

料理道具

001 ~ 009

001 鍋・フライパン

002 ホタルパントン 番車パントン

003 食卓給食道具

004 コンテナ類

005 キッチンポット 保存器

006 ボールザル 漬物米びつ

007 包丁 磁石 まな板

008 種類中華用品

009 揚げ物用品



① アカオしゅう酸 実用鍋(硬質) [AJYB-01] U

| 内径×高さ | φ | 板厚 | 13-0009-0101 | ¥ | 13-0009-0102 | ¥ |
|-------|---------|------|--------------|--------|--------------|--------|
| 16cm | 160×73 | 1.4 | 13-0009-0101 | 3,840 | 13-0009-0102 | 4,190 |
| 18cm | 180×82 | 2.0 | 13-0009-0103 | 4,680 | 13-0009-0104 | 5,320 |
| 20cm | 200×90 | 2.6 | 13-0009-0105 | 5,960 | 13-0009-0106 | 7,170 |
| 22cm | 220×102 | 3.6 | 13-0009-0107 | 8,660 | 13-0009-0108 | 10,000 |
| 24cm | 240×105 | 4.5 | 13-0009-0109 | 11,640 | 13-0009-0110 | 14,170 |
| 26cm | 260×117 | 5.9 | 13-0009-0111 | 18,980 | 13-0009-0112 | 33,150 |
| 28cm | 280×124 | 7.3 | 13-0009-0113 | 41,080 | | |
| 30cm | 300×133 | 8.7 | | | | |
| 33cm | 330×163 | 13.1 | | | | |
| 36cm | 360×178 | 17.0 | | | | |
| 39cm | 390×190 | 21.4 | | | | |
| ★42cm | 420×207 | 27.0 | | | | |
| ★45cm | 450×227 | 33.2 | | | | |

★アルミ鋳物取手



② アカオしゅう酸 実用鍋 浅型(硬質) [AJYB-02] U

| 内径×高さ | φ | 板厚 | 13-0009-0201 | ¥ | 13-0009-0202 | ¥ |
|-------|--------|-----|--------------|-------|--------------|--------|
| 18cm | 180×55 | 1.3 | 13-0009-0201 | 3,590 | 13-0009-0202 | 4,350 |
| 20cm | 200×59 | 1.7 | 13-0009-0203 | 4,940 | 13-0009-0204 | 5,840 |
| 22cm | 220×65 | 2.4 | 13-0009-0205 | 6,890 | 13-0009-0206 | 8,230 |
| 24cm | 240×68 | 2.8 | 13-0009-0207 | 9,510 | 13-0009-0208 | 11,160 |
| 26cm | 260×68 | 3.3 | | | | |
| 28cm | 280×80 | 4.7 | | | | |
| 30cm | 300×83 | 5.7 | | | | |
| 33cm | 330×85 | 7.0 | | | | |



③ ステンレス プラ柄 厚板実用鍋 (モリブデン含有 ステンレス鋼) [AJYA-01] IH

| 内径×高さ | φ | 板厚 | 底径 | 13-0009-0301 | ¥ | 13-0009-0302 | ¥ |
|-------|---------|------|-----|--------------|--------|--------------|--------|
| 20cm | 200×110 | 3.3 | 155 | 13-0009-0301 | 6,700 | 13-0009-0302 | 7,300 |
| 22cm | 220×115 | 4.2 | 175 | 13-0009-0303 | 8,200 | 13-0009-0304 | 9,300 |
| 24cm | 240×120 | 5.3 | 195 | 13-0009-0305 | 11,500 | 13-0009-0306 | 13,800 |
| 27cm | 270×130 | 7.2 | 225 | 13-0009-0307 | 15,500 | | |
| 30cm | 300×135 | 9.3 | 255 | | | | |
| 33cm | 330×140 | 11.9 | 285 | | | | |
| 36cm | 360×155 | 15.5 | 315 | | | | |

●耐食性があり厚板使用している為、保温性にも優れています。(18-0ステンレス鋼モリブデン入り・チタン添加)



④ だんらん ステンレス鍋 [AJYA-04] ◇

| 内径×高さ | φ | 板厚 | 13-0009-0401 | ¥ | 13-0009-0402 | ¥ |
|-------|---------|-----|--------------|-------|--------------|-------|
| 24cm | 240×155 | 4.7 | 13-0009-0401 | 3,800 | 13-0009-0402 | 4,000 |
| 26cm | 260×170 | 6.1 | 13-0009-0403 | 5,000 | 13-0009-0404 | 5,300 |
| 28cm | 280×170 | 7.1 | | | | |
| 30cm | 300×175 | 8.5 | | | | |

材質: 本体・蓋/ステンレス鋼 取っ手・つまみ/フェノール樹脂



51~60cm

⑤ アカオ アルミ 料理鍋蓋(落とし込みタイプ) [AFTB-01] U

| 外径 | 13-0009-0501 | ¥ | 13-0009-0502 | ¥ |
|-------|--------------|--------|--------------|--------|
| 24cm用 | 234 | 2,810 | 264 | 3,110 |
| 27cm用 | 264 | 3,110 | 295 | 3,710 |
| 30cm用 | 295 | 3,710 | 323 | 4,150 |
| 33cm用 | 323 | 4,150 | 354 | 4,740 |
| 36cm用 | 354 | 4,740 | 382 | 5,780 |
| 42cm用 | 412 | 6,960 | 440 | 8,140 |
| 45cm用 | 440 | 8,140 | 472 | 9,620 |
| 48cm用 | 472 | 9,620 | 500 | 9,910 |
| 51cm用 | 500 | 9,910 | 525 | 12,430 |
| 54cm用 | 525 | 12,430 | 590 | 15,470 |
| 60cm用 | 590 | 15,470 | | |

●料理鍋内側の段差まで落とし込んで使用するタイプです。
※アルミフライパンには1サイズ大きいものを指定して下さい。



⑥ 鍋ブタ(サワラ材)10mm厚 [AFTC-01]

| 外径 | 13-0009-0601 | ¥ | 13-0009-0609 | ¥ |
|-------|--------------|-------|--------------|-------|
| 15cm用 | 145 | 610 | 387 | 2,420 |
| 18cm用 | 180 | 790 | 417 | 3,180 |
| 21cm用 | 207 | 1,000 | 445 | 3,640 |
| 24cm用 | 236 | 1,180 | 475 | 3,940 |
| 27cm用 | 267 | 1,420 | 508 | 4,900 |
| 30cm用 | 294 | 1,640 | 538 | 5,600 |
| 33cm用 | 327 | 1,880 | 567 | 6,100 |
| 36cm用 | 359 | 2,180 | 595 | 6,700 |

※外径には個体差があります。



⑦ 厚手 鍋ブタ(サワラ材)15mm厚 [AFTC-02]

| 外径 | 13-0009-0701 | ¥ | 13-0009-0709 | ¥ |
|-------|--------------|-------|--------------|--------|
| 15cm用 | 147 | 1,300 | 387 | 4,100 |
| 18cm用 | 177 | 1,500 | 415 | 5,400 |
| 21cm用 | 204 | 1,700 | 447 | 6,100 |
| 24cm用 | 237 | 2,000 | 477 | 6,800 |
| 27cm用 | 267 | 2,400 | 507 | 8,300 |
| 30cm用 | 297 | 2,800 | 537 | 9,600 |
| 33cm用 | 330 | 3,200 | 596 | 11,000 |
| 36cm用 | 357 | 3,700 | | |

※外径には個体差があります。

⑧ さわら 穴開 木蓋 15mm厚 [AOTF-03]

| 外径 | 13-0009-1001 | ¥ | 13-0009-1002 | ¥ |
|------|--------------|--------|--------------|--------|
| 15cm | 150 | 1,800 | 180 | 2,100 |
| 18cm | 180 | 2,100 | 210 | 2,500 |
| 21cm | 210 | 2,500 | 235 | 3,200 |
| 24cm | 235 | 3,200 | 265 | 3,600 |
| 27cm | 265 | 3,600 | 295 | 4,200 |
| 30cm | 295 | 4,200 | 325 | 4,900 |
| 33cm | 325 | 4,900 | 355 | 5,700 |
| 36cm | 355 | 5,700 | 385 | 6,300 |
| 39cm | 385 | 6,300 | 415 | 7,800 |
| 42cm | 415 | 7,800 | 445 | 12,000 |
| 45cm | 445 | 12,000 | | |



⑧ ポリカーボネイト製 落し蓋 [AOTF-02] U

| サイズ | 13-0009-0801 | ¥ | 13-0009-0802 | ¥ |
|----------------|--------------|-------|--------------|-------|
| 18cm 18~21cm鍋用 | 13-0009-0801 | 1,000 | 13-0009-0802 | 1,200 |
| 20cm 20~24cm鍋用 | | | 13-0009-0803 | 1,400 |
| 24cm 24~31cm鍋用 | | | | |

※耐熱温度:120℃



⑨ 18-0 フリーサイズ落し蓋(自在) [AOTF-01]

| サイズ | 13-0009-0901 | ¥ | 13-0009-0902 | ¥ |
|---------------|--------------|-------|--------------|-------|
| 大 φ260~φ360自在 | 13-0009-0901 | 3,190 | 13-0009-0902 | 1,100 |
| 小 φ145~φ230自在 | | | | |



⑩ 木製 アク取おとし蓋 [AOTF-04] U

| 外径 | 13-0009-1101 | ¥ | 13-0009-1102 | ¥ |
|------|--------------|-------|--------------|-------|
| 16cm | 160 | 820 | 180 | 900 |
| 18cm | 180 | 900 | 200 | 1,000 |
| 20cm | 200 | 1,000 | | |

●蓋裏の溝にアクがくつき、サッと水で洗い流せます。

〈落とし蓋の特長〉

- ① 均等に加熱される…美味しい!
- ② ふきこぼれない…清潔!
- ③ こげつきがない…にがみがない
- ④ 煮くずれしない…美しい!
- ⑤ 早く仕上がる…燃料費が経済的

※上記の価格には消費税は含まれておりません。