

Catalogue No.

20666-232

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**

**232**

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 5-0232-0101 | 530×328×H25 | 0026500 | ¥7,700 |
| 2/3 5-0232-0102 | 353×326×H25 | 0026600 | ¥6,000 |

板厚:1.0mm  
● 溝が1.0mmの軽量化により、高所へ持ち上げる負担を軽減  
● L字のように折り返した溝が調理での油切れを助けます。  
● 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 5-0232-0201 | 530×325×H25 | 1/1 | 2875810 | ¥8,700 |
| 56231 5-0232-0202 | 354×325×H25 | 2/3 | 2875910 | ¥6,500 |
| 56121 5-0232-0203 | 325×265×H25 | 1/2 | 2875930 | ¥6,000 |

板厚:1.6mm



③ヴォラス 18-8 蒸し焼用蓋  
1/1用

| ページコード            | 商品コード   | 価格      |
|-------------------|---------|---------|
| 56485 5-0232-0301 | 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

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。



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 5-0232-0401 | 530×328×H25 | 5645500 | ¥7,900 |
| 2/3 5-0232-0402 | 353×326×H25 | 5645600 | ¥6,700 |

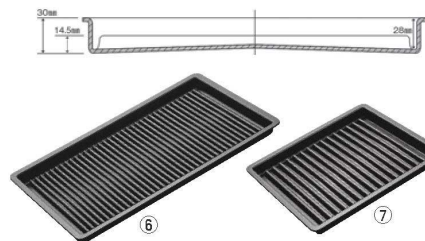
板厚:1.0mm  
● 溝がついていて、余分な油が流れ、焦げ目もしっかりつきます。  
● 板厚1.0mmの軽量化により、高所へ持ち上げる負担を軽減  
● L字のように折り返した溝が調理での油切れを助けます。  
● 溝の引っ掛かりが少なく、スチコンやカートへの出し入れもスムーズ  
● 安心の日本製



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 5-0232-0501 | 5000100 | ¥9,300 |

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)



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 5-0232-0601 | 530×325×H30 | 1/1サイズ 2876250 | ¥16,000 |
| ⑦ 56237 5-0232-0701 | 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 5-0232-0801 | 2875800 | ¥9,000 |

外寸:530×325×H30 1/1サイズ  
板厚:1.6mm



⑨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 5-0232-0901 | 2875900 | ¥7,400 |

外寸:354×325×H25 2/3サイズ  
板厚:1.6mm



⑩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 5-0232-1001 | 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