

01 IH・ガス兼用鍋



①山田 鉄中華片手鍋
底平型 IH用 (板厚2.3mm)

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
27cm	4-0173-0101	70	2.3	110	1.6	1025130	¥13,500
30cm	4-0173-0102	80	2.3	120	1.9	1025140	¥15,000
33cm	4-0173-0103	90	2.3	130	2.3	1025150	¥16,500
36cm	4-0173-0104	100	2.3	140	2.6	1025160	¥19,500
39cm	4-0173-0105	110	2.3	150	3.0	1025170	¥25,000

※錆止め加工を施してありますので、ご使用前に直火にて空焼きを行ってください。



②山田 鉄木柄中華片手鍋
底平型 IH用 (板厚2.3mm)

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
27cm	4-0173-0201	70	2.3	110	1.58	1025180	¥16,000
30cm	4-0173-0202	80	2.3	120	1.85	1025190	¥18,000
33cm	4-0173-0203	90	2.3	130	2.20	1025500	¥19,500
36cm	4-0173-0204	100	2.3	140	2.55	1025510	¥22,500
39cm	4-0173-0205	110	2.3	150	2.95	1025520	¥28,000

※錆止め加工を施してありますので、ご使用前に直火にて空焼きを行ってください。



③マグマプレート匠
炒め鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	4-0173-0301	243	80	1.2	160	0.9	5474300	¥4,100
28cm	4-0173-0302	283	80	1.2	130	1.0	5474400	¥4,300

材質:マグマプレート(鉄)

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般



④IH 鉄 北京鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	4-0173-0401	70	1.6	125	0.6	7234700	¥2,600
22cm	4-0173-0402	75	1.6	130	0.7	7234800	¥2,900
24cm	4-0173-0403	78	1.6	140	0.7	7234900	¥3,400
27cm	4-0173-0404	90	2.0	155	1.0	7235000	¥4,000

※27cmのみ口無しになります。



⑤フジ IH 中華鍋 DX

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
31cm	4-0173-0501	89	2.0	180	1.5	2764800	¥15,800

材質:ステンレス/アルミクラッド三層鍋
●内面フッ素樹脂加工



⑥ロイヤル 中華鍋 HCD-330

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
31cm	4-0173-0601	90	1.5	145	1.1	4205500	¥30,400

材質:18-10ステンレス



⑦EBM ステンレス
中華 穴明 片手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
21cm	4-0173-0701	35	0.7	0.3	0198600	¥2,800
24cm	4-0173-0702	45	0.7	0.4	0198700	¥3,300
27cm	4-0173-0703	45	0.7	0.5	0198800	¥3,900
30cm	4-0173-0704	48	0.7	0.5	0198900	¥4,200

穴径:5mm



⑧山田 鉄 打出 中華 穴明 片手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
21cm	4-0173-0801	50	1.2	0.5	0196200	¥3,800
24cm	4-0173-0802	60	1.2	0.6	0196300	¥4,700
27cm	4-0173-0803	64	1.2	0.8	0196400	¥6,200
30cm	4-0173-0804	82	1.2	0.9	0196500	¥7,200
33cm	4-0173-0805	85	1.2	1.1	0196600	¥7,900
36cm	4-0173-0806	105	1.2	1.2	0196700	¥9,400
39cm	4-0173-0807	117	1.2	1.4	0196800	¥11,300

穴径:5mm



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。