



①匠技 玉子焼き



ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
中	1-0166-0101	135×190	150×200	32	4.0	0.6	3679200	¥3,800
15cm	1-0166-0102	155×155	165×165	30	4.0	0.6	3690000	¥4,000
18cm	1-0166-0103	185×185	195×195	32	4.0	0.8	3679300	¥4,500
21cm	1-0166-0104	215×215	225×225	38	4.0	1.0	3679400	¥5,000

材質:本体/アルミ鋳物 ハンドル/天然木  
内面テフロン プラチナ プロ加工



②リョーガ 玉子焼



ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
小	1-0166-0201	165×92	177×102	33	4.0	0.4	0233590	¥3,500
中	1-0166-0202	191×138	201×149	37	4.0	0.6	0233600	¥4,300

材質:本体/アルミニウム合金 ハンドル/フェノール樹脂  
内面テフロンプラチナプラス加工  
●厚底のため、蓄熱性に優れ、側面にかけて均一に熱を伝えます。



③ブラックストーン 玉子焼き

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
中	1-0166-0301	130×180	135×185	30	2.4	0.3	3678300	¥1,800
特大	1-0166-0302	210×230	215×235	30	2.4	0.5	3678400	¥2,200

材質:本体/アルミニウム ハンドル/フェノール樹脂  
内面フッ素加工



④バルゴリーフ 玉子焼き 中

ページコード	商品コード	価格
1-0166-0401	8148820	¥2,500

内寸:180×130 外寸:186×138  
板厚:3.5 重量:0.5kg 深さ:36  
材質:本体/アルミグラビティキャスト  
ハンドル/フェノール樹脂+アルミダイキャスト  
内面テフロン プラチナ加工  
外面ミガキ仕上



⑤ミニシリーズ 玉子焼き

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
1-0166-0501	9×13.5cm	95×155	30	1.8	0.16	2007300	¥950

材質:本体/アルミニウム合金  
ハンドル/フェノール樹脂  
エンドキャップ/66ナイロン  
内面フッ素加工



⑥IHパティシエ・オムパン

ページコード	商品コード	価格	
KS-2754	1-0166-0601	6548000	¥2,500

外寸:φ220×395×H80(※取手含む)  
オムレット形凹部のサイズ:約100×190×H40  
重量:0.6kg  
材質:アルミニウム合金  
内面フッ素樹脂塗膜加工



⑦とりぶるばん



ページコード	商品コード	価格	
KS-2759	1-0166-0701	6547900	¥3,800

外寸:210×393(取手含む)×H52  
プレートサイズ:210×210  
(丸:φ90 長角:192×90)  
材質:アルミニウム合金  
内面フッ素樹脂塗膜加工



⑧南部鉄 木柄 目玉焼

ページコード	商品コード	価格
1-0166-0801	0502400	¥5,500

最大幅:200 深さ:18  
板厚:2.7 重量:1.1kg  
1個の直径 φ95  
材質:鉄鋳物



⑨匠技 目玉焼き17cm

ページコード	商品コード	価格
1-0166-0901	3690100	¥3,500

外径:180 深さ:32  
板厚:4.0 重量:0.5kg  
材質:本体/アルミ鋳物  
ハンドル/天然木  
内面テフロン プラチナプロ加工



⑩ブラックストーン 目玉焼16cm (蓋付)

ページコード	商品コード	価格
1-0166-1001	3677310	¥2,000

外径:165 深さ:42  
重量:0.3kg



⑪ブラックストーン フライパン16cm

ページコード	商品コード	価格
1-0166-1101	3677300	¥1,300

外径:165 深さ:42  
重量:0.2kg  
板厚:2.4  
材質:本体/アルミニウム  
ハンドル/フェノール樹脂  
内面フッ素加工



⑫ミニシリーズ フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
14cm	1-0166-1201	144	45	1.8	0.23	2007200	¥950
16cm	1-0166-1202	164	45	1.8	0.24	3002240	¥1,200

材質:本体/アルミニウム合金  
ハンドル/フェノール樹脂  
エンドキャップ/66ナイロン  
内面フッ素加工



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。

※フライパンカバーはP134をご参照ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械 (下ごしらえ)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン (コレクション)

06 オーブンウェア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁