

料理道具

001 ~ 009

001 銅フライパン

002 ホットプレート

003 食卓給食道具

004 コンテナ類

005 キッチンポット

006 ボールザル

007 包丁

008 種類中華用品

009 揚げ物用品

銅 玉子焼 昔も今も変わらない伝統の「銅 玉子焼」

なぜ玉子焼器に銅が使われるの？

銅は熱伝導が高く、熱を均一に伝えられる為、ふっくらとした仕上がりになります。

Check!



① 銅玉子焼 関東型 [BTMD-05] U

内寸			
15cm	150×150×H30	13-0027-0101	¥ 7,920
18cm	180×180×H33	13-0027-0102	¥ 9,050
21cm	210×210×H36	13-0027-0103	¥13,580
24cm	240×240×H39	13-0027-0104	¥15,840
27cm	270×270×H40	13-0027-0105	¥19,000
30cm	300×300×H40	13-0027-0106	¥22,300

材質：本体/銅 柄/天然木



② 銅玉子焼 関東型 うす焼用 [BTMD-10] U

内寸			
15cm	150×150×H20	13-0027-0201	¥ 6,500
18cm	180×180×H20	13-0027-0202	¥ 8,200
21cm	210×210×H20	13-0027-0203	¥10,000
24cm	240×240×H20	13-0027-0204	¥12,300

材質：本体/銅 柄/天然木



③ 玉子焼用木蓋 [BTMX-01]

[内]	サイズ		
15cm用	150×150	13-0027-0301	¥1,700
18cm用	180×180	13-0027-0302	¥1,900
21cm用	210×210	13-0027-0303	¥2,100
24cm用	240×240	13-0027-0304	¥2,300
27cm用	270×270	13-0027-0305	¥2,700
30cm用	300×300	13-0027-0306	¥3,500

材質：サワラ材



④ 銅玉子焼 関西型 [BTMD-06] U

内寸			
10.5cm	105×150×H30	13-0027-0401	¥ 7,920
12cm	120×165×H30	13-0027-0402	¥ 8,150
13.5cm	135×180×H30	13-0027-0403	¥ 9,280
15cm	150×195×H30	13-0027-0404	¥ 9,620
16.5cm	165×210×H30	13-0027-0405	¥10,750
18cm	180×225×H30	13-0027-0406	¥11,320
19.5cm	195×240×H30	13-0027-0407	¥12,450
21cm	210×255×H30	13-0027-0408	¥13,580
22.5cm	225×270×H30	13-0027-0409	¥17,500
24cm	240×285×H30	13-0027-0410	¥19,700
27cm	270×315×H30	13-0027-0411	¥25,400
30cm	300×345×H30	13-0027-0412	¥32,000

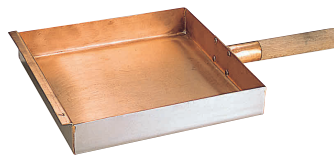
材質：本体/銅 柄/天然木



⑤ 銅玉子焼 名古屋型 [BTMD-04] U

内寸			
15cm	195×150×H30	13-0027-0501	¥ 9,600
16.5cm	210×165×H30	13-0027-0502	¥10,200
18cm	225×180×H40	13-0027-0503	¥12,700
19.5cm	240×195×H40	13-0027-0504	¥14,700
21cm	255×210×H40	13-0027-0505	¥16,600
22.5cm	270×225×H40	13-0027-0506	¥18,500
24cm	285×240×H40	13-0027-0507	¥20,400

材質：本体/銅 柄/天然木



⑥ ロイヤル 玉子焼 銅 [BTMD-01] U IH

内寸			
XED-140	140×275×H35	13-0027-0601	¥28,050
XED-230	230×240×H35	13-0027-0602	¥33,000
XED-260	260×275×H35	13-0027-0603	¥40,700

板厚：1.5 材質：銅クラッドステンレス鋼

NEW



⑦ ふわっと銅のたまご焼き [BTMB-28] E

[内]	サイズ		
9cm	90×145×H25	13-0027-1501	¥6,000
12cm	120×180×H30	13-0027-1502	¥7,000

板厚：1.0  
材質：本体/純銅(内面:錫メッキ、外面:クリア塗装)  
接合部・フック/鉄/天然木  
●銅製ならではの、焼きむらのないふわっとした玉子焼きが作れます。

鉄匠  
TESSHO



⑧ 鉄匠 玉子焼 [BTMC-03] E IH

内寸×高さ	kg		
15×9.5	125×85×H36	0.48	13-0027-0801 ¥4,500
19×14	165×120×H35	0.69	13-0027-0802 ¥5,000

板厚：1.6  
材質：本体/鉄 柄/木柄  
●スピニング加工により従来の鉄フライパンより軽量化され使いやすくなりました。



⑨ 軽くてサビにくい 鉄の玉子焼 [BTMC-02] E IH

HB-4679 [BTMC-02]			
13-0027-0901 ¥6,900			
内寸：165×115×H27			
材質：鉄(窒化加工) 柄/天然木			
●窒化処理が施されており、サビに強く耐久性が抜群です。			
●オール熱源対応。			



⑩ 鉄 なが〜いミニ玉子焼 [BTMC-01] E IH

13-0027-1001 ¥2,900			
内寸：94×200×H24 重量：450g 底厚：1.6			
●玉子焼がいき々に巻けて、手間が省けます。			

Point

鉄製の玉子焼器は耐久性の高さが魅力!

使い込んでいくうちに油がなじみ、焦げ付きにくくなる「育てる」玉子焼器



匠技



⑪ 匠技 玉子焼 中 [BTMB-17] E

13-0027-1101 ¥4,800			
内寸：165×125×H37			
材質：本体/アルミニウム合金(内面テフロン加工) 柄/木柄			
●金属ヘラ使用可能			



⑫ 匠技 プロスタイル玉子焼 [BTMB-18] E

内寸			
15cm	145×145×H31	13-0027-1201	¥5,000
18cm	175×175×H34	13-0027-1202	¥5,500
21cm	205×205×H38	13-0027-1203	¥6,000

材質：本体/アルミニウム合金(内面テフロン加工) 柄/木柄  
●金属ヘラ使用可能



⑬ 楓雅 玉子焼 [BTMB-23] E

13-0027-1301 ¥6,000			
内寸：160×110×H33			
●テフロンプラチナプラス加工			



⑭ リステア・プロ 玉子焼 [BTMB-25] E

内寸			
中	165×125×H40	13-0027-1401	¥4,500
小	135×85×H36	13-0027-1402	¥4,000

材質：アルミ鋳物  
●熱伝導に優れており、ムラなくふっくらと焼き上げることができます。  
●タマゴ1個でも厚みのある玉子焼が作れる形状です。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。