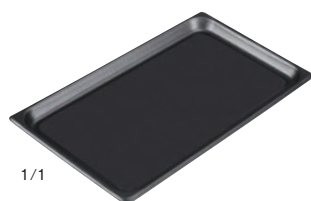


とにかく軽い。熱伝導の良いアルミを採用



①EBM アルミ ノンスティック
ホテルパン フラット型

ページコード	外寸	商品コード	価格
1/1	5-0232-0101	530×328×H25	0026500 ¥7,700
2/3	5-0232-0102	353×326×H25	0026600 ¥6,000

板厚:1mm

- 板厚1.0mm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淵が調理でのねじれを防ぎます。
- 淵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

ページコード	外寸	サイズ	商品コード	価格
56631	5-0232-0201	530×325×H25	1/1	2875810 ¥8,700
56231	5-0232-0202	354×325×H25	2/3	2875910 ¥6,500
56121	5-0232-0203	325×265×H25	1/2	2875930 ¥6,000

板厚:1.6mm



③ヴォラース 18-8 蒸し焼用蓋
1/1用

ページコード	商品コード	価格
56485	5-0232-0301	6187210 ¥16,700

外寸:530×325×H44
板厚:0.7mm

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



④EBM アルミ ノンスティック
ホテルパン 波型

ページコード	外寸	商品コード	価格
1/1	5-0232-0401	530×328×H25	5645500 ¥7,900
2/3	5-0232-0402	353×326×H25	5645600 ¥6,700

板厚:1mm

- 溝がついてますので、余分な油が流れ、焦げ目もしっかりつきます。
- 板厚1.0mm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淵が調理でのねじれを防ぎます。
- 淵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



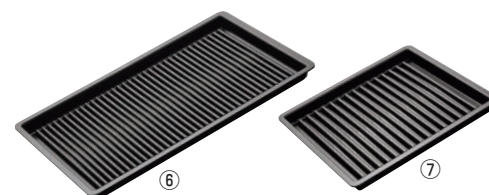
⑤EBM 18-8 ガストロノーム
ノンスティックグリルパン

ページコード	商品コード	価格
1/1	5-0232-0501	5000100 ¥9,300

外寸:530×325×H30

18-8ステンレス 板厚:0.8mm

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

ページコード	外寸	商品コード	価格
⑥56037	5-0232-0601	530×325×H30	1/1サイズ 2876250 ¥16,000
⑦56237	5-0232-0701	354×325×H30	2/3サイズ 2876260 ¥10,000

材質:アルミダイカスト

板厚:3.0mm

- 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。

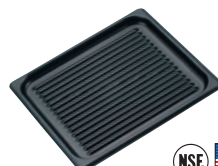


⑧アルミ ノンスティック
ホテルパン 波型

ページコード	商品コード	価格
56001	5-0232-0801	2875800 ¥9,000

外寸:530×325×H30

板厚:1.6mm



⑨アルミ ノンスティック
ホテルパン 波型

ページコード	商品コード	価格
56233	5-0232-0901	2875900 ¥7,400

外寸:354×325×H25

板厚:1.6mm



⑩アルミ ノンスティック
ホテルパン 波型

ページコード	商品コード	価格
56123	5-0232-1001	2875920 ¥7,000

外寸:325×265×H25

板厚:1.6mm