

スーパーセラミックコーティング IH玉子焼 関東型

- スーパーセラミックコーティング
角型フライパン 玉子焼器サイズで登場!!
- ケータリングでもお店のように仕上がる熱伝導性と蓄熱性のある極厚IH3層鋼クラッド材使用



衛生的でかえしやすい
ステンレスハンドル



関東型

スーパーセラミックコーティング IH玉子焼 関東型

商品コード	サイズ cm	内寸 mm	深さ(高さ) mm	板厚 mm
10218	18	180×180	35	2.3
10221	21	210×210	38	2.3
10224	24	240×240	41	2.3

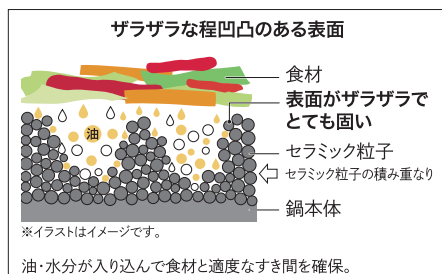
ALL HEAT 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます。

一般的なセラミックコーティングとの比較

スーパーセラミックコーティング

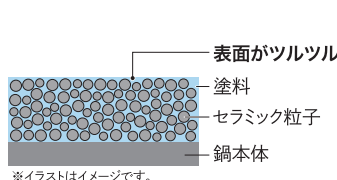
ザラザラな凹凸のある表面

セラミック粒子を凹凸状に積み重ね細かいすき間を作りザラザラな凹凸表面の層を形成しています。普通に油を引いたように食材と鍋との熱凝着を防ぎ、かつ食材から出た油脂分などが凹凸面に落ち、べたつきや焦げ付きを抑えます。(肉は余分な油と混ざらず、きれいな焼き色に!野菜はシャキシャキ!餃子は表面カリッと、中はジューシー)



スーパーセラミックコーティング層

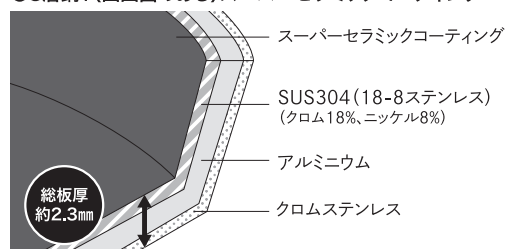
ツルツルな表面



くっつきも発生し、油脂溜まりを起こし焦げ付きします。

一般的なセラミックコーティング層

●3層鋼+(凹凸面のある)スーパーセラミックコーティング



セラミックコーティング
肉眼でも手で触れても凹凸が
わかります。



仔犬印厨房製品
株式会社 本間製作所

本社: 〒959-1261 新潟県燕市秋葉町3-20-9
TEL (0256) 63-2333代 FAX (0256) 62-6313
津雲田工場: 〒953-0123 新潟県新潟市西蒲区津雲田字横上731
TEL (0256) 82-3939 FAX (0256) 82-3825
<http://www.koinu-honma.co.jp>

【スチール】 “エルム”卓上ウェア新シリーズ

従来の樹脂入りのハンドル・ツマミをオールステンレス製にリデザイン。
耐久性と直火にかけられるなどの機能面の向上に加え、ツマミはステンレス削り出し、
ハンドルは内面も研磨処理を施し質感も大幅に向上。



ツマミ



ハンドル



コーヒーポット【スチール】

商品コード	品名	容量 cc	高さ mm	底径 mm	板厚 mm
67101	1人用	370	115	50	0.8
67102	2人用	460	140	70	0.9
67105	5人用	900	185	80	0.9
67108	8人用	1100	205	85	0.9

材質／SUS304(18-8ステンレス)



ティーポット【スチール】

商品コード	品名	容量 cc	高さ mm	底径 mm	板厚 mm
66101	1人用	370	110	65	0.8
66102	2人用	460	125	70	0.9
66105	5人用	900	140	85	0.9
66108	8人用	1100	155	90	0.9

材質／SUS304(18-8ステンレス)



シュガーポット【スチール】

商品コード	品名	容量 cc	高さ mm	底径 mm	板厚 mm
69105	5人用	280	90	65	0.9

材質／SUS304(18-8ステンレス)



クリームポット【スチール】

商品コード	品名	容量 cc	高さ mm	底径 mm	板厚 mm
68103	3人用	144	75	50	0.9
68105	5人用	280	90	60	0.9
68108	8人用	460	115	70	0.9

材質／SUS304(18-8ステンレス)



セットトレイ

商品コード	サイズ	板厚 mm
70002	25 (250×140mm)	0.8
70004	36 (360×240mm)	0.9
70005	39 (390×300mm)	0.9

材質／SUS304(18-8ステンレス)



仔犬印厨房製品

株式会社 本間製作所

本社：〒959-1261 新潟県燕市秋葉町3-20-9
TEL (0256) 63-2333 FAX (0256) 62-6313

【エルムシリーズ】 “ティーストレナー”



ティーポット 2人用・5人用専用サイズの ティーストレナー

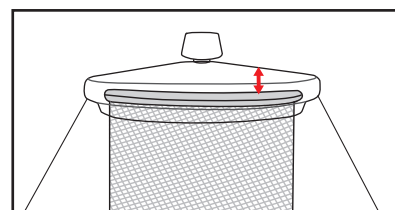
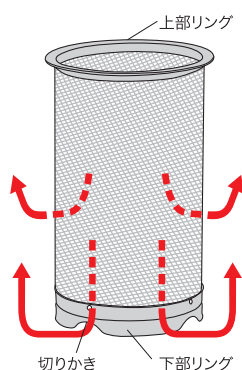
ティーストレナー

商品コード	品名	高さ mm	外径φ mm	メッシュサイズ
66202	2人用	101	60	0.16×40メッシュ
66205	5人用	115	72	0.16×40メッシュ

材質／SUS304(18-8ステンレス)



■ 対流の流れ



- ◎ 蓋のツバで上部リングをしっかりと固定されるので満水で注いでも茶葉がストレーナーからこぼれません。
- ◎ 下部リングからも対流するように切りかきがついています。
- ◎ 立ち型式なので茶葉とお湯が少なくてもしっかりと漉すことができます。

“ティーポット”



【レジン(樹脂)】

商品コード	品名	容量 cc	高さ mm	底径 mm	板厚 mm
66002	2人用	460	125	70	0.9
66005	5人用	900	140	85	0.9

材質／SUS304(18-8ステンレス)



【スチール】

商品コード	品名	容量 cc	高さ mm	底径 mm	板厚 mm
66102	2人用	460	125	70	0.9
66105	5人用	900	140	85	0.9

材質／SUS304(18-8ステンレス)



仔犬印厨房製品
株式会社 本間製作所

本社：〒959-1261 新潟県燕市秋葉町3-20-9
TEL (0256) 63-2333代 FAX (0256) 62-6313

高耐久セルクル（天板6取サイズ対応）

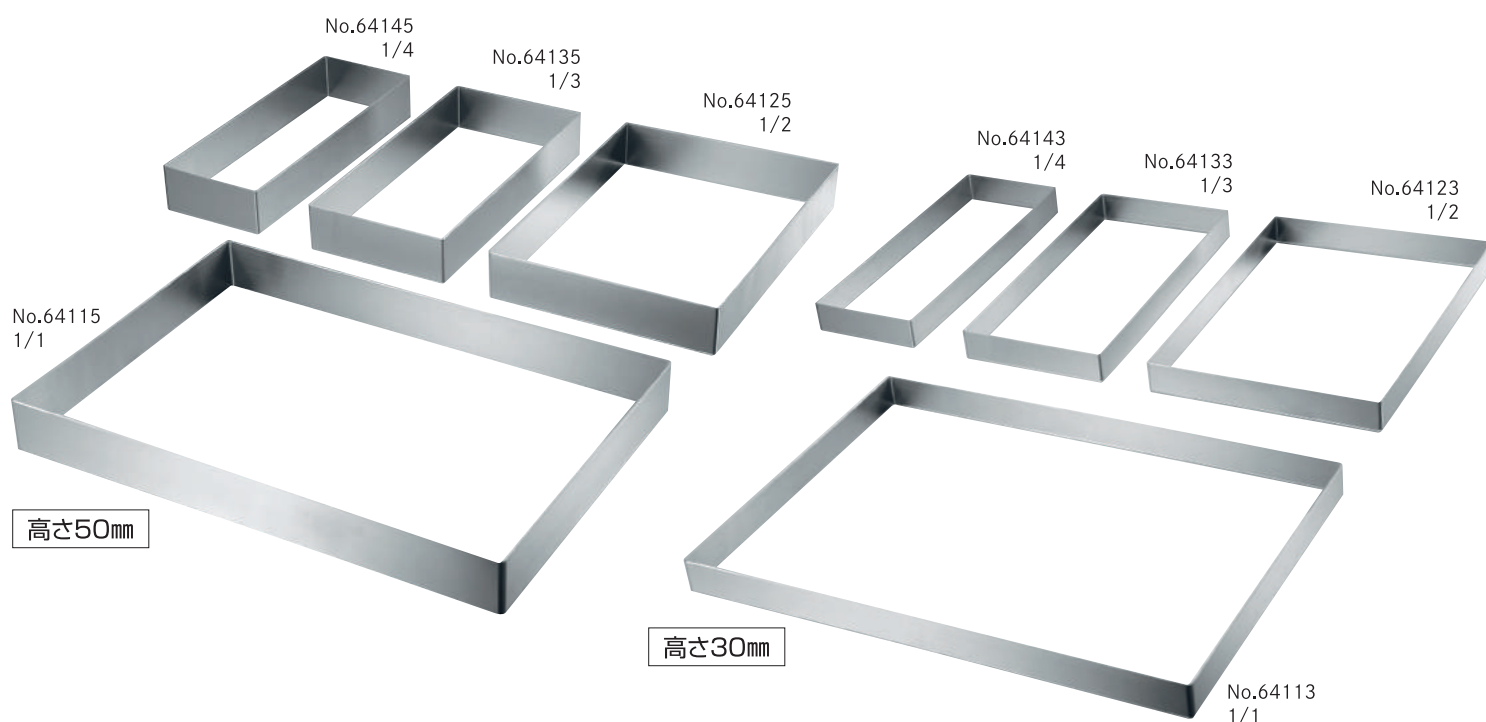
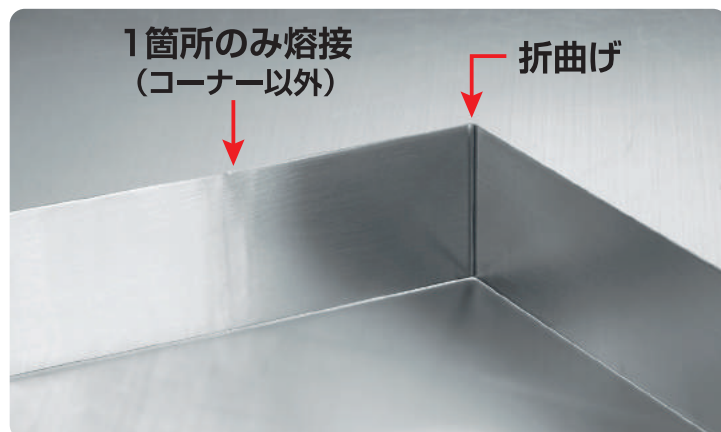
高耐久セルクル

4箇所ベンダーによる折曲げ構造。
（1枚の板を折曲げて1箇所熔接）

従来：コーナー4箇所熔接止め（4枚の板を熔接）

実店舗で耐久性を実証済。

歪みや変形が起こりにくい。（重さは従来のまま）



セルクル 耐久仕様（天板6取対応サイズ） 高さ50mm

商品コード	サイズ	外寸 mm	深さ(高さ) mm	板厚 mm
64115	1/1	473×323	50	2.0
64125	1/2	323×236	50	1.5
64135	1/3	323×157	50	1.5
64145	1/4	323×118	50	1.5

材質／SUS304(18-8ステンレス)

セルクル 耐久仕様（天板6取対応サイズ） 高さ30mm

商品コード	サイズ	外寸 mm	深さ(高さ) mm	板厚 mm
64113	1/1	473×323	30	2.0
64123	1/2	323×236	30	1.5
64133	1/3	323×157	30	1.5
64143	1/4	323×118	30	1.5

材質／SUS304(18-8ステンレス)



仔犬印厨房製品
株式会社 本間製作所

本社：〒959-1261 新潟県燕市秋葉町3-20-9
TEL (0256) 63-2333代 FAX (0256) 62-6313
津雲田工場：〒953-0123 新潟県新潟市西蒲区津雲田字横上731
TEL (0256) 82-3939 FAX (0256) 82-3825
<http://www.koinu-honma.co.jp>

深型ボール フラットエッジ (注ぎ口付)

現場の要望から仕様を開発しました

- 深型

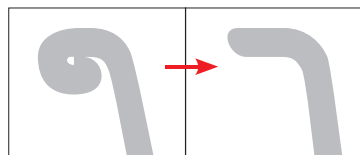
- 注ぎ口付

フチだけでなく本体側にも注ぎ口ガイドがプレスされているため、注ぎが安定し液だれしにくい。



- フラットエッジ

ごみが溜まりにくく掴みやすい。



- 内面 電解研磨仕上げ

白色系のクリームを泡立ててもクリーム表面が変色しにくい仕上げ。

(ツヤ消し研磨の後、電解研磨をしていますので)
見た目は人気のツヤ消し仕上げのままです。

深型ボール フラットエッジ 注ぎ口付 電解研磨仕上

商品コード	サイズ	深さ(高さ) mm	外径 mm	板厚 mm	容量 ℓ	価格(税別)
70518	18cm	94	210	0.8	1.7	¥3,200
70521	21cm	110	240	0.8	2.8	¥3,700
70524	24cm	125	271	0.8	4.7	¥4,200

材質/SUS304(18-8ステンレス)

- スタッキング用トレイ (別売)



深型ボール フラットエッジ トレー

別売

商品コード	サイズ	深さ(高さ) mm	外径 mm	板厚 mm	価格(税別)
71518	18cm	13	214	0.8	¥1,500
71521	21cm	13	244	0.8	¥1,800
71524	24cm	13	275	0.8	¥2,100

材質/SUS304(18-8ステンレス)

※生産ロット毎に±2mm程度の誤差が生じます。



仔犬印厨房製品
株式会社 本間製作所

本社: 〒959-1261 新潟県燕市秋葉町3-20-9
TEL (0256) 63-2333代 FAX (0256) 62-6313
津雲田工場: 〒953-0123 新潟県新潟市西蒲区津雲田字横上731
TEL (0256) 82-3939 FAX (0256) 82-3825
<http://www.koinu-honma.co.jp>

スーパーセラミックコーティング 深型フライパン

待望の深型登場!!

スープを足して、そのまま煮込みができる深さです。

現行のガラス蓋、スチームプレートもより有効に使えて
蒸し料理も更に簡単にできます。



同サイズフライパン(26cm)との深さ比較



深型フライパン 26cm

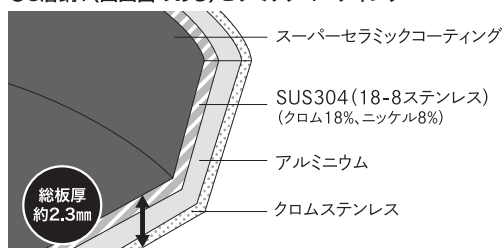
フライパン 26cm

スーパーセラミックコーティング 深型フライパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	価格(税別)
10320	20	63	2.3	¥16,000
10322	22	67	2.3	¥17,500
10324	24	72	2.3	¥19,000
10326	26	78	2.3	¥21,000
10328	28	84	2.3	¥22,500
10330	30	90	2.3	¥25,000

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。

●3層鋼+(凹凸面のある)セラミックコーティング



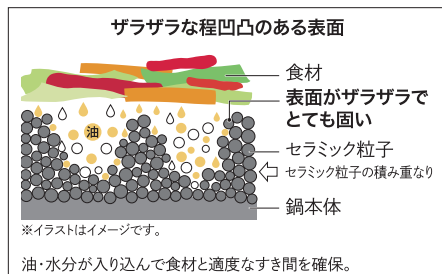
セラミックコーティング
肉眼でも手で触れても凹凸がわかります。

一般的なセラミックコーティングとの比較

スーパーセラミックコーティング

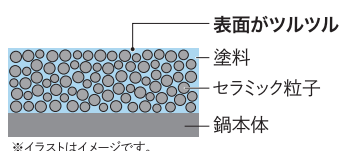
ザラザラな程凹凸のある表面

セラミック粒子を凹凸状に積み重ね細かいすき間を作りザラザラな凹凸表面の層を形成しています。普通に油を引いたように食材と鍋との熱凝着を防ぎ、かつ食材から出た油脂分などが凹凸面に落ち、べたつきや焦げ付きを抑えます。(肉は余分な油と混ざらず、きれいな焼き色に!野菜はシャキシャキ!餃子は表面カリッと、中はジューシー)



スーパーセラミックコーティング層

ツルツルな表面



くっつきも発生し、油脂溜まりを起こし焦げ付きします。

一般的なセラミックコーティング層

現行のガラス蓋、シリコンハンドルカバー、スチームプレートは深型にも対応します。

使用例は合成によるイメージです。



ガラス蓋



シリコンハンドルカバー



スチームプレート



仔犬印厨房製品
株式会社 本間製作所

本社: 〒959-1261 新潟県燕市秋葉町3-20-9
TEL (0256) 63-2333代 FAX (0256) 62-6313
津雲田工場: 〒953-0123 新潟県新潟市西蒲区津雲田字横上731
TEL (0256) 82-3939 FAX (0256) 82-3825
<http://www.koinu-honma.co.jp>