

Catalogue No.
20692-182

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

スキレット 182



①鉄鋳物 スキレット片手

| ページコード | 内径 | 深さ | 底径 | kg | 商品コード | 価格 |
|-----------|-------------|-----|----|-----|-------|----------------|
| 12cm 3888 | 6-0182-0101 | 120 | 30 | 115 | 0.7 | 5361700 ¥1,700 |
| 15cm 3889 | 6-0182-0102 | 150 | 35 | 144 | 0.9 | 5361800 製造中止 |
| 18cm 3890 | 6-0182-0103 | 180 | 37 | 172 | 1.6 | 5361900 ¥3,000 |

※12, 15cmは電磁調理器に対応していません。



②鉄鋳物 スキレット両手

| ページコード | 内径 | 深さ | 底径 | kg | 商品コード | 価格 |
|-----------|-------------|-----|----|-----|-------|----------------|
| 15cm 3893 | 6-0182-0201 | 150 | 32 | 143 | 0.9 | 5362000 ¥2,200 |
| 18cm 3894 | 6-0182-0202 | 180 | 35 | 173 | 1.3 | 5362100 ¥3,300 |

※15cmは電磁調理器に対応していません。



③鉄鋳物 スキレット用蓋(網付)

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-----------|-------------|----------------|
| 15cm 3922 | 6-0182-0301 | 5362200 ¥4,100 |
| 18cm 3895 | 6-0182-0302 | 5362300 ¥4,300 |

●蓋、網を使って燻製調理もできます。



④鉄鋳物 スキレット用 木台

| ページコード | サイズ | 商品コード | 価格 |
|-------------|-------------|-------------|----------------|
| 12.5cm 3921 | 6-0182-0401 | 125×125×H12 | 5362400 ¥410 |
| 15cm 3891 | 6-0182-0402 | 150×150×H12 | 5362500 ¥680 |
| 18cm 3892 | 6-0182-0403 | 180×180×H14 | 5362600 ¥1,050 |



⑤鋳物用 スキレット 丸型用敷板

| ページコード | サイズ | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|-------------|----------------|
| 4038 | 6-0182-0501 | 158×158×H14 | 2501440 ¥700 |
| 4039 | 6-0182-0502 | 188×188×H14 | 2501450 ¥1,000 |

材質:竹
●くぼみがあるので丸型スキレットが収まります。
●食卓にプレートを出す際に活躍します。



⑥スキレット用 シリコンハンドル

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|--------------|
| 4492 | 6-0182-0601 | 2501460 ¥620 |

外寸:123×53×H18 重量:50g
材質:シリコンゴム
●スキレット専用のハンドルカバーです。
●スキレットの持ち運びに便利です。



⑦アサヒ スキレットフライパン

| ページコード | 内径 | 深さ | 底径 | kg | 商品コード | 価格 |
|------------|-------------|-----|----|------|-------|----------------|
| 14cm A-145 | 6-0182-0701 | 138 | 30 | φ135 | 1.4 | 7627000 ¥6,800 |
| 16cm A-204 | 6-0182-0702 | 150 | 31 | φ142 | 1.8 | 7626900 ¥3,000 |
| 18cm A-205 | 6-0182-0703 | 165 | 27 | φ150 | 2.0 | 7626800 ¥3,500 |
| 20cm A-206 | 6-0182-0704 | 190 | 29 | φ155 | 2.7 | 7626700 ¥5,000 |

材質:鉄鋳物
※14cmは口無しで持ち手形状が違います。

※14・16cmは、底面積が極端に小さい為、電磁調理器が十分に反応しない又は、著しく能力が低下する恐れがあります。



⑧アサヒ スキレットフライパン用 木台

| ページコード | サイズ | 商品コード | 価格 |
|------------|-------------|-------------|----------------|
| 14cm A-145 | 6-0182-0801 | 180×150×H15 | 7627010 ¥2,500 |
| 16cm A-204 | 6-0182-0802 | 210×167×H17 | 7626910 ¥2,500 |
| 18cm A-205 | 6-0182-0803 | 222×175×H17 | 7626810 ¥2,500 |
| 20cm A-206 | 6-0182-0804 | 250×210×H17 | 7626710 ¥3,600 |

材質:天然木



⑨鉄鋳物オーバルフライパン

| 内径 | ページコード | 深さ | 底径 | kg | 商品コード | 価格 | | |
|------|-------------|-----|-------------|----|-------|-----|-----|-----------------|
| 20cm | 6-0182-0901 | 0.9 | 335×218×H57 | 35 | 2.5 | 145 | 0.8 | 8428500 ¥8,000 |
| 24cm | 6-0182-0902 | 1.4 | 404×262×H65 | 39 | 2.5 | 175 | 1.2 | 8428510 ¥10,000 |

材質:本体/ダクタイル鋳鉄



⑩グリルピザプレート

| ページコード | 内径 | 外寸 | 深さ | 底板厚 | 底径 | kg | 商品コード | 価格 | |
|--------|-------------|-----|-----|-------------|----|-----|-------|-----|----------------|
| LS1502 | 6-0182-1001 | 200 | 0.9 | 200×280×H35 | 30 | 1.6 | 180 | 0.6 | 0848000 ¥2,500 |

材質:鉄(シリコン塗装)



⑪グリルダッチオーブン

| ページコード | 内径 | 外寸 | 深さ | 底板厚 | 底径 | kg | 商品コード | 価格 | |
|--------|-------------|-----|-----|-------------|----|-----|-------|-----|----------------|
| LS1507 | 6-0182-1101 | 200 | 1.3 | 207×310×H45 | 43 | 1.6 | 185 | 1.3 | 0848100 ¥5,500 |

材質:本体・ふた/鉄(シリコン塗装) アミ/鉄(クロームメッキ)



⑫鉄製 蓋なしグリルパン

| ページコード | 内径 | 外寸 | 深さ | 底板厚 | 底径 | kg | 商品コード | 価格 | | |
|--------|------|-------------|-----|------|-------------|----|-------|-----|------|----------------|
| STG-20 | 20cm | 6-0182-1201 | 200 | 0.98 | 285×205×H50 | 35 | 1.6 | 170 | 0.52 | 2106760 ¥3,000 |

材質:鉄(シリコン塗装)
●魚焼きグリルにも入る手頃な大きさ
●車にそのまますせるグリルパン



⑬鉄製 蓋なしグリルパン STG-20用蓋

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|------|
| 6-0182-1301 | 2106770 | ¥700 |

外寸:205×205×H45 重量:200g
材質:鉄(シリコン塗装)
※復の専用蓋です。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記参照)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁