

Catalogue No.  
20692-911

911 揚鍋

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

- 57 イベント調理機器
- 58 ピザ・パスタ
- 59 うどん・そば・ラーメン
- 60 ギョーザ・フライヤー
- 53 焼アミ
- 54 オーブン・電子レンジ
- 55 低温調理器・フードウオーマー
- 56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連



①エレクトリックマスターブロー 天ぷら鍋

ページコード	口径	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
21cm	6-0911-0101	2.3	223	80	135	0.9	5293800 ¥11,500

材質:アルミクラッド三層鋼  
●熱伝導に優れた熱効率が良いのでスピーディーにおいしく調理できます。



②18-0 ステンレス揚げ鍋 (揚げアミ付)

口径	ページコード	口径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
20cm	6-0911-0201	2.0	79	130	0.7	2265400	¥4,000
22cm	6-0911-0202	2.6	85	160	0.8	2265500	¥5,000

※容量は8分目の容量です。



③極み揚 温度計付深型揚げもの鍋

口径	ページコード	口径	深さ	kg	底径	商品コード	価格	
20cm	FA-200	6-0911-0301	3.2	285	135	1.16	140 5445100	¥4,500
22cm	FA-220	6-0911-0302	3.9	310	140	1.36	160 5445110	¥5,000

材質:鉄(シリコン焼付塗装)  
※容量は湯水の容量です。  
※適正油量は20cmが1.0ℓ、22cmが1.5ℓになります。



④鉄 厚さが自慢 天ぷら鍋 (アミ付)

口径	ページコード	口径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
20cm	6-0911-0401	0.6	290	88	3.2	150	1.570	2504880	¥5,000
22cm	6-0911-0402	0.8	305	110	3.2	265	1.965	2504890	¥5,500
24cm	6-0911-0403	1.0	320	115	3.2	270	2.295	2504920	¥6,000

材質:本体、取手、アミ/鉄 表面加工:シリコン



⑤五進鉄 S型 天ぷら鍋

口径	ページコード	口径	深さ	底径	kg	商品コード	価格	
23cm	6-0911-0501	2.20	2.5	75	180	2.5	3279900	¥8,000

※容量は8分目の容量です。



⑥南部鉄 フォンデュ兼用 ミニ天ぷら鍋

口径	ページコード	口径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
170	6-0911-0601	1.6	87	130	2.1	1648300	¥8,000

※容量は8分目の容量です。



⑦ミニミニ天ぷら鍋 KS-2861

口径	ページコード	口径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
158	6-0911-0701	1.1	78	140	0.47	3286000	¥1,500

材質:鉄フッ素樹脂加工  
※容量は8分目の容量です。  
※適正油量は0.6ℓになります。



⑧南部鉄 木柄 揚げ鍋16

口径	ページコード	口径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
160	6-0911-0801	1.1	75	140	1.4	1843010	¥7,200

※容量は8分目の容量です。

⚠ 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、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。