

Catalogue No.
20692-232

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 6-0232-0101	530×328×H25	0026500	¥8,400
2/3 6-0232-0102	353×326×H25	0026600	¥6,500

板厚:1.6mm
● 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淵が調理でのぬれれを防ぎます。
● 淵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	6-0232-0201	530×325×H25	1/1	2875810	¥8,700
56231	6-0232-0202	354×325×H25	2/3	2875910	¥6,500
56121	6-0232-0203	325×265×H25	1/2	2875930	¥6,000

板厚:1.6mm



③ヴォラース 18-8 蒸し焼用蓋
1/1用

ページコード	商品コード	価格	
56485	6-0232-0301	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 6-0232-0401	530×328×H25	5645500	¥8,600
2/3 6-0232-0402	353×326×H25	5645600	¥7,200

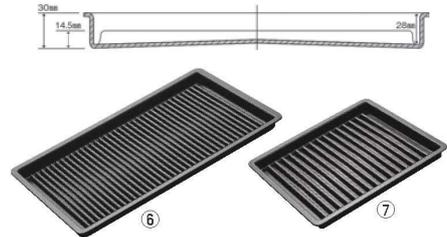
板厚:1mm
● 溝がついてますので、余分な油が流れ、焦げ目もしっかりつきます。
● 板厚1.0mmの軽量化により、高所へ持ち上げる負担を軽減
● L字のように折り返した淵が調理でのぬれれを防ぎます。
● 淵の引っ掛かりが少なく、スチコンやカートへの出し入れもスムーズ
● 安心の日本製



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 6-0232-0501	5000100	¥9,900

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		
⑥56037	6-0232-0601	530×325×H30	1/1サイズ	2876250	¥16,000
⑦56237	6-0232-0701	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
● 従来よりも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	6-0232-0801	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	6-0232-0901	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	6-0232-1001	2875920	¥7,000

外寸:325×265×H25 1/2サイズ
板厚:1.6mm

●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
(下記にしろえ)
12 ボール・洗い桶
13 水切り・ザル
14 計量スプーン
07 ホテルパン・
ガストロノームパン
08 庖丁