肉がカットしやすい縦波型

IH 100v 200v

❶ アサヒ ステーキグリルパン

〈AST-P1〉B 9-0112-0101 ￥12,000

間口	奥行	高さ	質量	底面サイズ
355×250×25			3.0kg	270×230

①②材質：鉄

IH 100v 200v

❷ アサヒ ビックグリルパン 29cm

〈AGL-B4〉B 9-0112-0201 ￥7,800

直径	高さ	質量	底径
290×22		3.6kg	262

●凹凸の溝が深いので、余分な油をカットしてヘルシーに焼き上がります。

IH 100v 200v

❸ IK 鉄鋳物グリルプレート丸型

〈AGL-54〉B 9-0112-0301 ￥10,000

直径	高さ	質量	底径
290×25		3.1kg	255

❹ 南部鉄 オイルプレート グリル 23-014

〈AOI-32〉S 9-0112-0401 ￥9,500

間口	奥行	高さ	質量	底面サイズ
355×250×25			3.15kg	265×230

❺ 盛栄堂 グリル鉄板 CA-31S

IH 100v 200v

〈QGL-10〉E 9-0112-0501 ￥10,000

間口	奥行	高さ	質量	底面サイズ
340×277×25			3.2kg	277×240

IH 100v 200v

❻ アサヒ 鉄角型グリルプレート波

〈AGL-B0〉B 9-0112-0601 ￥7,500

間口	奥行	高さ	質量	底面サイズ
290×250×30			2.7kg	245×245

❼ トキワ鉄鋳物 ステーキグリル

〈AST-35〉B 9-0112-0701 ￥6,900

IH 100v 200v

間口	奥行	高さ	質量	底面サイズ
250×250×12			2.4kg	235×235

❾ 鉄鋳物 角グリルパン

〈AGL-06〉

	間口	奥行	高さ	kg	
9-0112-0901	大	360×260×20		5.5	￥20,000
9-0112-0902	小	300×260×20		4.3	￥17,000

❿ アサヒ 鉄鋳物 オイルプレート

IH 100v 200v

〈AOI-15〉B 9-0112-1001 ￥15,000

間口	奥行	高さ	質量	底面サイズ
345×245×20			7.1kg	310×245

1/10～1/20の使用量！アメリカで生まれたベストセラー
・クッキングオイルセパレがあればだれだって腕自慢、味自慢。和・洋・中華にお菓子まで、セパレは4つの個性でお料理のレパートリーを広げます。

⑪ ⑫ ⑬ ⑭

スプレークッキングオイル 軽減税率

⓫ セパレ サラダ油

〈AOI-26〉T 9-0112-1101 ￥1,050

500mℓ

●料理がコゲつかず、純植物性で低カロリー。しかも料理後の器具洗いが簡単。

⓬ セパレ バターオイル

〈AOI-20〉T 9-0112-1201 ￥710

100mℓ

●料理にスプレーするだけでバターのまろやかなうまみをプラスします。洋風料理、パンやお菓子作りに最適です。

⓭ セパレ オリーブオイル

〈AOI-19〉T 9-0112-1301 ￥850

100mℓ

●料理にスプレーするだけでオリーブ油の風味をプラスします。イタリア料理、パスタ料理などに最適です。

⓮ ベーカーズ セパレ

〈WOI-01〉T 9-0112-1401 ￥1,050

500mℓ

●天板、型類はもちろん、フライパン、ホットプレートなどの調理器具にも最適。

⓯ たおれにくいオイルスプレー

〈AOI-37〉G ￥1,000

9-0112-1501 水玉グリーン
9-0112-1502 水玉ピンク

79×56×H192
容量：210mℓ
材質：本体/ポリエチレンテレフタレート
ガン/ポリプロピレン
ガンパイプ/ポリエチレン
ガンパッキン/発泡ポリエチレン

●ワンプッシュで約小さじ1/15杯分の油が出ます。
●ハイパワーノズルできれいなミストが出ます。