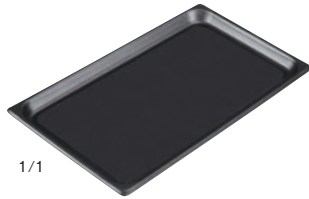


とにかく軽い。熱伝導の良いアルミを採用



①EBM アルミ ノンスティック  
ホテルパン フラット型

ページコード	外寸	商品コード	価格
1/1	1-0256-0101	530×328×H25	0026500 ¥5,500
2/3	1-0256-0102	353×326×H25	0026600 ¥4,300

- 板厚:1mm  
 ●板厚1.0mmの軽量化により、高所へ持ち上げる負担を軽減  
 ●L字のように折り返した淵が調理でのねじれを防ぎます。  
 ●淵の引っ掛かりが少なく、スチコンやカートへの出し入れもスムーズ  
 ●安心の日本製



②ヴォラース アルミ ノンスティック  
ホテルパン 平底

ページコード	外寸	サイズ	商品コード	価格
56631	1-0256-0201	530×325×H25	1/1	2875810 ¥8,000
56231	1-0256-0202	354×325×H25	2/3	2875910 ¥6,000
56121	1-0256-0203	325×265×H25	1/2	2875930 ¥4,900

板厚:1.6mm



③ヴォラース 18-8 蒸し焼用蓋  
1/1用

ページコード	商品コード	価格
56485	1-0256-0301 6187210	¥14,000

外寸:530×325×H44  
板厚:0.7mm

グリルパン

焼アミを使わずに肉や魚が焼け、大量グリルに最適です。  
余分な油も落せヘルシー調理

**Check!**  
 グリルパンとは(④~⑩)  
 スチコンやオープンによる大量調理において、底の凹凸に余分な油が流れ落ち、全体的に均一に焼き上がり、ヘルシーに仕上がります。



④EBM アルミ ノンスティック  
ホテルパン 波型

ページコード	外寸	商品コード	価格
1/1	1-0256-0401	530×328×H25	5645500 ¥5,700
2/3	1-0256-0402	353×326×H25	5645600 ¥4,600

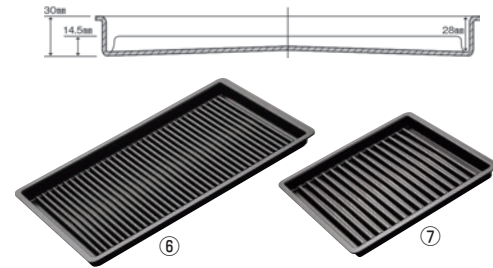
- 板厚:1mm  
 ●溝がついていますので、余分な油が流れ、焦げ目もしっかりつきます。  
 ●板厚1.0mmの軽量化により、高所へ持ち上げる負担を軽減  
 ●L字のように折り返した淵が調理でのねじれを防ぎます。  
 ●淵の引っ掛かりが少なく、スチコンやカートへの出し入れもスムーズ  
 ●安心の日本製



⑤EBM 18-8 ガストロノーム  
ノンスティックグリルパン

ページコード	商品コード	価格
1/1	1-0256-0501 5000100	¥11,500

外寸:530×325×H30  
 18-8ステンレス 板厚:0.8mm  
 DAIKIN パワーフロン フッ素樹脂2コート(400℃焼付)



ヴォラース アルミ グリルパン

ページコード	外寸	商品コード	価格
⑥ 56037	1-0256-0601	530×325×H30 1/1サイズ	2876250 ¥13,000
⑦ 56237	1-0256-0701	354×325×H30 2/3サイズ	2876260 ¥8,000

- 材質:アルミダイカスト  
 板厚:3.0mm  
 ●フッ素樹脂加工  
 ●従来よりも変形に強くゆがみません。  
 ●凹凸が大きく底面が傾斜しているため、油が良く切れます。



⑧ヴォラース  
アルミ ノンスティック  
ホテルパン 波型

ページコード	商品コード	価格
56001	1-0256-0801 2875800	¥8,300

外寸:530×325×H30 1/1サイズ  
板厚:1.6mm



⑨ヴォラース  
アルミ ノンスティック  
ホテルパン 波型

ページコード	商品コード	価格
56233	1-0256-0901 2875900	¥6,800

外寸:354×325×H25 2/3サイズ  
板厚:1.6mm



⑩ヴォラース  
アルミ ノンスティック  
ホテルパン 波型

ページコード	商品コード	価格
56123	1-0256-1001 2875920	¥5,300

外寸:325×265×H25 1/2サイズ  
板厚:1.6mm

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械  
(下記しらす)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・スプーン

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁