

鉄鍋シリーズ

全面リニューアル 黒塗装から黒皮鋼板に!

海外市場を含め未だ根強い人気を誇る鉄鍋シリーズを大幅に仕様変更致しました。普通鋼板+シリコン塗装から黒皮鋼板に変更し、取手形状・リベット・引っ掛け金具などすべてを高級仕様に変更。中国等の輸出に加え、国内でも炒め調理にはやはり鉄鍋というユーザーに向けた商品です。

“MADE IN JAPAN”の刻印が入ります。ただし価格は現行通りですので実質大幅値下げを致しました。

鉄の酸化被膜はクロムのそれよりも厚く、凹凸状で油との馴染みが良く、炒め調理に適しています。



鉄フライパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
10821	21	45	1.6
10824	24	50	1.6
10827	27	55	1.6
10830	30	60	1.6
10833	33	65	1.6

ALL HEAT 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます



前モデル
向い取手付

鉄北京鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
13027	27	75	1.6
13030	30	80	1.6
13033	33	85	1.6

料理がくっつきにくい



鉄卓上鍋(フッ素コート)

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
1213	16.5	32	2.3
1214	19	35	2.3

ALL HEAT 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

純銅シリーズ

在庫がなくなり次第、廃番とさせていただきます。

優れた熱伝導性を持つ純銅+安全性の高いメッキの組み合わせ



純銅 すきやき鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
14924	24	60	2.0	2.0

純銅 寄せ鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
46915	15	50	0.7	0.65

※木蓋140φ

純銅 寄せ鍋セット

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
46900	15	50	0.7	0.65

※ゴトク(鉄)高さ110mm・木蓋140φ・燃料缶φ65×30mm

SUS430ステンレスシリーズ

在庫がなくなり次第、廃番とさせていただきます。



フライパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	板厚 mm
10022	22	40	1.0
10024	24	40	1.0

材質/SUS430ステンレス(本体)

ALL HEAT 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

中華鍋

商品コード	サイズ cm	板厚 mm
12036	36	1.0

材質/SUS430ステンレス(本体)

すきやき鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
14026	26	50	1.2	2.4

材質/SUS430ステンレス(本体)

ALL HEAT 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

ホテルパンシリーズ

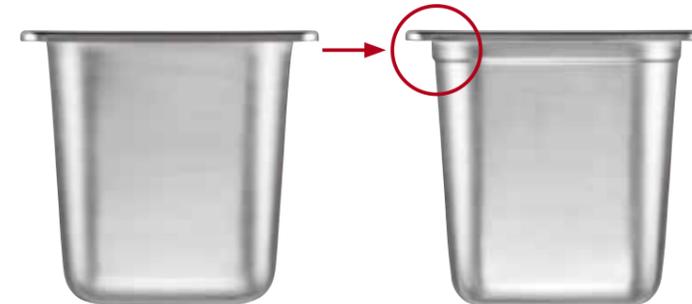
サイズレンジを広げ続ける当社ホテルパンラインアップ。

更に機能的なモデルを追加致しました。

ホテルパン 2100 アンチジャム機能!!

外側面に段をプレス加工し、スタッキングの際の、はまり込みを確実に防止します。

はまり込みを極力抑えるように **研究を重ねた段です!**



- スタッキングの際にはまり込まない!
- 深さ65mm以上の商品にプレス加工で段を付けました! 耐久性を保つ段の形状を研究開発! アンチジャム機能が持続します。使用しても段が変形しにくい形状



ハードな使用にも段が変形しにくい

Point!

正確なプレス成形による、はまり込みを確実に防止し耐久性を誇る形状

段が付いていてもはまり込んでしまう製品もあります。(特に斜めの状態でスタッキングしてしまうと取れにくくなります。)

新2100シリーズはこのような状態でも、段が確実にストッパーの役目をして斜めの状態をフラットに戻し、はまり込みのないスタッキングを可能にします。

また、段の設計そのものにも工夫し、ハードな使用にも変形しにくい長期の使用にもアンチジャム機能が持続します。

※従来の段のない2100シリーズと新2100シリーズとのスタッキングはもちろん可能です。従来品に新シリーズを加えながら消耗したものを徐々に(新シリーズに)交換していく事が可能です。

Point!

段の位置を高めに設定しスタッキングの際の省スペース化に成功

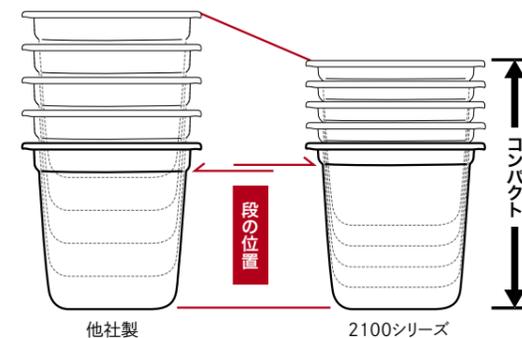
現場での利便性を考慮し、段の位置を高めに設定する事でスタッキングの際にもかさばらず、省スペース化を実現しました。

SUS304(18-8ステンレス)製

耐食性・耐衝撃性・耐熱性にきわめて優れたSUS304(18-8ステンレス)を使用しております。

段の形状がシンプルなため、お手入れが簡単で衛生的にご使用頂けます。

※チーフリング、フードオーマーマーにはご使用になれません。段のない専用のホテルパンが付属しています。



他社製

2100シリーズ

コンパクト

段の位置