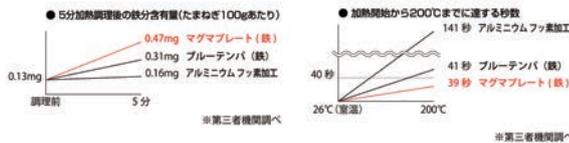




マグマプレート匠シリーズ

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	1-0140-0101	202	55	1.6	146	0.7	5474000	¥3,500
24cm	1-0140-0102	243	55	1.6	180	1.0	5474100	¥4,000
26cm	1-0140-0103	262	60	1.6	200	1.2	5474200	¥4,200



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	1-0140-0201	243	80	1.2	160	0.9	5474300	¥3,800
28cm	1-0140-0202	283	80	1.2	130	1.0	5474400	¥4,000



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 1-0140-0301	160×140	35	1.6	124×146	0.6	5474600	¥3,200
小 1-0140-0302	130×85	30	1.6	74×120	0.4	5474500	¥2,700



④ グリルパン 丸型

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0140-0401	163	30	1.6	120	0.4	5474700	¥2,300
18cm	1-0140-0402	183	40	1.6	130	0.5	5474800	¥2,500



⑤ 天ぷら鍋 24cm

内径	ページコード	深さ	底径	kg	商品コード	価格	
240	1-0140-0501	3.3	110	165	0.9	5474900	¥3,500



⑥ パエリアパン 22cm

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
225	1-0140-0601	33	1.2	150	0.5	5475000	¥2,300

クック&サーブ COCOpan



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)

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。特殊熱処理(窒化)により、鉄フライパンの「3つの負」(1.空焼きが必要、2.サビつく、3.焦げ付き)を解消しました。日本国内でひとつひとつ手作りされた、一生使えるフライパンです。



⑦ 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	1-0140-0701	32	1.6	110	0.3	0907300	¥4,900
18cm	1-0140-0702	35	1.6	115	0.3	0907400	¥5,000
20cm	1-0140-0703	38	1.6	125	0.5	0907500	¥5,100
22cm	1-0140-0704	42	1.6	135	0.5	0907600	¥5,700
24cm	1-0140-0705	45	1.6	155	0.6	0907700	¥6,000
26cm	1-0140-0706	50	1.6	175	0.7	0907800	¥6,400
28cm	1-0140-0707	55	2.0	185	1.0	0907900	¥6,900



⑧ 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	1-0140-0801	55	1.6	110	0.5	0908000	¥5,300
22cm	1-0140-0802	60	1.6	130	0.6	0908100	¥5,900
24cm	1-0140-0803	65	1.6	140	0.7	0908200	¥6,300
26cm	1-0140-0804	70	1.6	145	0.8	0908300	¥6,600
28cm	1-0140-0805	75	1.6	160	0.9	0908400	¥7,100



⑨ 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 1-0140-0901	107×147	25	1.6	100×120	0.3	0908500	¥4,000
M 1-0140-0902	134×184	30	1.6	127×165	0.5	0908600	¥4,300
L 1-0140-0903	184×184	30	2.0	175×165	0.7	0908700	¥5,300



⑩ 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	1-0140-1001	23	1.6	145	0.5	0908800	¥5,300
23cm	1-0140-1002	23	2.0	165	0.5	0908900	¥5,900
26cm	1-0140-1003	26	2.0	195	1.0	0909000	¥6,400



⑪ 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	1-0140-1101	38	3.2	190	1.2	0909100	¥7,500
26cm	1-0140-1102	42	3.2	210	1.5	0909200	¥8,100
28cm	1-0140-1103	45	3.2	225	1.8	0909300	¥10,400



⑫ 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	1-0140-1201	68	3.0	125	1.0	0909400	¥8,800
24cm	1-0140-1202	80	3.0	145	1.8	0909500	¥10,600



パングリッパー

ページコード	全長	商品コード	価格
⑬ L型 1-0140-1301	190	0137000	¥1,400
⑭ 平型 1-0140-1401	210	0137100	¥1,400

材質:鉄クロムメッキ



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 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁