## ①アルミ 打出 うどんすき鍋

| | ページコード | ℓ | 内径 | 外径 | 深さ | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 24cm | 4-1734-0101 | 1.25 | 205 | 245 | 55 | 1694900 | ¥7,300 |
| 27cm | 4-1734-0102 | 1.7 | 235 | 278 | 60 | 1695000 | ¥7,800 |
| 30cm | 4-1734-0103 | 2.4 | 265 | 310 | 67 | 1695100 | ¥8,800 |
| 33cm | 4-1734-0104 | 3.25 | 290 | 335 | 75 | 1695200 | ¥9,400 |
| 36cm | 4-1734-0105 | 4.2 | 305 | 365 | 87 | 1695300 | ¥11,000 |

## ②銅 うどんすき鍋 ア1

| 内径 | ページコード | ℓ | 外径 | 深さ | kg | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 27cm | 4-1734-0201 | 2.4 | 320 | 70 | 0.94 | 1559690 | ¥12,600 |
| 30cm | 4-1734-0202 | 3.65 | 350 | 80 | 1.12 | 1559700 | ¥15,200 |
| 33cm | 4-1734-0203 | 4.8 | 380 | 95 | 1.3 | 1694410 | ¥18,600 |
| 36cm | 4-1734-0204 | 7.15 | 410 | 105 | 1.6 | 1694510 | ¥24,000 |
| 39cm | 4-1734-0205 | 9.0 | 450 | 120 | 1.8 | 1559710 | ¥32,000 |

●熱効率の良い銅製品ですので弱火でも強火でも温度調整がしやすい鍋です。

## ③UK ステンレス うどんすき鍋 ツチ目入

| | ページコード | 内径 | ℓ | 深さ | kg | 高さ | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 30cm | 4-1734-0301 | 270 | 2.8 | 69 | 0.5 | 65 | 2111660 | ¥3,650 |
| 33cm | 4-1734-0302 | 300 | 3.4 | 72 | 0.7 | 70 | 2111670 | ¥4,050 |
| 36cm | 4-1734-0303 | 330 | 4.2 | 74 | 0.8 | 75 | 2111680 | ¥4,650 |

## ④18-8 うどんすき鍋

| | ページコード | 内径 | ℓ | 深さ | kg | 高さ | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 30cm | 4-1734-0401 | 270 | 2.2 | 58 | 0.5 | 80 | 1694600 | ¥3,300 |
| 33cm | 4-1734-0402 | 300 | 2.6 | 65 | 0.6 | 80 | 1694700 | ¥3,600 |
| 36cm | 4-1734-0403 | 320 | 3.3 | 65 | 0.7 | 80 | 1694800 | ¥4,200 |

## ⑤アルミ 電磁用うどんすき ア3 200V

| | ページコード | 内径 | ℓ | 外径 | 深さ | 底径 | kg | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 24cm | 4-1734-0501 | 215 | 1.7 | 255 | 57 | 140 | 0.7 | 1115010 | ¥14,000 |
| 27cm | 4-1734-0502 | 235 | 2.0 | 285 | 63 | 135 | 1.0 | 1115000 | ¥17,000 |
| 30cm | 4-1734-0503 | 265 | 3.0 | 312 | 70 | 150 | 1.3 | 1115100 | ¥18,000 |
| 33cm | 4-1734-0504 | 280 | 3.5 | 332 | 75 | 165 | 1.4 | 1115200 | ¥24,000 |

## ⑥キングデンジ うどんすき 200V

| サイズ | ページコード | ℓ | 外径 | 内径 | 深さ | 底径 | kg | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 27cm | 4-1734-0601 | 1.6 | 290 | 215 | 60 | 165 | 1.1 | 4826900 | ¥13,000 |
| 30cm | 4-1734-0602 | 2.4 | 320 | 250 | 67 | 180 | 1.3 | 4827000 | ¥14,500 |
| 33cm | 4-1734-0603 | 3.2 | 350 | 280 | 75 | 205 | 1.5 | 4827100 | ¥16,000 |
| 36cm | 4-1734-0604 | 4.4 | 380 | 305 | 87 | 230 | 1.9 | 4827200 | ¥18,500 |

板厚:2.0mm
材質:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)

蒸気抜きが開閉式
南部鉄器のグッドデザイン

CH·IH

## ⑦アルミ 電磁用うどんすき(あめ釉) ア1 200V

| 外径 | ページコード | 容量 | 内径 | 深さ | 底径 | kg | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 24cm | 4-1734-0701 | 1.7ℓ | 215 | 57 | 140 | 0.7 | 8493910 | ¥17,500 |
| 27cm | 4-1734-0702 | 2.0ℓ | 240 | 63 | 140 | 0.9 | 8493920 | ¥22,500 |
| 30cm | 4-1734-0703 | 3.0ℓ | 265 | 70 | 150 | 1.3 | 8493930 | ¥23,500 |
| 33cm | 4-1734-0704 | 3.5ℓ | 281 | 75 | 160 | 1.4 | 8493940 | ¥29,500 |

●電磁調理器は勿論、あらゆる熱源に適合
●軽量化で作業性も抜群、収納性もバツグン

## ⑧銅 1人用 うどんすき鍋 ア1

| | ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|
| S-5000 | 4-1734-0801 | 5240600 | ¥7,500 |

内径:160　容量:0.5ℓ　外径:200
板厚:1.0　重量:0.3kg　高さ:45

## ⑨盛栄堂 クックトップ 煮込鍋 丸 深型 ア1

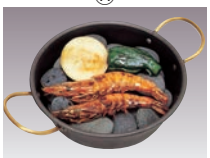
| | ページコード | 内径 | ℓ | 深さ | 底板厚 | 底径 | kg | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 大 CT-003 | 4-1734-0901 | 240 | 4.0 | 115 | 5.0 | 180 | 4.0 | 0231600 | ¥15,000 |
| 中 CT-004 | 4-1734-0902 | 190 | 2.0 | 87 | 5.0 | 150 | 2.0 | 1709600 | ¥10,000 |
| 小 CT-005 | 4-1734-0903 | 150 | 1.0 | 77 | 3.5 | 110 | 1.0 | 1709700 | ¥8,000 |

200V

※CT-005小は電磁調理器でのご使用はできません

⑩

⑪



※調理イメージです。
石は⑫⑬をご使用ください。 200V

## 鉄 海石鍋

| 内径 | ℓ | 深さ | 底径 | ⑩吊手 | 価格 | ⑪両手 | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 15cm | 0.7 | 45 | 124 | 4-1734-1001 5244900 | ¥9,100 | 4-1734-1101 5244800 | ¥9,100 |
| 18cm | 1.2 | 55 | 148 | 4-1734-1002 5245100 | ¥9,900 | 4-1734-1102 5245000 | ¥9,900 |
| 21cm | 1.9 | 65 | 173 | 4-1734-1003 5245300 | ¥10,500 | 4-1734-1103 5245200 | ¥10,500 |
| 24cm | 2.8 | 75 | 198 | 4-1734-1004 5245500 | ¥11,500 | 4-1734-1104 5245400 | ¥11,500 |
| 27cm | 4.1 | 85 | 223 | 4-1734-1005 5245700 | ¥12,800 | 4-1734-1105 5245600 | ¥12,800 |
| 30cm | 5.3 | 95 | 247 | 4-1734-1006 5245900 | ¥15,500 | 4-1734-1106 5245800 | ¥15,500 |

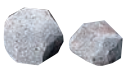
●取手は真鍮製です。
※電磁調理器を使用する際には、石を入れないでください。故障の原因になります。

⑫　⑬

## 海石鍋用石 1kg

| | ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|
| ⑫大 | 4-1734-1201 | 5246000 | ¥3,200 |
| ⑬小 | 4-1734-1301 | 5246010 | ¥3,200 |

※通常、大は約70〜90mmが約3〜4ヶ、小は約20mmが約70〜80ヶの石が入っています。
※天然の石ですので、サイズにはバラつきがございます。また、使用頻度によっては割れ等がおこる場合があります。



## ⑭ワッパ煮用 焼石(1個) ア3

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|
| 4-1734-1401 | 1781500 | ¥4,600 |

重さ:約250〜300g
※天然の石(安山石)を使用しています。落とすなどの衝撃や急激に冷やした場合割れの原因になりますので十分注意してお取り扱いください。
※天然石の為、重さに多少のバラつきがあります。

| うどんすき鍋 | |
|---|---|
| 24cm | 約1人前 |
| 27cm | 約2人前 |
| 30cm | 約3人前 |
| 33cm | 約4人前 |
| 36cm | 約5人前 |

※一般的な目安として捉えてください。

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