KS-2861

口径	ページコード	口径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
158	3-0899-0601	1.1	78	140	0.47	3286000	¥1,500

材質:鉄フッ素樹脂加工

※容量は8分目の容量です。

※適正油量は0.6ℓになります。

53
焼アミ

54
オーブン・
電子レンジ

55
低温調理器・
フードワーマー

56
鉄板焼・
お好み焼・
たこ焼



⑦南部鉄 木柄 揚げ鍋16

口径	ページコード	口径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
160	3-0899-0701	1.1	75	140	1.4	1843000	¥6,500

※容量は8分目の容量です。

オイルポットがそのまま揚げ鍋に、
場所を取らない揚げ鍋とオイルポットセット



⑧揚げ鍋セット
取っ手も場所を取らない油(ユウ)ターン

ページコード	商品コード	価格
3-0899-0801	1279900	¥5,000

本体:190×145×H155

材質:ステンレス

網皿:φ150×H30

容量:1.3ℓ

アミ目:φ0.16×40メッシュ

セット内容:鍋本体2個、網皿1個



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。