

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

外径は注ぎ口を含むサイズです。



①20-0 ロイヤル 雪平鍋



ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
XYD-165	6-0160-0101	155	1.0	175	65	1.0	110 0.4	3010800	¥8,700
XYD-180	6-0160-0102	175	1.6	195	75	1.0	120 0.5	3010900	¥9,700
XYD-200	6-0160-0103	200	2.1	225	80	1.0	130 0.6	5769100	¥11,800
XYD-210	6-0160-0104	210	2.5	235	85	1.0	135 0.6	7325000	¥12,400
XYD-240	6-0160-0105	240	3.6	255	95	1.0	155 0.8	5769200	¥14,900
XYD-270	6-0160-0106	270	5.2	295	110	1.5	175 1.3	5769300	¥17,700
XYD-300	6-0160-0107	300	6.3	330	120	1.5	195 1.6	6247300	¥20,900

両口仕様



②アルミ エレテック 雪平鍋 エコクリーン



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	6-0160-0201	2.4	233	82	1.7	170 0.9	1766900	¥19,120
24cm	6-0160-0202	3.4	258	95	1.9	190 1.1	1767000	¥21,930
27cm	6-0160-0203	5.0	297	103	2.8	205 1.3	1767100	¥26,580

両口仕様



③アルミ エレテック 雪平鍋



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	6-0160-0301	2.4	233	82	1.7	170 0.9	4386000	¥22,100
24cm	6-0160-0302	3.4	258	95	1.9	190 1.1	4386100	¥25,820
27cm	6-0160-0303	5.0	297	103	2.8	205 1.3	4386200	¥31,070

両口仕様

●優れた耐久性を持ち、熱伝導がよく、鍋全体に平均して熱が回ります。



④K 三層鋼 雪平鍋



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	6-0160-0401	0.9	162	55	2.0	110 0.5	3025200	¥9,950
18cm	6-0160-0402	1.5	192	65	2.0	140 0.7	3025300	¥12,250
21cm	6-0160-0403	2.3	225	70	2.0	160 0.9	3025400	¥14,800
24cm	6-0160-0404	3.8	258	85	2.0	190 1.3	3025500	¥17,950
27cm	6-0160-0405	5.2	288	100	2.0	210 1.5	3025600	¥21,350
30cm	6-0160-0406	6.3	318	110	2.0	230 1.7	3025700	¥26,200

両口仕様

●抜群の熱効率を持ち、しかも、保温性、耐酸性に優れた「ステンレス+アルミ+ステンレス」サンドイッチ構造の複合新素材を採用しています。

●鍋全体がムラなく加熱されお料理を美味しく仕上がります。



⑤AG デンジ21 雪平鍋 ミラー仕上



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	6-0160-0501	1.1	175	70	0.8	90 0.3	4464300	¥4,900
18cm	6-0160-0502	1.6	202	75	0.8	115 0.4	4464310	¥5,100
20cm	6-0160-0503	2.1	218	80	1.0	135 0.5	4464320	¥5,900
21cm	6-0160-0504	2.6	230	85	1.0	145 0.6	4464330	¥6,200
24cm	6-0160-0505	3.6	268	90	1.0	170 0.8	4464340	¥6,700

材質:21-0ステンレス

両口仕様



⑥AG 21-0 シルクウェア 電磁雪平鍋



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	6-0160-0601	1.1	175	70	0.8	90 0.3	4464200	¥7,500
18cm	6-0160-0602	1.6	202	75	0.8	115 0.4	4464210	¥8,300
20cm	6-0160-0603	2.1	218	80	1.0	135 0.5	4464220	¥9,100
21cm	6-0160-0604	2.6	230	85	1.0	145 0.6	4464230	¥9,900
24cm	6-0160-0605	3.6	268	90	1.0	170 0.8	4464240	¥11,000

両口仕様



⑦ステンレス 煌六花(こうりっか) 雪平鍋



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	g	商品コード	価格	
16cm	KRY-16	6-0160-0701	1.3	175	70	1.0	110 465	2006300	¥3,500
18cm	KRY-18	6-0160-0702	1.7	192	80	1.0	120 530	2006310	¥4,000
20cm	KRY-20	6-0160-0703	2.3	218	80	1.0	140 620	2006320	¥4,500
22cm	KRY-22	6-0160-0704	3.0	235	90	1.0	150 685	2006330	¥5,000

材質:本体 / 16-0ステンレス ハンドル / 天然木

ハンドル金具 / 18-8ステンレス

●最後の職人が生み出した技で作り上げた雪平鍋です。

●錆目仕上げ

●目盛付



⑧煌六花(こうりっか) 雪平鍋兼用蓋 (18cm・20cm・22cm用)



ページコード	外径	高さ	g	商品コード	価格
6-0160-0801	235	35	190	2501540	¥2,500

材質:ステンレス(SUS430)、天然木(ウレタン塗装)

●煌六花雪平鍋(18・20・22cm)専用の兼用蓋

※⑦専用です。



⑨IH 和の職人 ゆきひら鍋



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	6-0160-0901	1.3	187	71	2.7	158 0.39	2507440	¥3,500
18cm	6-0160-0902	1.8	207	83	2.7	177 0.47	2507450	¥4,000
20cm	6-0160-0903	2.4	230	87	2.7	198 0.53	2507460	¥4,300
22cm	6-0160-0904	3.1	246	95	2.7	217 0.62	2507470	¥5,000
24cm	6-0160-0905	3.8	275	98	2.7	237 0.68	2507480	¥5,500

材質:アルミニウム 両口仕様

●表面アルマイト加工

●樋目加工により強度アップ、変形しにくい為長くお使い頂けます。

●便利な目盛付き

●製造から加工まで安心の日本製



⑩MA 18-0 カラスopan(目盛付) 蓋付



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	6-0160-1001	1.3	195	70	1.2	120 0.6	8770610	¥13,940
18cm	6-0160-1002	1.6	217	70	1.2	135 0.6	8739510	¥14,260
20cm	6-0160-1003	2.3	240	80	1.2	145 0.8	3173910	¥17,160
22cm	6-0160-1004	2.8	263	80	1.2	160 0.9	3174010	¥19,270

底板厚1.2mm 両口仕様



⑪クラッド 両手雪平鍋



内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
27cm	6-0160-1101	5.2	287	95	2.0	200 1.4	8514100	¥21,350
30cm	6-0160-1102	6.3	315	114	2.0	215 1.8	8514200	¥26,200
33cm	6-0160-1103	8.7	343	120	2.0	230 2.1	8514300	¥30,200
36cm	6-0160-1104	10.5	374	130	2.0	260 2.5	8514400	¥32,750

両口仕様



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。

●このカタログに掲載されている価格は、2026年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械 (下ごしらえ)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オーブンウェア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁