

01  
IH・ガス兼用鍋



① 盛栄堂 クックトップ 煮込鍋 丸 深型

ページコード	内径	高さ	底板厚	底径	kg	商品コード	価格
大 CT-003	6-0181-0101	240	4.0	115	5.0	180 4.0	0231600 ¥18,000
中 CT-004	6-0181-0102	190	2.0	87	5.0	150 2.0	1709600 ¥12,000
小 CT-005	6-0181-0103	150	1.0	77	3.5	110 1.0	1709700 ¥10,000

※CT-005小は電磁調理器でのご使用はできません

02  
ガス専用鍋



② 盛栄堂 クックトップ 洋風煮込鍋 丸 浅型

ページコード	内径	高さ	底板厚	底径	kg	商品コード	価格
大 CT-006	6-0181-0201	2.0	240	55	3.5	235 3.9	1709800 ¥16,000
中 CT-007	6-0181-0202	1.1	190	45	3.5	185 2.2	1709900 ¥11,000

03  
フライパン



③ 盛栄堂 クックトップ 洋風煮込鍋 角

ページコード	内寸	高さ	底板厚	底寸	kg	商品コード	価格
浅形 CT-002	6-0181-0301	260×185	2.6	65	5.0	255×175 4.5	1709500 ¥22,000
深形 CT-001	6-0181-0302	260×185	3.6	100	5.0	240×160 4.7	1709300 ¥24,000

04  
鍋全般



⑤ 盛栄堂 ダッチオープン 20cm

ページコード	内径	高さ	外寸	深さ	板厚	kg	高さ	商品コード	価格
F-357	6-0181-0501	195	2.3	210×385	90	4.0	4.3	125	0235100 ¥19,000

材質:鉄鑄物

- 家庭や野外、キャンピングカー内での調理にぴったりのダッチオープンです。
- 蓋はフライパンとしてもご使用できます。



⑥ 盛栄堂 ココット (キャセロール)

ページコード	内径	高さ	底径	深さ	底板厚	kg	高さ	商品コード	価格
ラウンド F-417	6-0181-0601	φ100	0.3	95	48	3.0	0.9	6002800	¥7,000
オーバル F-418	6-0181-0602	117×90	0.35	115×85	48	3.0	1.0	6002900	¥7,500

材質:鉄鑄物

- 見た目がかわいいテーブルサイズ



⑦ IK ココット鍋

外径	ページコード	内径	高さ	商品コード	価格		
10cm	6-0181-0701	92	0.3	40	0.9	7819780	¥5,000
12cm	6-0181-0702	112	0.4	50	1.2	7819790	¥6,000
14cm	6-0181-0703	133	0.9	70	1.8	5367010	¥7,000

材質:鉄鑄物

- 蓄熱率が高く料理が冷めにくいです。



⑧ アサヒ ミニココット木台付 D-600

外径	ページコード	内径	高さ	kg	商品コード	価格	
10cm	6-0181-0801	92	0.2	46	0.9	5909200	¥5,800

材質:鑄鉄

木台サイズ:150×110×H15



⑨ 鉄鑄物 両手鍋

内径	ページコード	高さ	外寸	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	6-0181-0901	4.1	291×257×H136	116	2.5	195	2.1	8428530	¥12,000
26cm	6-0181-0902	6.4	330×296×H147	126	2.5	235	2.9	8428550	¥18,000

材質:本体 / ダクタイル鑄鉄 蓋 / 18-8ステンレス鋼(SUS304)



⑩ 五進 鉄鑄物 コットパン 共蓋付

ページコード	内径	高さ	外寸	深さ	板厚	kg	高さ	商品コード	価格	
G-75	6-0181-1001	110	0.3	160×120	38	4.0	0.7	60	3694400	¥4,200

蓋:φ103×H14 480g  
●内外とも、熱に強いシリコンフッ素焼付塗装です。  
●本体と蓋別々にもご使用いただけます。



⑪ 南部鉄 マルチオープン 26001 30cm

ページコード	商品コード	価格
6-0181-1101	0408600	¥40,000

- 外寸:370×200×H160
- 重い蓋が、気密性の高い空間を作り出し、食材の旨みを封じ込み、料理を美味しく仕上げます。
- 煮る・焼く・炊く他、五徳や中敷きにもなるロストルを追加することで燻す・蒸すまでの機能を実現しました。
- 蓋は裏返すとグリルプレートになります。



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。