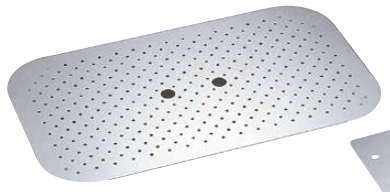
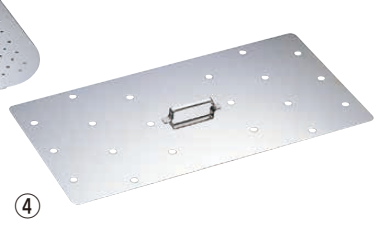
DO-EN（ドー・エン）ノンスティックガストロノームパン

スチームコンベクションはもちろん、色々な用途にご使用できます。

①

②


③


④

❶ DO-EN 18-8 ノンスティック ガストロノームパン（板厚0.8㎜）〈AGS-08〉

❶DO-EN 18-8 ノンスティック ガストロノームパン

		1/1サイズ 外形寸法 530×325	2/3サイズ 外形寸法 353×325	1/2サイズ 外形寸法 325×265
深さ	20㎜	811.20FS 9-0114-0101 2.7ℓ ¥ 9,200	823.20FS 9-0114-0102 1.7ℓ ¥ 6,200	812.20FS 9-0114-0103 1.2ℓ ¥ 5,000
	40㎜	811.40FS 9-0114-0104 5.4ℓ ¥10,200	823.40FS 9-0114-0105 3.4ℓ ¥ 7,600	812.40FS 9-0114-0106 2.4ℓ ¥ 5,800
	65㎜	811.2FS 9-0114-0107 8.7ℓ ¥12,200	823.2FS 9-0114-0108 5.5ℓ ¥ 9,000	812.2FS 9-0114-0109 3.8ℓ ¥ 7,200
	100㎜	811.4FS 9-0114-0110 13.0ℓ ¥15,000	823.4FS 9-0114-0111 8.4ℓ ¥11,000	812.4FS 9-0114-0112 5.9ℓ ¥ 8,700
	150㎜	811.6FS 9-0114-0113 20.0ℓ ¥18,800	823.6FS 9-0114-0114 12.0ℓ ¥14,000	812.6FS 9-0114-0115 8.7ℓ ¥11,200
	200㎜	811.8FS 9-0114-0116 26.0ℓ ¥24,500		812.8FS 9-0114-0117 11.0ℓ ¥16,500

● フッ素加工（ノンスティック）を施してありますので、洗浄が容易で水道光熱費、人件費の節約で調理場の省力化になります。
※金属タワシ、金属ヘラ等はご使用しないでください。

❷ DO-EN 18-8 ノンスティック ガストロノーム 穴明パン（板厚0.8㎜）〈AGS-09〉

❷DO-EN 18-8 ノンスティック ガストロノーム穴明パン

		1/1サイズ 外形寸法 530×325	2/3サイズ 外形寸法 353×325	1/2サイズ 外形寸法 325×265
深さ	20㎜	811.20PFS 9-0114-0201 2.7ℓ ¥ 9,600	823.20PFS 9-0114-0202 1.7ℓ ¥ 7,400	812.20PFS 9-0114-0203 1.2ℓ ¥ 5,000
	40㎜	811.40PFS 9-0114-0204 5.4ℓ ¥10,800	823.40PFS 9-0114-0205 3.4ℓ ¥ 8,300	812.40PFS 9-0114-0206 2.4ℓ ¥ 6,200
	65㎜	811.2PFS 9-0114-0207 8.7ℓ ¥12,800	823.2PFS 9-0114-0208 5.5ℓ ¥ 9,500	812.2PFS 9-0114-0209 3.8ℓ ¥ 7,600
	100㎜	811.4PFS 9-0114-0210 13.0ℓ ¥15,600	823.4PFS 9-0114-0211 8.4ℓ ¥11,600	812.4PFS 9-0114-0212 5.9ℓ ¥ 9,100
	150㎜	811.6PFS 9-0114-0213 20.0ℓ ¥20,000	823.6PFS 9-0114-0214 12.0ℓ ¥15,000	812.6PFS 9-0114-0215 8.7ℓ ¥12,200

● フッ素加工（ノンスティック）を施してありますので、洗浄が容易で水道光熱費、人件費の節約で調理場の省力化になります。
※金属タワシ、金属ヘラ等はご使用しないでください。

❸ DO-EN 18-8 ガストロノームパン用 目皿〈AHT-62〉

9-0114-0301 1/1用 ¥10,600
9-0114-0302 1/2用 ¥ 6,400
9-0114-0303 2/3用 ¥ 9,400

※ P.113①DO-EN18-8ガストロノームパンの深さ100㎜までに使用可能です。

❹ DO-EN 18-8 ガストロノームパン用 落とし蓋〈AHT-67〉

9-0114-0401 1/1用 440×235 ¥4,400
9-0114-0402 2/3用 290×235 ¥4,000

● ガストロノームパン専用の煮物用落とし蓋です。

⑥ ⑤

❺ DO-EN 18-8プルリング付 ガストロノームパン（板厚0.8㎜）〈AGS-14〉

		1/1サイズ	1/2サイズ
深さ	65㎜	9-0114-0501 ¥5,300	9-0114-0502 ¥3,100
	100㎜		9-0114-0503 ¥4,100
	150㎜	9-0114-0504 ¥9,300	9-0114-0505 ¥6,400

● 本体のコーナー部の裏面にリングが付いていますので、⑥DO-EN18-8プルリング付ガストロノームパンカバーとセットで使用した場合、簡単に取り外しが出来ますので大変便利です。
※サイズ等はP.113①を御参照ください。

❻ DO-EN 18-8プルリング付 ガストロノームパン カバー（シリコンパッキン付）〈AGS-15〉

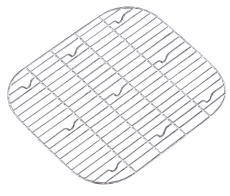
9-0114-0601 1/1サイズ用 530×325 ¥15,400
9-0114-0602 1/2サイズ用 325×265 ¥11,000

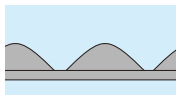
● 蓋の裏側にシリコンパッキンが付いていますので、ガストロノームパン本体との密閉性があり、食品を新鮮に保つ事ができます。
● 耐久性に優れ、保存・運搬に大変便利です。
● コーナー部にリングが付いていますので、簡単にカバーを取り外せます。
● スタッキング（積み重ね）が可能ですので、収納場所をとりません。
※⑤DO-EN 18-8プルリング付ガストロノームパン専用です。

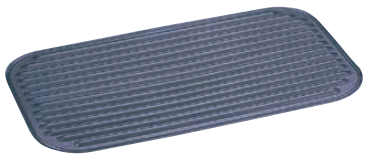
ビルトイン型ポンプ

❼ ホテルパン専用 真空カバー SVCA 1/2用

〈AHT-A8〉 E 9-0114-0701 ¥10,400
320×260×H40
材質：本体/ポリカーボネイト
ポンプ部/ABS樹脂、シリコンパッキン/シリコン
耐熱温度：−40〜100℃
● ホテルパン内部を減圧することで、食品の酸化を抑え、鮮度が長持ちします。また、食材への調味料の染みこみ時間を短縮します。
※ポンプ部をロック状態にすることで、食洗器で洗う事ができます。
※つけ置き洗いはしないでください。
※**DO-ENホテルパン専用です。**他のホテルパンへのご利用はご遠慮下さい。（P.113）







❽ DO-EN 18-8 ガストロノームパン用 焼網（敷アミ）〈AHT-69〉

9-0114-0801 1/1用 465×280 ¥3,100
9-0114-0802 2/3用 315×280 ¥2,600

用途：ガストロノームパンの中に敷くタイプの焼網（敷アミ）です。
※DO-EN18-8ガストロノームパン 深さ20・40㎜専用です。
※写真のガストロノームパンは別売になります。

❾ 18-8 長バット アミ 48型用（DO-EN 18-8 ガストロノームパン用網 1/1用）

〈ABT-41〉 U 9-0114-0901 ¥3,560
450×257
※P.113①DO-EN 18-8 ガストロノームパンの深さ100㎜までに使用可能です。

❿ DO-EN 18-8 ガストロノームパン用 網 2/3用

〈AHT-63〉 9-0114-1001 ¥2,600
290×260
※P.113①DO-EN 18-8 ガストロノームパンの深さ65・100㎜にご使用できます。

⓫ DO-EN アルミ ノンスティック 波型焼物天板（ホテルパン用）〈AYK-61〉

9-0114-1101 1/1用 477×271×H8 ¥6,000
9-0114-1102 2/3用 300×271×H8 ¥5,000

● 焼き網がいらず、網を洗う手間がいりません。
● 油をきりますので、仕上げがベタベタせず、焦げ目もしっかりつきます。
● 溝がついていますので、余分な油が流れます。
● P.113①DO-EN18-8ガストロノームパンの深さ100㎜までにご使用できます。