

厚底アルミ鍋目盛付シリーズ

業務用として50年以上の実績を誇り、国内はもちろん世界のホテル・レストラン・厨房で使用されているKOINUアルミシリーズ

- 純アルミ材を使用
純度99%以上の高価な純アルミ材(φ1100)を使用。熱伝導に優れ強火や料理の酸に対する耐久性に優れます。
- 厚底構造(最大4mm)
超厚底構造により高火力・長時間の煮炊きに高い耐久性を誇ります。側面もスピン加工により原材料より数倍硬化され衝撃にも強く業務用の手荒な扱いにも充分対応します。
- 目盛付
調合の際に役立つ目盛付仕様。
- 取手が大きく丈夫で持ち運び便利
持ち運びや投げ置きなどの荒い使用を前提とし、大きく頑丈に止めた取手構造。



アルミ製 寸胴鍋 目盛付

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
52018	18	170	3.0	4.2
52021	21	200	3.0	6.8
52024	24	230	3.0	10.3
52027	27	260	3.0	14.6
52030	30	290	4.0	20.0
52033	33	320	4.0	26.0
52036	36	350	4.0	34.0
52039	39	380	4.0	43.0
52042	42	410	4.0	55.0
52045	45	440	4.0	67.0

鋦止

アルミ製 半寸胴鍋 目盛付

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
53018	18	115	3.0	2.7
53021	21	135	3.0	4.4
53024	24	150	3.0	6.5
53027	27	170	3.0	9.3
53030	30	190	4.0	12.8
53033	33	225	4.0	18.3
53036	36	230	4.0	22.3
53039	39	245	4.0	28.0
53042	42	280	4.0	38.0
53045	45	310	4.0	48.0

鋦止

アルミ製 外輪鍋 目盛付

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
54521	21	75	3.0	2.5
54524	24	85	3.0	3.5
54527	27	100	3.0	5.4
54530	30	110	4.0	7.4
54533	33	112	4.0	9.0
54536	36	113	4.0	11.0
54539	39	120	4.0	13.6
54542	42	135	4.0	18.0
54545	45	150	4.0	22.0

鋦止

超厚底アルミ鍋超耐久型シリーズ 超耐久型 = アルゴン溶接止め取手

27cm以上のサイズは取手がアルゴン溶接止め、本体側面部のそれに対応するようその部分が帯状に厚くなっています。日本よりも更に火力が強い海外厨房、特に中華の本場中国にも輸出されており、その耐久性は現在も高く評価されています。

- 純アルミ材を使用
純度99%以上の高価な純アルミ材(φ1100)を使用。熱伝導に優れ強火や料理の酸に対する耐久性に優れます。
- 超厚底構造(最大で5mmを誇ります。)
超厚底構造により高火力・長時間の煮炊きに高い耐久性を誇ります。側面もスピン加工により原材料より数倍硬化され衝撃にも強く業務用のハードな扱いにも充分対応します。
- 取手が大きく丈夫で持ち運び便利
持ち運びや投げ置きなどの荒い使用を前提とし、大きく頑丈に止めた取手構造。
- 香港、中国の本場中華料理店でも耐久性に高い評価
特にアルゴン溶接止めの取手の耐久性に高い評価を得ています。



アルミ製 寸胴鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
42018	18	170	4.0	4.2
42021	21	200	4.0	6.8
42024	24	230	4.0	10.3
42027	27	260	5.0	14.6
42030	30	290	5.0	20.0
42033	33	320	5.0	26.0
42036	36	350	5.0	34.0
42039	39	380	5.0	43.0
42042	42	410	5.0	55.0
42045	45	440	5.0	67.0
42048	48	470	5.0	87.0
42051	51	500	5.0	105.0
42054	54	530	5.0	122.0

18~24cm: 鋦止 27~54cm: 溶接止

アルミ製 半寸胴鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
43018	18	130	4.0	3.1
43021	21	150	4.0	5.0
43024	24	170	4.0	7.5
43027	27	180	5.0	9.8
43030	30	200	5.0	12.5
43033	33	220	5.0	17.0
43036	36	240	5.0	25.0
43039	39	260	5.0	30.0
43042	42	280	5.0	38.0
43045	45	310	5.0	48.0
43048	48	320	5.0	58.0
43051	51	340	5.0	70.0
43054	54	360	5.0	82.0

18~24cm: 鋦止 27~54cm: 溶接止

アルミ製 外輪鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
44021	21	70	4.0	2.3
44024	24	80	4.0	3.4
44027	27	90	5.0	4.8
44030	30	100	5.0	6.9
44033	33	110	5.0	8.8
44036	36	120	5.0	11.6
44039	39	130	5.0	15.0
44042	42	140	5.0	18.0
44045	45	150	5.0	22.0
44048	48	160	5.0	28.0
44051	51	170	5.0	33.0
44054	54	180	5.0	43.0

21~24cm: 鋦止 27~54cm: 溶接止

アルミ鍋のための最初の作業!

アルミ鍋を末永くご使用頂くため、表面に酸化皮膜(正式名称:ペーマイト)を付けて耐久性を向上させて頂きます。

家庭でできる酸化皮膜(ペーマイト)の付け方

基本にお鍋に水を入れて沸騰させる事でこの皮膜が付きまします。ただし、この皮膜の色が黒ずんでしまう事があります。黒ずみは人体に全く影響がなく、そのまま使用しても差し支えありません。水に含まれるミネラルやイオンがアルミと反応し、黒く見えるのです。

黒くない白銀色の皮膜の付け方

沸騰する温度を上げ、10分程度持続させます。水の中に野菜屑や油を入れ、沸騰させ温度を高めて(約130℃位)10~15分程度持続させると白銀色の皮膜が付きまします。これがペーマイトです。その後、水洗いして乾燥させれば見た目はあまり変わりませんが皮膜のおかげで耐食性がアップします。

万が一黒い皮膜が付いた場合

お鍋の黒くなってしまった所まで水を入れ、輪切りにしたレモンを入れて沸騰させてください。黒色が取れて元の地肌に戻ります。研磨剤入りの洗剤でも磨き落とせます。その後、もう一度上記手順を行ってください。



アルミ製 シチューパン 目盛付

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
51015	15	105	3.0	1.8
51018	18	115	3.0	2.7
51021	21	135	3.0	4.4
51024	24	150	3.0	6.5
51027	27※	170	3.0	9.3
51030	30※	190	4.0	12.8

鋦止
※向い取手付

アルミ製 ソテーパン 目盛付

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
57515	15	50	3.0	0.8
57518	18	75	3.0	1.8
57521	21	75	3.0	2.5
57524	24	85	3.0	3.5
57527	27	100	3.0	5.4
57530	30	110	4.0	7.4
57533	33	115	4.0	9.0

鋦止

アルミ製 シチューパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
41015	15	90	4.0	1.5
41018	18	110	4.0	2.7
41021	21	120	4.0	4.0
41024	24	140	4.0	6.2
41027	27※	150	5.0	8.3
41030	30※	180	5.0	12.6

15~24cm: 鋦止 27~30cm: 溶接止
※向い取手付

アルミ製 ソテーパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
47015	15	55	4.0	1.0
47018	18	65	4.0	1.5
47021	21	70	4.0	2.3
47024	24	80	4.0	3.4
47027	27	90	5.0	4.8
47030	30	100	5.0	6.9
47033	33	110	5.0	8.8

15~24cm: 鋦止 27~33cm: 溶接止

アルミ製 テーパーパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
40515	15	66	3.0	0.8
40524	24	90	3.0	3.0
40527	27	100	3.0	4.3
40530	30	113	3.0	6.5

鋦止

在庫がなくなり次第、廃番とさせていただきます。