Catalogue No.
20692-165

# 165 玉子焼

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。





## ①ビタクラフト エッグパン

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|
| 3360 | 6-0165-0101 | 2024700 | ¥12,000 |

内寸:130×180×H35
外寸:150×198　底寸:120×150
板厚:2.7　重量:0.6kg
材質:ステンレス／アルミクラッド4層鋼
内面マジックコート



## ②フジIHパン DX 玉子焼

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|
| 19.5cm | 6-0165-0201 | 2881500 | ¥7,000 |

内寸:130×180×H30
外寸:140×195　底寸:120×160
板厚:2.0　重量:0.5kg
材質:ステンレス／アルミクラッド三層鋼
内面フッ素樹脂加工




## ③IHマリウス ダイヤモンド 玉子焼

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|
| 6-0165-0301 | 2206040 | ¥3,300 |

内寸:130×180×H33
外寸:140×188　底寸:110×135
板厚:3.0　重量:0.41kg
材質:本体／アルミニウム合金　底面／ステンレス鋼
　　ハンドル／フェノール樹脂
内面フッ素樹脂塗膜加工
外面焼付塗装
●耐摩耗性試験100万回クリア
●ダイキャスト製法で軽くて熱効率が良く丈夫です。
●リベット(ハンドル留め具)がないので汚れがたまりにくく洗いやすいです。




## ④IH ルミエール 玉子焼

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|
| 6-0165-0401 | 8036700 | ¥6,000 |

内寸:190×140×H35
外寸:208×153
板厚:2.6　重量:0.6kg
材質:本体／アルミニウム合金、ステンレス2層鋼
　　ハンドル／フェノール樹脂
内面テフロンプラチナ加工
●スピニング加工で軽量化しています。




## ⑤クワトロプラス -IH 玉子焼

| ページコード | 内寸 | 外寸 | 深さ | 板厚 | 底寸 | kg | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 小 6-0165-0501 | 150× 95 | 167×114 | 34 | 2.6 | 130× 85 | 0.5 | 8305410 | ¥6,500 |
| 中 6-0165-0502 | 190×140 | 209×152 | 35 | 2.6 | 150×115 | 0.7 | 8305510 | ¥7,000 |

材質:本体／ステンレス、アルミ4層クラッド材
　　ハンドル／フェノール樹脂、ステンレス鋼
内面フッ素樹脂塗膜加工
外面ミラー研磨仕上げ



## ⑥IH ダイヤモンドマーブル DX 玉子焼

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|
| 6-0165-0601 | 5051710 | ¥3,200 |

内寸:130×180×H33
外寸:134×184　底寸:130×165
板厚:2.8　重量:0.4kg
材質:アルミニウム合金
内面ダイヤモンドマーブル4層コート
●耐久性抜群でキズがつきにくい(金属ヘラ使用可能)



## ⑦アルプレッサ グリルシックネスパン 玉子焼

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|
| 6-0165-0701 | 6555000 | ¥3,500 |

内寸:200×225×H35
外寸:204×233　底寸:195×203
板厚:3.7　重量:0.8kg
材質:アルミニウム合金
内面フッ素樹脂加工



## ⑧アルモニー IH対応 玉子焼

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|
| F-7184 | 6-0165-0801 | 2300080 | ¥2,100 |

内寸:129×180×H27
外寸:133×185　底寸:130×160
板厚:2.0　重量:0.34kg
材質:本体／アルミニウム合金
　　底面／ステンレス鋼
　　ハンドル／フェノール樹脂
内面フッ素樹脂塗装
外面焼付塗装
●電磁調理器は勿論、あらゆる熱源に適合します。



## ⑨IH スタンディ スピンコーティング玉子焼

| 内寸 | ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|
| 15×18cm | 6-0165-0901 | 5220110 | ¥4,600 |

外寸:167×199　深さ:38　底寸:134×152
板厚:2.8　重量:0.532kg
材質:アルミニウム合金　フェノール樹脂
　　フッ素樹脂塗膜加工(WellFlonスピンコーティング)
●IH対応なのに底が変形しにくいです。



## ⑩IH アルトワ 玉子焼

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|
| 6-0165-1001 | 5219500 | ¥3,300 |

内寸:130×180×H73.3
外寸:136×184　底寸:130×170
板厚:2.7　重量:0.38kg
材質:本体／アルミニウム合金
　　底面／ステンレス鋼
　　ハンドル／フェノール樹脂
内面ダイヤモンドコート
外面焼付塗装
●耐久性抜群でキズがつきにくい(金属ヘラ使用可能)



## ⑪霞 IH玉子焼

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|
| PJ-519 | 6-0165-1101 | 2214561 | ¥2,800 |

内寸:135×175×H65
外寸:137×187　底寸:125×160
板厚:2.2　重量:0.38kg
材質:アルミニウム合金、ステンレス鋼、フェノール樹脂
内面フッ素加工
●独自のパンテック構造に、高品質のフッ素塗料を使用しています。
●金属ヘラOK! ガス火・IHOK!
●外面は焦げ付きにくく、汚れも簡単に落ちます。
●食材をお皿に盛り付けやすい、なめらかなフチ形状です。






## ⑫グッドフル IH玉子焼

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|
| PK-519 | 6-0165-1201 | 2214620 | ¥1,800 |

内寸:130×155×H32
外寸:135×185　底寸:125×155
板厚:2.0　重量:0.345kg
材質:アルミニウム合金、ステンレス板SUS430、フェノール樹脂
表面フッ素加工
●独自の圧縮フッ素コートで汚れも落ちやすく金属ヘラもOK!
●IH200Vからガス火まで幅広くご使用いただけます。



## ⑬鉄匠 窒化玉子焼き

| ページコード | 内寸 | 外寸 | 深さ | 板厚 | 底寸 | kg | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 15×9.5cm | 6-0165-1301 | 125× 85 | 165×112 | 36 | 1.6 | 120× 80 | 0.475 | 2201670 | ¥5,500 |
| 19× 14cm | 6-0165-1302 | 165×120 | 210×153 | 35 | 1.6 | 160×115 | 0.690 | 2201680 | ¥6,000 |

材質:鉄　表面窒化処理加工
●電磁調理器に限らずガス火などオール熱源対応
●鉄の優れた熱伝導性を生かし美味しく調理できます。
●窒化処理によってさびにくくなっております。
●窒化処理によって細かな凹凸ができ油がなじみやすいです。
※窒化処理は食材をこびりつきにくくする効果はございません。



## ⑭鉄 厚さが自慢 玉子焼

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|
| 6-0165-1401 | 2504870 | ¥4,800 |

内寸:185×155×H35
外寸:160×362×H110
底寸:150×155
板厚:3.2　重量:1.25kg
材質:本体／鉄
　　ハンドル／天然木
表面加工:シリコン



## ⑮南部鉄 木柄 玉子焼

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|
| 6-0165-1501 | 0502100 | ¥6,800 |

内寸:148×180×H30
外寸:155×187
底寸:136×142
板厚:3.5　重量:1.2kg
材質:鉄鋳物



## ⑯鉄 なが~い ミニ玉子焼

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|
| 6-0165-1601 | 7278900 | ¥3,000 |

内寸:200×94×H24
外寸:210(本体まで)×104
底寸:175×88
板厚:1.6　重量:0.45kg
材質:鉄
内面1.6mm透明シリコン塗装

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。