

Catalogue No.
20692-179

179

グリルパン

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

01 I・H・ガス兼用鍋



①アルミイモノ 角型 斜溝付 ステーキパン

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
6-0179-0101	275×225	355×240	10	5.0	1.6	6380500	¥14,000

●溝が斜めに切つてある為、ステーキに網目を付けるのに2枚らぐらく載せられ、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ます。

02 ガス専用鍋



④デバイヤー 鉄 両手グリルパン

ページコード	内寸	底寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
5640.02 6-0179-0401	380×260	330×210	33	2.5	2.4	8879021	¥26,000

※ハンドルはステンレス製です。

03 フライパン

⑤トキワ ステーキグリル

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
CR-18 6-0179-0501	242×242	315×253	17	3.5	235×235	2.4	1646300	¥6,900

●鉄製

04 鍋全般



⑧鉄 ステーキグリルパン

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
H-100 6-0179-0801	278×240	355×250	20	3.5	263×225	3.0	7624000	¥14,000

⑨南部鉄 オイルプレート どっしりくん 大

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
23016 6-0179-0901	340×260	386×270	10	7.0	350×270	4.5	3045500	¥12,500



②鉄 オイルプレート

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
H-300-70 6-0179-0201	310×210	345×247	17	10	310×245	7.1	6284900	¥17,500

③南部鉄 オイルプレートグリル

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
23014 6-0179-0301	275×235	280×240	20	3.5	265×230	3.2	0200500	¥11,000



⑥盛栄堂 グリル鉄板

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	高さ	商品コード	価格
CA-31S 6-0179-0601	280×280	345×290	20	5.0	237×237	3.5	25	5362810	¥12,000

⑦アサヒ 鉄 角型グリルプレート 波

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	高さ	商品コード	価格
H-250 6-0179-0701	245×245	290×250	22	4.0	240×240	2.75	30	7329200	¥8,000



⑩盛栄堂 焼肉鍋 角

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	高さ	商品コード	価格
CA-31 6-0179-1001	280×280	345×290	20	5.0	237×237	3.3	25	5362820	¥11,000

⑪鉄 厚さが自慢 角型鉄板

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	高さ	商品コード	価格
6-0179-1101	280×220	328×230	35	3.2	270×210	2.31	33	2504860	¥6,500

材質:本体/鉄 表面加工:シリコン



グリル・レクタングュラー 20202 32cm

ページコード	商品コード	価格
⑫オレンジ	6-0179-1201 2209850	¥23,000
⑬チェリーレッド	6-0179-1301 2209860	¥23,000
⑭マットブラック	6-0179-1401 2209870	¥23,000

外寸:220×385 内寸:220×320 深さ:20 重量:2.7kg 材質:珪物ホーロー

●食材の旨みを内側にぎゅっと閉じ込め、中はみずみずしく、表面はカリッと香ばしく焼き上げる。長方形のグリルです。
●深い溝が肉や魚の余分な脂を落とし、均等な熱まわりできれいな焼き目をつけることが可能です。
●内側は油馴染みがよく、焼き付ける料理が得意な「ブラックマットホーロー」加工です。



グリル・カレ 20205 24cm

ページコード	商品コード	価格
⑮オレンジ	6-0179-1501 2209880	¥21,000
⑯チェリーレッド	6-0179-1601 2209890	¥21,000
⑰マットブラック	6-0179-1701 2209900	¥21,000

外寸:300×240 内寸:240×240 深さ:20 重量:2.2kg 材質:珪物ホーロー

●食材の旨みを内側にぎゅっと閉じ込め、中はみずみずしく、表面はカリッと香ばしく焼き上げる。スクエア型のグリルです。
●深い溝が肉や魚の余分な脂を落とし、均等な熱まわりできれいな焼き目をつけることが可能です。
●内側は油馴染みがよく、焼き付ける料理が得意な「ブラックマットホーロー」加工です。

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、2026年6月1日現在のものです。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。