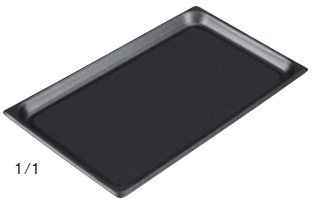
とにかく軽い。熱伝導の良いアルミを採用



①EBM アルミ ノンスティック ホテルパン フラット型 カ1

	ページコード	外寸	商品コード	価格
1/1	4-0232-0101	530×328×H25	0026500	¥7,700
2/3	4-0232-0102	353×326×H25	0026600	¥6,000

板厚:1㎜
●板厚1.0㎜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渕が調理でのねじれを防ぎます。
●渕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アルミ ノンスティック ホテルパン 平底 ア1 NSF アメリカ

	ページコード	外寸	サイズ	商品コード	価格
56631	4-0232-0201	530×325×H25	1/1	2875810	¥8,700
56231	4-0232-0202	354×325×H25	2/3	2875910	¥6,500
56121	4-0232-0203	325×265×H25	1/2	2875930	¥6,000

板厚:1.6㎜

③ヴォラース 18-8 蒸し焼用蓋 1/1用 ヤ1 NSF アメリカ

	ページコード	商品コード	価格
56485	4-0232-0301	6187210	¥16,700

外寸:530×325×H44
板厚:0.7㎜

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)
スチコンやオーブ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、ヘルシーに仕上ります。

④EBM アルミ ノンスティック ホテルパン 波型 カ1

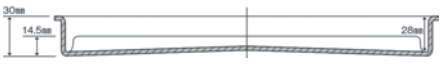
	ページコード	外寸	商品コード	価格
1/1	4-0232-0401	530×328×H25	5645500	¥7,900
2/3	4-0232-0402	353×326×H25	5645600	¥6,700

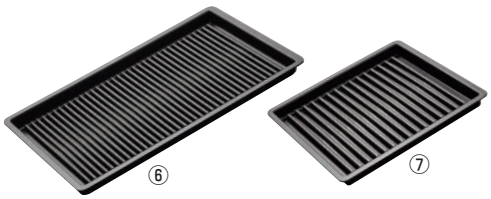
板厚:1㎜
●溝がついていますので、余分な油が流れ、焦げ目もしっかりつきます。
●板厚1.0㎜の軽量化により、高所へ持ち上げる負担を軽減
●L字のように折り返した渕が調理でのねじれを防ぎます。
●渕の引っ掛かりが少なく、スチコンやカートへの出し入れもスムーズ
●安心の日本製

⑤EBM 18-8 ガストロノーム ノンスティックグリルパン カ1

	ページコード	商品コード	価格
1/1	4-0232-0501	5000100	¥9,300

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





アルミ グリルパン ヤ1

	ページコード	外寸		商品コード	価格
⑥56037	4-0232-0601	530×325×H30	1/1サイズ	2876250	¥16,000
⑦56237	4-0232-0701	354×325×H30	2/3サイズ	2876260	¥10,000

材質:アルミダイカスト
板厚:3.0㎜
●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アルミ ノンスティック ホテルパン 波型 ア1 NSF アメリカ

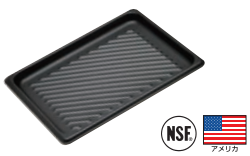
	ページコード	商品コード	価格
56001	4-0232-0801	2875800	¥9,000

外寸:530×325×H30 1/1サイズ
板厚:1.6㎜

⑨アルミ ノンスティック ホテルパン 波型 ア1 NSF アメリカ

	ページコード	商品コード	価格
56233	4-0232-0901	2875900	¥7,400

外寸:354×325×H25 2/3サイズ
板厚:1.6㎜



⑩アルミ ノンスティック ホテルパン 波型 ア1 NSF アメリカ

	ページコード	商品コード	価格
56123	4-0232-1001	2875920	¥7,000

外寸:325×265×H25 1/2サイズ
板厚:1.6㎜