

①アサヒ ビック グリルパン

内径	ページコード	外寸	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
H-306-28	6-0180-0101	365×300	15	4.5	267	4.0	7328900	¥8,600

●鉄製

②IK グリルプレート

ページコード	内径	外寸	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
6-0180-0201	283	290×360	21	4.0	255	3.1	6812200	¥10,000

●鉄製



③鉄鋳物 グリルパン

内径	ページコード	ℓ	外寸	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
26cm	6-0180-0301	1.6	331×274×H52	33	2.5	257	1.6	8428560	¥12,000

材質:本体／ダクタイル鋳鉄





④アルミイモノ 小判型 斜溝付 ステーキパン

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	全長	商品コード	価格
大	6-0180-0401	315×270	330×280	18	6.0	2.9	605	8140700	¥22,000
小	6-0180-0402	252×235	265×245	15	6.0	1.7	525	8140800	¥18,500

●深溝が斜めに切ってある為、ステーキに網目を付けるのに2枚らくらく載せられ、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、効率的です。



⑤アルミイモノ 丸型 木柄 ステーキパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	全長	商品コード	価格
24cm	6-0180-0501	258	23	6.0	1.6	525	6380600	¥18,500



⑥IK 鋳鉄 ステーキ&グリルパン 1448

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	底径	商品コード	価格
26cm	6-0180-0601	270	15	4.0	2.3	242	7819741	¥8,000



⑦南部鉄 木柄 グリルパン 23029

外径	ページコード	深さ	板厚	kg	全長	商品コード	価格
25cm	6-0180-0701	20	3.5	1.9	440	0200300	¥8,500

注ぎ口を含むサイズ:256



⑧アサヒ 網焼 ステーキパン

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	全長	商品コード	価格
H-301-45	6-0180-0801	240×220	255×235	10	4.0	230×220	2.3	490	6849300	¥12,000

●鉄鋳物







⑨アサヒ プレスグリルパン

	ページコード	商品コード	価格
G-101-4	6-0180-0901	2404870	¥7,000

グリル外寸:275(ハンドル含む)×155×H45
内寸:155×155×H26
プレート:120×120×H40
重量:2kg　材質:鋳鉄

●約800gのプレスプレートでプレス焼きすることで、食材が反ることなく均一にムラなく焼き上げます。
●程よい蒸し焼き状態になり一味違う美味しさになります。
●厚みのあるグリルパンが熱ムラ少なく高い蓄熱性を生かしてじっくりと焼き上げます。
●薄いベーコンから極厚のホットサンドやステーキまで幅広い食材に対応します。



⑩パイロラックス チタンコーティング グリルパン

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
2730	6-0180-1001	264×264	275×275	50	3.8	1.4	7279100	¥14,500

●理想的な熱伝導を可能にした独自の鋳造技術を用い、アルミダイキャストボディに特殊なチタンコーティング(ノンスティック加工)を施しました。
●ハンドルは特殊樹脂で耐熱260℃とオーブンでのご使用も可能です。
●金属ヘラや金属タワシも通常の使用ではOKです。
●底厚は7㎜と極厚で熱を均等に伝えます。



テフロン®
プラチナ プラス

⑪IHグリルロースター

ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
26cm	6-0180-1101	276	58	2.2	225×165	1.77	0233640	¥10,000

材質:本体／3層クラッド材　蓋／強化ガラス
ハンドル／フェノール樹脂



⑫ノンスティック グリルパン

ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
68530	6-0180-1201	305	14	2.0	8.4	5719900	¥16,000

●高密度3層コーティング

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。