



①鉄鋳物 スキレット片手

ページコード	内径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
12cm 3888	120	30	115	0.7	5361700	¥1,000
15cm 3889	150	35	144	0.9	5361800	¥1,400
18cm 3890	180	37	172	1.6	5361900	¥2,000

※12、15cmは電磁調理器に対応していません。



②鉄鋳物 スキレット両手

ページコード	内径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
15cm 3893	150	32	143	0.9	5362000	¥1,400
18cm 3894	180	35	173	1.3	5362100	¥2,000

※15cmは電磁調理器に対応していません。



③鉄鋳物 スキレット用蓋(網付)

ページコード	商品コード	価格
15cm 3922	1-0182-0301	5362200
18cm 3895	1-0182-0302	5362300

●蓋、網を使って燻製調理もできます。



④鉄鋳物 スキレット用 木台

ページコード	サイズ	商品コード	価格
12.5cm 3921	125×125×H12	5362400	¥330
15cm 3891	150×150×H12	5362500	¥600
18cm 3892	180×180×H14	5362600	¥900



⑤アサヒ スキレットフライパン

ページコード	内径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
14cm A-145	138	30	φ135	1.4	7627000	¥5,000
16cm A-204	150	31	φ142	1.8	7626900	¥2,500
18cm A-205	165	27	φ150	2.0	7626800	¥3,000
20cm A-206	190	29	φ155	2.7	7626700	¥3,500

材質:鉄鋳物

※14cmは口無しで持手形状が違います。

※14・16cmは、底面積が極端に小さい為、電磁調理器が十分に反応しない又は、著しく能力が低下する恐れがあります。

⑥アサヒ スキレットフライパン用 木台

ページコード	サイズ	商品コード	価格
14cm A-145	180×150×H15	7627010	¥2,200
16cm A-204	210×167×H17	7626910	¥2,200
18cm A-205	222×175×H17	7626810	¥2,300
20cm A-206	250×210×H17	7626710	¥3,400

材質:天然木



⑦鉄鋳物オーバルフライパン

内径	ページコード	底径	外寸	深さ	底板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0182-0701	0.9	335×218×H57	35	2.5	145	0.8	8428500	¥8,000
24cm	1-0182-0702	1.4	404×262×H65	39	2.5	175	1.2	8428510	¥10,000

材質:本体/ダクタイル鋳鉄



⑧グリルココット

ページコード	内径	底径	外寸	深さ	底板厚	底径	kg	商品コード	価格	
LS1527	1-0182-0801	115	0.45	120×200	40	1.6	90	0.3	2756100	¥1,800

材質:鉄(シリコン塗装)



⑨グリルダッチオープン

ページコード	内径	底径	外寸	深さ	底板厚	底径	kg	商品コード	価格	
LS1507	1-0182-0901	200	1.3	207×310×H45	43	1.6	185	1.3	0848100	¥5,000

材質:本体/ふた/鉄(シリコン塗装) アミ/鉄(クロムメッキ)

銅の熱伝導の良さでふっくら・ふんわり・ジューシーに仕上がります。
いつもの料理が簡単・時短でこんなにおいしく!グリルやオープン料理に最適です。
“解凍”や“粗熱とり”としても大活躍!



⑩グリルピザプレート

ページコード	内径	底径	外寸	深さ	底板厚	底径	kg	商品コード	価格	
LS1502	1-0182-1001	200	0.9	200×280×H35	30	1.6	180	0.6	0848000	¥1,800

材質:鉄(シリコン塗装)



⑪銅のグリルプレート 波型

ページコード	内寸	外寸	底板厚	kg	商品コード	価格	
4468	1-0182-1101	220×160×H15	230×190×H20	1.2	0.56	3913900	¥6,500



⑫銅のグリルプレート 平型

ページコード	内寸	外寸(取っ手含む)	底板厚	kg	商品コード	価格	
4475	1-0182-1201	200×150×H35	275×160×H52	1.2	0.65	3914000	¥8,500



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。

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

06 オープンウエア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁