

TKG IHセレクト 2層クラッド シリーズ 



① TKG IH セレクト 2層クラッド フライパン〈AHL-Z6〉 

	cm 内径	深さ	kg	¥
9-0018-0101	19	173×35	0.38	5,400
9-0018-0102	22	200×42	0.51	6,100
9-0018-0103	24	218×47	0.73	7,100
9-0018-0104	26	235×53	0.87	8,900
9-0018-0105	28	257×55	1.1	10,000
9-0018-0106	30	277×58	1.3	11,300
9-0018-0107	32	300×60	1.44	12,000
9-0018-0108	37	353×63	1.97	15,700
9-0018-0109	40	373×70	2.56	18,300
9-0018-0110	45	422×75	3.12	22,000

板厚:3.0
●40・45cmは向い手付です。

② TKG IH セレクト 2層クラッド いため鍋 〈AIT-34〉 

	cm 内径	深さ	kg	¥
9-0018-0201	28	280×120	1.37	10,700
9-0018-0202	30	300×120	1.52	11,800

板厚:3.0

③ TKG IHセレクト 2層クラッド玉子焼 〈BTM-41〉 

	内寸	深さ	kg	底寸	¥
9-0018-0301	100×150	35	0.44	95×120	7,200
9-0018-0302	130×180	35	0.62	120×150	8,200
9-0018-0303	150×180	35	0.65	150×155	9,000
9-0018-0304	180×230	35	0.89	175×205	11,800

板厚:2.5

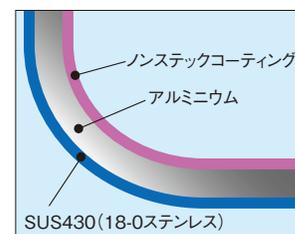
TKG IH セレクト 2層クラッド親子鍋

④ 立柄 

〈AOY-47〉 9-0018-0401 ¥4,200
内径φ160 深さ:30 質量:350g
底径:130

⑤ 横柄 

〈AOY-48〉 9-0018-0501 ¥4,200
内径φ160 深さ:30 質量:345g
底径:130



価格、軽さ/機能性、そして必要十分な耐久性を兼備!

19-0 IH対応鍋 NSSC180ステンレス

1mmの板厚でもIHにおいて必要十分な耐久性を保つ!!



⑥ KO 19-0 電磁対応寸胴鍋 (蓋無) 〈AZV-80〉 

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	¥
9-0018-0601	28	297×280	15	2.7	262	262	12,350
9-0018-0602	30	318×300	21	2.9	281	281	14,000
9-0018-0603	33	350×330	28	3.7	313	313	18,300
9-0018-0604	36	378×360	36	4.4	340	340	21,550
9-0018-0605	40	420×400	50	5.4	380	380	26,250
9-0018-0606	45	470×450	70	7.1	432	432	33,050

板厚:1.0 ●本体サテン仕上 ●特別な底押し加工



⑦ KO 19-0 電磁対応半寸胴鍋 (蓋無) 〈AHV-D8〉 

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	¥
9-0018-0701	28	297×185	11	1.6	262	262	10,800
9-0018-0702	30	318×200	13	1.9	281	281	12,350
9-0018-0703	33	350×220	18	2.4	313	313	15,950
9-0018-0704	36	378×240	24	2.8	340	340	18,850
9-0018-0705	40	420×270	33	3.7	380	380	23,000
9-0018-0706	45	470×310	49	4.6	432	432	28,900

板厚:1.0 ●本体サテン仕上 ●特別な底押し加工



●過度の加熱による底変形 (底が膨張し熱変形で鍋が回ってしまうような場合があり危険です。)や膨張を防ぐために底の中心部を押し上げる加工を施してあります。



⑧ KO 19-0 電磁対応外輪鍋 (蓋無) 〈AST-N7〉 

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	¥
9-0018-0801	21	220×70	2.3	0.65	195	195	6,200
9-0018-0802	24	255×80	3.4	0.86	220	220	7,850
9-0018-0803	27	285×90	4.8	1.06	250	250	9,300
9-0018-0804	30	315×100	6.9	1.41	280	280	11,200
9-0018-0805	33	350×110	8.9	1.62	310	310	14,350
9-0018-0806	36	380×120	11.6	1.89	330	330	16,600
9-0018-0807	40	420×140	16.7	2.54	370	370	19,950
9-0018-0808	45	470×150	22.6	3.2	410	410	25,800

板厚:1.0
●本体サテン仕上
●特別な底押し加工



⑨ KO 19-0 電磁対応シチューパン (蓋無) 〈AST-N6〉 

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	¥
9-0018-0901	18	195×110	2.7	0.72	165	165	5,600
9-0018-0902	21	220×120	4.0	0.9	190	190	6,950
9-0018-0903	24	255×140	6.2	1.17	220	220	9,150
9-0018-0904	27	285×150	8.3	1.49	250	250	10,350
9-0018-0905	30	315×180	12.6	1.98	280	280	12,550

板厚:1.0
●本体サテン仕上げ
●特別な底押し加工



⑩ KO 19-0 電磁対応寸胴鍋専用 鍋蓋 〈ANB-36〉

cm用		cm用	
9-0018-1001	18	9-0018-1006	30
9-0018-1002	21	9-0018-1007	33
9-0018-1003	24	9-0018-1008	36
9-0018-1004	27	9-0018-1009	40
9-0018-1005	28	9-0018-1010	45



⑪ KO 19-0 電磁対応段付鍋 〈ADV-13〉 

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	¥
9-0018-1101	27	285×125	5.8	1.2	205	205	9,550
9-0018-1102	30	313×135	7.6	1.5	210	210	11,200
9-0018-1103	33	344×150	10.0	1.7	240	240	13,250
9-0018-1104	36	377×160	12.7	2.2	250	250	14,800
9-0018-1105	39	406×170	15.5	2.4	270	270	17,400
9-0018-1106	42	438×180	20.0	3.0	315	315	21,850
9-0018-1107	45	467×195	25.0	3.2	320	320	24,650

板厚:1.0 ●特別な底押し加工
※蓋は、P.39の中からお選びください。

鍋類

フライパン・グリルパン

ガス・トロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そばうどん・パスタ用品

蒸し器・中華揚げ物用品