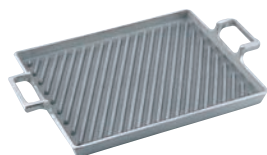


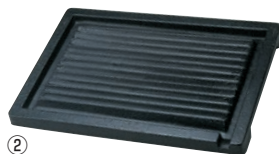
ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



①アルミモノ 角型 斜溝付 ステーキパン

| ページコード | 内寸 | 外寸 | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|---------|----|-----|-----|---------|---------|
| 6-0179-0101 | 275×225 | 355×240 | 10 | 5.0 | 1.6 | 6380500 | ¥14,000 |

●溝が斜めに切つてある為、ステーキに網目を付けるのに2枚くらい載せられ、90°回転させて裏表を焼くだけでも簡単に網焼きステーキが作れます。



②鉄 オイルプレート

| ページコード | 内寸 | 外寸 | 深さ | 板厚 | 底寸 | kg | 商品コード | 価格 | |
|----------|-------------|---------|---------|----|----|---------|-------|---------|---------|
| H-300-70 | 6-0179-0201 | 310×210 | 345×247 | 17 | 10 | 310×245 | 7.1 | 6284900 | ¥17,500 |

③南部鉄 オイルプレートグリル

| ページコード | 内寸 | 外寸 | 深さ | 板厚 | 底寸 | kg | 商品コード | 価格 | |
|--------|-------------|---------|---------|----|-----|---------|-------|---------|---------|
| 23014 | 6-0179-0301 | 275×235 | 280×240 | 20 | 3.5 | 265×230 | 3.2 | 0200500 | ¥11,000 |



④デバイヤー 鉄 両手グリルパン

| ページコード | 内寸 | 底寸 | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 | |
|---------|-------------|---------|---------|----|-----|-------|---------|---------|
| 5640.02 | 6-0179-0401 | 380×260 | 330×210 | 33 | 2.5 | 2.4 | 8879021 | ¥26,000 |

※ハンドルはステンレス製です。

⑤トキワ ステーキグリル

| ページコード | 内寸 | 外寸 | 深さ | 板厚 | 底寸 | kg | 商品コード | 価格 | |
|--------|-------------|---------|---------|----|-----|---------|-------|---------|--------|
| CR-18 | 6-0179-0501 | 242×242 | 315×253 | 17 | 3.5 | 235×235 | 2.4 | 1646300 | ¥6,900 |

●鉄製



⑥盛栄堂 グリル鉄板

| ページコード | 内寸 | 外寸 | 深さ | 板厚 | 底寸 | kg | 高さ | 商品コード | 価格 | |
|--------|-------------|---------|---------|----|-----|---------|-----|-------|---------|---------|
| CA-31S | 6-0179-0601 | 280×280 | 345×290 | 20 | 5.0 | 237×237 | 3.5 | 25 | 5362810 | ¥12,000 |

⑦アサヒ 鉄 角型グリルプレート 波

| ページコード | 内寸 | 外寸 | 深さ | 板厚 | 底寸 | kg | 高さ | 商品コード | 価格 | |
|--------|-------------|---------|---------|----|-----|---------|------|-------|---------|--------|
| H-250 | 6-0179-0701 | 245×245 | 290×250 | 22 | 4.0 | 240×240 | 2.75 | 30 | 7329200 | ¥8,000 |



⑧鉄 ステーキグリルパン

| ページコード | 内寸 | 外寸 | 深さ | 板厚 | 底寸 | kg | 商品コード | 価格 | |
|--------|-------------|---------|---------|----|-----|---------|-------|---------|---------|
| H-100 | 6-0179-0801 | 278×240 | 355×250 | 20 | 3.5 | 263×225 | 3.0 | 7624000 | ¥14,000 |

⑨南部鉄 オイルプレート じっくりくん大

| ページコード | 内寸 | 外寸 | 深さ | 板厚 | 底寸 | kg | 商品コード | 価格 | |
|--------|-------------|---------|---------|----|-----|---------|-------|---------|---------|
| 23016 | 6-0179-0901 | 340×260 | 386×270 | 10 | 7.0 | 350×270 | 4.5 | 3045500 | ¥12,500 |



⑩盛栄堂 焼肉鍋 角

| ページコード | 内寸 | 外寸 | 深さ | 板厚 | 底寸 | kg | 高さ | 商品コード | 価格 | |
|--------|-------------|---------|---------|----|-----|---------|-----|-------|---------|---------|
| CA-31 | 6-0179-1001 | 280×280 | 345×290 | 20 | 5.0 | 237×237 | 3.3 | 25 | 5362820 | ¥11,000 |

●鉄製

⑪鉄 厚さが自慢 角型鉄板

| ページコード | 内寸 | 外寸 | 深さ | 板厚 | 底寸 | kg | 高さ | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|---------|----|-----|---------|------|----|---------|--------|
| 6-0179-1101 | 280×220 | 328×230 | 35 | 3.2 | 270×210 | 2.31 | 33 | 2504860 | ¥6,500 |

材質:本体/鉄 表面加工:シリコン



ル・クルーゼ



フランス



グリル・レクタンギュラー 20202 32cm

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|----------|---------------------|---------|
| ⑫オレンジ | 6-0179-1201 2209850 | ¥23,000 |
| ⑬チェリーレッド | 6-0179-1301 2209860 | ¥23,000 |
| ⑭マットブラック | 6-0179-1401 2209870 | ¥23,000 |

外寸:220×385 内寸:220×320 深さ:20 重量:2.7kg 材質:鋳物ホーロー

●食材の旨みを内側にぎゅっと閉じ込め、中はみずみずしく、表面はカリッと香ばしく焼き上げる、長方形のグリルです。
●深い溝が肉や魚の余分な脂を落とし、均等な熱まわりできれいな焼き目をつけることが可能です。
●内側は油馴染みがよく、焼き付ける料理が得意な「ブラックマットホーロー」加工です。

グリル・カレ 20205 24cm

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|----------|---------------------|---------|
| ⑮オレンジ | 6-0179-1501 2209880 | ¥21,000 |
| ⑯チェリーレッド | 6-0179-1601 2209890 | ¥21,000 |
| ⑰マットブラック | 6-0179-1701 2209900 | ¥21,000 |

外寸:300×240 内寸:240×240 深さ:20 重量:2.2kg 材質:鋳物ホーロー

●食材の旨みを内側にぎゅっと閉じ込め、中はみずみずしく、表面はカリッと香ばしく焼き上げる、スクエア型のグリルです。
●深い溝が肉や魚の余分な脂を落とし、均等な熱まわりできれいな焼き目をつけることが可能です。
●内側は油馴染みがよく、焼き付ける料理が得意な「ブラックマットホーロー」加工です。



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。