

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ビビンバ・チゲ鍋 1806



陶器 スタッキング ビビンバ鍋

外寸	kg	①ブラック	価格	②グレー	価格	③黒石目調	価格
14cm	φ140×H65 0.55	6-1806-0101 1300900	¥2,400	6-1806-0201 1300980	¥2,400	6-1806-0301 1300940	¥2,400
16cm	φ162×H77 0.75	6-1806-0102 1300910	¥2,800	6-1806-0202 1300990	¥2,800	6-1806-0302 1300960	¥2,800
18cm	φ180×H79 0.95	6-1806-0103 1300920	¥3,300	6-1806-0203 1301000	¥3,300	6-1806-0303 1300970	¥3,300
19cm	φ190×H82 1.13	6-1806-0104 1300930	¥3,500	6-1806-0204 1301010	¥3,500	6-1806-0304 1300950	¥3,500

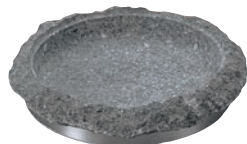
材質:耐熱陶器 耐熱温度:450℃(耐熱温度差)

- 従来の天然石製よりも3割軽く、5個以上重ねられるので提供の際の持ち運びや保管が楽です。
- 熱伝導率は天然石と遜色なく、ガスコンロで5分加熱するだけで300℃まで上昇し、その後の保温性能も天然石と変わりません。



本場石焼鍋 食物の持つ深い味わいを引き出す。

韓国全羅北道長水郡産の希少な天然石を使用しています。



④長水 遠赤石焼自然岩石鍋

内径	ページコード	外径	高さ	板厚	kg	商品コード	価格
260	6-1806-0401	320	55	30	5.9	3667600	¥65,000

※自然岩加工のため、サイズに若干の誤差があります。



⑤長水遠赤アルミグルメ鍋

ページコード	内径	外径	高さ	板厚	kg	石径	商品コード	価格
小 HSK-231	6-1806-0501	270	285	70	1.0	2.4	79 180	1621200 ¥10,000
中 HSK-232	6-1806-0502	290	310	70	1.0	3.0	79 190	1621100 ¥11,000
大 HSK-233	6-1806-0503	310	330	70	1.0	3.5	79 200	1621000 ¥12,000

材質:アルミフッ素加工

- ガラス蓋付
- 鍋底部に長水石を使用しています。



⑥長水遠赤アルミグルメ陶板

ページコード	外径	高さ	石径	kg	商品コード	価格
小 HSK-015	6-1806-0601	200	30	130	0.9	1621500 ¥4,000
中 HSK-016	6-1806-0602	215	30	140	1.0	1621400 ¥4,500
大 HSK-017	6-1806-0603	240	30	160	1.2	1621300 ¥5,000



⑦耐熱陶器 チゲ鍋(黒仕上げ)

ページコード	外寸(上部)	内径	深さ	容量	kg	商品コード	価格
13.5cm	6-1806-0701	φ135×H70	φ125 64	650cc	0.76	7251831	¥1,500
15.5cm	6-1806-0702	φ155×H72	φ143 65	950cc	1.02	7251821	¥1,900
17.5cm	6-1806-0703	φ170×H80	φ156 72	1,300cc	1.22	7251811	¥2,250
19cm	6-1806-0704	φ190×H90	φ172 81	1,800cc	1.78	7251801	¥3,150



⑧耐熱陶器 チゲ鍋(上釉薬無し)

ページコード	外寸(上部)	内径	深さ	容量	kg	商品コード	価格
13.5cm	6-1806-0801	φ135×H70	φ125 64	650cc	0.76	7251871	¥1,200
15.5cm	6-1806-0802	φ155×H72	φ143 65	950cc	1.02	7251861	¥1,550
19cm	6-1806-0803	φ190×H90	φ172 81	1,800cc	1.78	7251840	¥2,250



⑨耐熱陶器 ビビンバ鍋(黒)

ページコード	外寸	容量	kg	商品コード	価格
小	6-1806-0901	φ150×H65	600cc	0.5	2907930 ¥4,600
大	6-1806-0902	φ205×H75	1,000cc	1.1	2907940 ¥5,400

耐熱温度:300℃

- 軽くて割れにくい超耐熱陶器製
- 蓄熱・保温性に優れています。
- 小はハーフサイズでサイドメニューに最適です。



⑩焼杉 ビビンバ箱台

ページコード	外寸	商品コード	価格
小	6-1806-1001	165×165×H60	2907950 ¥5,400
大	6-1806-1002	210×210×H65	2907960 ¥6,300

●⑨の耐熱陶器ビビンバ鍋の専用台

- 3mm底板付き。
- ※輻射熱が強いヒートアップが焦げる場合があります。



⑪鉄鋳物 ビビンバ鍋 電調専科

ページコード	商品コード	価格
6-1806-1101	8387200	¥8,000

外寸:鍋 / φ180×H75
木台 / 255×180×H20
内寸:鍋 / φ160×H73
木台 / φ144
本体重量:1.5kg

ヤットコ鍋・ステーキ皿・すき焼鍋 などなど、色々使える便利なハンドル



⑫石焼ビビンバ用 ヤットコ

ページコード	商品コード	価格
6-1806-1201	7253010	¥1,700

アルミニウム合金 日本製 全長:175



⑬AM アルミ鋳物 パングリッパー

ページコード	商品コード	価格
G9595	6-1806-1301	2402500 ¥4,800

全長:200
材質:アルミ鋳物
●熱くなったフライパンの端にしっかりと固定し、やけどから手を守ります。
●2.5cm~5cmの深さのものに最適です。
●耐久性に優れた材質で業務用キッチンでの日常的な摩耗に耐えられます。



AM パングリッパー

ページコード	商品コード	価格
⑭浅型用	9525	6-1806-1401 2402510 ¥3,500
⑮深型用	19540	6-1806-1501 2402520 ¥3,500

全長:180
材質:ニッケルメッキ
●熱くなったフライパンの端にしっかりと固定し、やけどから手を守ります。
●⑭は、平らなビザパン深さ2.5cmの浅いビザパンに最適です。
●⑮は、深さ2.5~5cmの深皿、フライパンに最適です。
●耐久性に優れた材質で業務用キッチンでの日常的な摩耗に耐えられます。

81 棚・作業台

74 卓上鍋・焼物用品

75 料理演出用品

76 卓上小物

77 メニュー・卓上サイン

78 福祉・養育用品

79 店舗備品・インテリア

80 店舗備品・防災用品