

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

**廃盤**

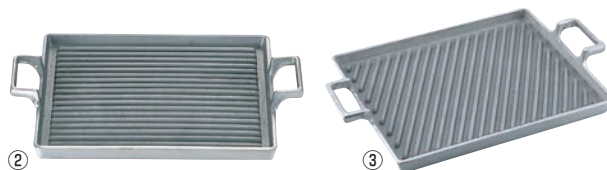
**熱伝導抜群**

18-8ステンレス 0.4mm  
アルミ 2.5mm  
18-0ステンレス 0.6mm

**①3PLY PRO グリルプレート**

ページコード	外寸(ハンドル含まず)	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
1-0179-0101	310×240×H30	3.5	250×185	1.2	0013560	¥6,500

●ガスレンジでも電磁調理器でも使用可能  
●ハンドルは18-8ステンレス製なのでオープンでの使用も可能



②アルミイモノ 角型 ステーキパン

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
1-0179-0201	275×230	355×240	15	4.5	1.5	0200400	¥13,300

③アルミイモノ 角型 斜溝付 ステーキパン

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
1-0179-0301	275×225	355×240	10	5.0	1.6	6380500	¥11,400

●溝が斜めに切っている為、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鉄 オイルプレート

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-300-70	1-0179-0401	310×210	345×247	17	10	310×245	7.1	6284900	¥13,000

⑤南部鉄 オイルプレートグリル

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格	
23014	1-0179-0501	275×235	280×240	20	3.5	265×230	3.2	0200500	¥8,500



⑥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	価格	
5640.02	1-0179-0601	380×260	330×210	33	2.5	2.4	8879021	¥16,300

※ハンドルはステンレス製です。



⑦トキワ ステーキグリル

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格	
CR-18	1-0179-0701	242×242	315×253	17	3.5	235×235	2.4	1646300	¥3,500

●鉄製

⑧盛栄堂 グリル鉄板

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	高さ	商品コード	価格	
CA-31S	1-0179-0801	280×280	345×290	20	5.0	237×237	3.5	25	5362810	¥8,500



⑨アサヒ 鉄 角型グリルプレート 波

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	高さ	商品コード	価格	
H-250	1-0179-0901	245×245	290×250	22	4.0	240×240	2.75	30	7329200	¥7,500

⑩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	1-0179-1001	278×240	355×250	20	3.5	263×225	3.0	7624000	¥12,000



⑪南部鉄 オイルプレート どっしりくん

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格	
大 23016	1-0179-1101	340×260	386×270	10	7.0	350×270	4.5	3045500	¥10,000
小 23015	1-0179-1102	285×235	325×244	10	6.0	290×240	2.9	3045600	¥8,000

⑫盛栄堂 焼肉鍋 角

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	高さ	商品コード	価格	
CA-31	1-0179-1201	280×280	345×290	20	5.0	237×237	3.3	25	5362820	¥7,500

●鉄製



⑬IK 鉄鋳 新万能オイルプレート

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	高さ	商品コード	価格
1-0179-1301	270×220	347×230	30	8.0	245×190	2.4	35	7819751	¥6,000

⑭溶岩石プレート

ページコード	内寸	外寸	kg	高さ	商品コード	価格
1-0179-1401	194×168	250×200	2.2	50	5367450	¥10,000

材質:溶岩石  
●遠赤効果で肉・魚・貝類の素材を活かしおいしく調理できます。  
●煙はほとんど出ません。



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。