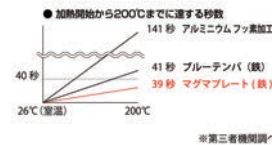
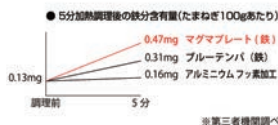




マグマプレート匠シリーズ

材質:マグマプレート(鉄)
内側と外側の両面に細かな凹凸を付けた事により表面積が広がるので、熱伝導が良くなり食材の芯まで一気に火を通し、食材の旨味を閉じ込めることができます。さらに、フライパンからの鉄分溶出により食材と一緒に鉄分摂取ができます。また、凹凸を付けた表面加工により、今までの鉄フライパンよりも油馴染みがよく、使っていくほどに焦げ付きにくくなります。



① フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	4-0142-0101	202	55	1.6	146	0.7	5474000	¥3,800
24cm	4-0142-0102	243	55	1.6	180	1.0	5474100	¥4,300
26cm	4-0142-0103	262	60	1.6	200	1.2	5474200	¥4,500



② 炒め鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	4-0142-0201	243	80	1.2	160	0.9	5474300	¥4,100
28cm	4-0142-0202	283	80	1.2	190	1.0	5474400	¥4,300



③ 玉子焼き

ページコード	内寸	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
中	4-0142-0301	160×140	35	1.6	124×146	0.6	5474600	¥3,500
小	4-0142-0302	130×85	30	1.6	74×120	0.4	5474500	¥3,000

クック&サーブ COCOpan

ココパンは、出来たて熱々をそのまま食べられる「鉄のお皿」。「クック&サーブ」をコンセプトに、フライパンをそのままお皿として使う、新しい「食スタイル」の提案です。

材質:本体/鉄(冷間圧延磨き鋼板)
本体の表面仕上げ/特殊熱処理(窒化鉄)



④ ココパン ベーシック

外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	4-0142-0401	32	1.6	110	0.3	0907300	¥5,300
18cm	4-0142-0402	35	1.6	115	0.3	0907400	¥5,500
20cm	4-0142-0403	38	1.6	125	0.5	0907500	¥5,600
22cm	4-0142-0404	42	1.6	135	0.5	0907600	¥6,300
24cm	4-0142-0405	45	1.6	155	0.6	0907700	¥6,600
26cm	4-0142-0406	50	1.6	175	0.7	0907800	¥7,000
28cm	4-0142-0407	55	2.0	185	1.0	0907900	¥7,600



⑤ ココパン 炒め

外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	4-0142-0501	55	1.6	110	0.5	0908000	¥5,800
22cm	4-0142-0502	60	1.6	130	0.6	0908100	¥6,500
24cm	4-0142-0503	65	1.6	140	0.7	0908200	¥7,000
26cm	4-0142-0504	70	1.6	145	0.8	0908300	¥7,300
28cm	4-0142-0505	75	1.6	160	0.9	0908400	¥7,800



⑥ ココパン グリル

ページコード	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格	
S	4-0142-0601	107×147	25	1.6	100×120	0.3	0908500	¥4,400
M	4-0142-0602	134×184	30	1.6	127×165	0.5	0908600	¥5,000
L	4-0142-0603	184×184	30	2.0	175×165	0.7	0908700	¥6,000



⑦ ココパン モーニング

外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	4-0142-0701	23	1.6	145	0.5	0908800	¥6,000
23cm	4-0142-0702	23	2.0	165	0.5	0908900	¥6,500
26cm	4-0142-0703	26	2.0	195	1.0	0909000	¥7,000



⑧ ココパン プレミアム

外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	4-0142-0801	38	3.2	190	1.2	0909100	¥8,300
26cm	4-0142-0802	42	3.2	210	1.5	0909200	¥9,000
28cm	4-0142-0803	45	3.2	225	1.8	0909300	¥11,000



⑨ ココパン 鉄鍋

外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	4-0142-0901	68	3.0	125	1.0	0909400	¥9,500
24cm	4-0142-0902	80	3.0	145	1.8	0909500	¥12,000



⑩ 18-8 パングリッパー

ページコード	商品コード	価格
4-0142-1001	0137110	¥2,200

205×105×30 材質:18-8ステンレス



※コイルバネ式です。



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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記しらす)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウエア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁