外寸 深さ 板厚 底寸 kg 商品コード

外寸 深さ 板厚 底寸 kg 高さ 商品コード

深さ 板厚 底寸

CA-31S 4-0179-0601 280×280 345×290 20 5.0 237×237 3.5 25 5362810 ¥10,000

大 23016 4-0179-0901 340×260 386×270 10 7.0 350×270 4.5 3045500 ¥11,000 1 23015 4-0179-0902 285×235 325×244 10 6.0 290×240 2.9 3045600 ¥9,000

4-0179-1001 280×280 345×290 20 5.0 237×237 3.3 25 5362820

H-300-70 4-0179-0201 310×210 345×247 17 10 310×245 7.1 6284900 ¥15,000

23014 4-0179-0301 275×235 280×240 20 3.5 265×230 3.2 0200500

CR-18 4-0179-0501 242×242 315×253 17 3.5 235×235 2.4 1646300

外计

<u>711 W</u>

価格

ŧ١

#

価格

価格

#1 W

価格

¥9.000

kg 高さ 商品コード

価杦

ご注文の際は、

内寸

(3)南部鉄 オイルプレートグリル

内寸

②鉄 オイルプレート

ページコード

ページコード

⑤トキワ ステーキグリル

⑥盛栄堂 グリル鉄板 ページコード 内寸

内寸

(9)南部鉄 オイルプレート どっしりくん

内寸

内寸

ページコード

10 盛栄堂 焼肉鍋 角

ページコード



(1)アルミイモノ 角型 斜溝付 ステーキパン

内寸 外寸 深さ 板厚 kg 商品コード 4-0179-0101 275×225 355×240 10 5.0 1.6 6380500 ¥14,000

●満が斜めに切ってある為、ステーキに網目を付けるのに2枚らくらく載せられ、90°回 転させて裏表を焼くだけで誰でも簡単に網焼きステーキが作れます。





4 デバイヤー 鉄 両手グリルパン

ページコード 内寸 底寸 深さ 板厚 kg 商品コード

5640.02 4-0179-0401 380×260 330×210 33 2.5 2.4 8879021 ¥25.000 ※ ハンドルけステンレス制です。



(フ)アサヒ 鉄 角型グリルプレート 波

kg 高さ 商品コード ページコード 内寸 外寸 深さ 板厚 底寸

H-250 4-0179-0701 245×245 290×250 22 4.0 240×240 2.75 30 7329200 ¥7,500

8鉄 ステーキグリルパン

ページコード 内寸 外寸 深さ 板厚 底寸 kg 商品コード 価格 H-100 4-0179-0801 278×240 355×250 20 3.5 263×225 3.0 7624000 ¥12.000



①IK 鉄鋳 新万能オイルプレート

kg 高さ 商品コード 外寸 深さ 板厚 底寸 価格 4-0179-1101 270×220 347×230 30 8.0 245×190 2.4 35 7819751 ¥6.000







ル・クルーゼ



グリル・レクタンギュラー 20202 32cm 📆

ページコード 商品コード 価格 12オレンジ 4-0179-1201 2209850 ¥21 000 13チェリーレッド 4-0179-1301 2209860 ¥21,000 (4マットブラック 4-0179-1401 2209870 ¥21,000

外寸:220×385 内寸:220×320 深さ:20 重量:2.7kg 材質:鋳物ホーロー

- 食材の旨みを内側にぎゅっと閉じ込め、中は みずみずしく、表面はカリッと音ばしく焼き上 げる、長方形のグリルです。 深い溝が肉や魚の余分な脂を落とし、均等 な熟まわりできれいな焼き目をつけることが可



グリル・カレ 20205 24cm

ページコード 商品コード 価格 4-0179-1501 2209880 ¥19,000 (15)オレンジ (6)チェリーレッド 4-0179-1601 2209890 ¥19,000 ①マットブラック 4-0179-1701 2209900 ¥19,000 外寸:300×240 内寸:240×240 深さ:20

重量:2.2kg 材質:鋳物ホーロー

- ●食材の旨みを内側にぎゅっと閉じ込め、中は みずみずしく、表面はカリッと音ばしく焼き上 げる、スクエア型のグリルです。 ●深い満が肉や魚の余分な脂を落とし、均等 な熱まわりできれいな焼き目をつけることが可
- 内側は油馴染みがよく、焼き付ける料理が 得意な「ブラックマットホーロー」加工です。



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。