



①匠技 極 玉子焼き

91

| ページコード        | 内寸      | 外寸      | 深さ | 板厚  | kg   | 商品コード   | 価格     |
|---------------|---------|---------|----|-----|------|---------|--------|
| 中 4-0166-0101 | 135×190 | 200×150 | 37 | 4.0 | 0.63 | 3679210 | ¥4,800 |

材質:本体/アルミニウム合金 ハンドル/天然木  
フッ素樹脂塗膜加工(テフロンプラチナプラス)  
●アルミニウム合金の優れた熱伝導性で熱ムラが少ないです。  
●フッ素樹脂塗膜加工で調理物がこびりつきにくいです。  
●外面のピーニング加工は本体の強度を高めます。  
●ピーニング加工により汚れが落としやすいです。



②匠技 極 プロスタイル玉子焼き

91

| ページコード           | 内寸      | 外寸      | 深さ | 板厚  | kg   | 商品コード   | 価格     |
|------------------|---------|---------|----|-----|------|---------|--------|
| 15cm 4-0166-0201 | 155×155 | 165×165 | 31 | 4.0 | 0.61 | 3690010 | ¥5,000 |
| 18cm 4-0166-0202 | 185×185 | 195×195 | 34 | 4.0 | 0.79 | 3679310 | ¥5,500 |
| 21cm 4-0166-0203 | 215×215 | 225×225 | 38 | 4.0 | 0.92 | 3679410 | ¥6,000 |

材質:本体/アルミニウム合金 ハンドル/天然木  
フッ素樹脂塗膜加工(テフロンプラチナプラス)  
●アルミニウム合金の優れた熱伝導性で熱ムラが少ないです。  
●フッ素樹脂塗膜加工で調理物がこびりつきにくいです。  
●外面のピーニング加工は本体の強度を高めます。  
●ピーニング加工により汚れが落としやすいです。



③リョーガ 玉子焼き

91

| ページコード        | 内寸      | 外寸      | 深さ | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|---------------|---------|---------|----|-----|-----|---------|--------|
| 小 4-0166-0301 | 165×92  | 177×102 | 33 | 4.0 | 0.4 | 0233590 | ¥5,000 |
| 中 4-0166-0302 | 191×138 | 201×149 | 37 | 4.0 | 0.6 | 0233600 | ¥6,000 |

材質:本体/アルミニウム合金 ハンドル/フェノール樹脂  
内面テフロンプラチナプラス加工  
●厚底のため、蓄熱性に優れ、側面にかけて均一に熱を伝えます。



④ブラックストーン 玉子焼き

| ページコード         | 内寸      | 外寸      | 深さ | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|----------------|---------|---------|----|-----|-----|---------|--------|
| 中 4-0166-0401  | 130×180 | 135×185 | 30 | 2.4 | 0.3 | 3678300 | ¥2,150 |
| 特大 4-0166-0402 | 210×230 | 215×235 | 30 | 2.4 | 0.5 | 3678400 | ¥2,650 |

材質:本体/アルミニウム ハンドル/フェノール樹脂  
内面フッ素加工



⑤ミニシリーズ 玉子焼き

| ページコード      | 内寸       | 外寸     | 深さ | 板厚  | kg   | 商品コード   | 価格     |
|-------------|----------|--------|----|-----|------|---------|--------|
| 4-0166-0501 | 9×13.5cm | 95×155 | 30 | 1.8 | 0.16 | 2007300 | ¥1,300 |

材質:本体/アルミニウム合金  
ハンドル/フェノール樹脂  
エンドキャップ/66ナイロン  
内面フッ素加工



⑥IHパティシエ・オムパン

| ページコード  | 商品コード       | 価格      |
|---------|-------------|---------|
| KS-2754 | 4-0166-0601 | 6548000 |

外寸:φ220×395×H80(※取手含む)  
オムレット形凹部のサイズ:約100×190×H40  
重量:0.6kg  
材質:アルミニウム合金  
内面フッ素樹脂塗膜加工



⑦とりぶるばん



| ページコード  | 商品コード       | 価格      |
|---------|-------------|---------|
| KS-2759 | 4-0166-0701 | 6547900 |

外寸:210×393(取手含む)×H52  
プレートサイズ:210×210  
(丸:φ90 長角:192×90)  
材質:アルミニウム合金  
内面フッ素樹脂塗膜加工



⑧南部鉄 木柄 目玉焼

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 4-0166-0801 | 0502400 | ¥6,500 |

最大幅:200 深さ:18  
板厚:2.7 重量:1.1kg  
1個の直径 φ95  
材質:鉄製物



⑨匠技 極 目玉焼き 17cm

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 4-0166-0901 | 3690110 | ¥4,000 |

外径:180 深さ:38  
板厚:4.0 重量:0.48kg  
材質:本体/アルミニウム合金  
ハンドル/天然木  
フッ素樹脂塗膜加工(テフロンプラチナプラス)  
●アルミニウム合金の優れた熱伝導性で熱ムラが少ないです。  
●フッ素樹脂塗膜加工で調理物がこびりつきにくいです。  
●外面のピーニング加工は本体の強度を高めます。  
●ピーニング加工により汚れが落としやすいです。



⑩ブラックストーン 目玉焼 16cm (蓋付)

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 4-0166-1001 | 3677310 | ¥2,400 |

外径:165 深さ:42  
重量:0.3kg



⑪ブラックストーン フライパン 16cm

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 4-0166-1101 | 3677300 | ¥1,600 |

外径:165 深さ:42  
重量:0.2kg  
板厚:2.4  
材質:本体/アルミニウム  
ハンドル/フェノール樹脂  
内面フッ素加工



⑫ミニシリーズ フライパン

| 内径   | ページコード      | 外径  | 深さ | 板厚  | kg   | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|----|-----|------|---------|--------|
| 14cm | 4-0166-1201 | 144 | 45 | 1.8 | 0.23 | 2007200 | ¥1,300 |
| 16cm | 4-0166-1202 | 164 | 45 | 1.8 | 0.24 | 3002240 | ¥1,600 |

材質:本体/アルミニウム合金  
ハンドル/フェノール樹脂  
エンドキャップ/66ナイロン  
内面フッ素加工



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。

※フライパンカバーはP136をご参照ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械 (下ごしらえ)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン コレクション

06 オーブンウェア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁