DO-EN18-8 カラーラインガストロノームパン

●塗装部は加熱時での光沢低下が少なく、耐変色性に優れています。(シリコン樹脂塗装　●塗装部耐熱温度:300℃)
●食材別の色分け管理ができます。
意匠登録済 登録番号 1439858号・1439975号・1439976号・1439977号

❶ DO-EN18-8 カラーラインガストロノームパン〈AGS-25〉

			1/1	2/3	1/2	1/3	1/4	1/6
			外形寸法	外形寸法	外形寸法	外形寸法	外形寸法	外形寸法
			530×325	353×325	325×265	325×176	265×162	176×162
深さ	65㎜	ピンク	9-0119-0101	9-0119-0102	9-0119-0103	9-0119-0104	9-0119-0105	9-0119-0106
		ブルー	9-0119-0107 8.7ℓ	9-0119-0108 5.5ℓ	9-0119-0109 3.8ℓ	9-0119-0110 2.5ℓ	9-0119-0111 1.8ℓ	9-0119-0112 1.0ℓ
		イエロー	9-0119-0113	9-0119-0114	9-0119-0115	9-0119-0116	9-0119-0117	9-0119-0118
		グリーン	9-0119-0119	9-0119-0120	9-0119-0121	9-0119-0122	9-0119-0123	9-0119-0124
			￥10,700	￥ 7,900	￥6,700	￥5,300	￥4,900	￥3,600
	100㎜	ピンク	9-0119-0125	9-0119-0126	9-0119-0127	9-0119-0128	9-0119-0129	9-0119-0130
		ブルー	9-0119-0131 13.0ℓ	9-0119-0132 8.4ℓ	9-0119-0133 5.9ℓ	9-0119-0134 3.8ℓ	9-0119-0135 2.7ℓ	9-0119-0136 1.6ℓ
		イエロー	9-0119-0137	9-0119-0138	9-0119-0139	9-0119-0140	9-0119-0141	9-0119-0142
		グリーン	9-0119-0143	9-0119-0144	9-0119-0145	9-0119-0146	9-0119-0147	9-0119-0148
			￥12,200	￥ 9,200	￥7,600	￥6,300	￥5,700	￥4,400
	150㎜	ピンク	9-0119-0149	9-0119-0150	9-0119-0151	9-0119-0152	9-0119-0153	9-0119-0154
		ブルー	9-0119-0155 20.0ℓ	9-0119-0156 12.0ℓ	9-0119-0157 8.7ℓ	9-0119-0158 5.5ℓ	9-0119-0159 3.8ℓ	9-0119-0160 2.2ℓ
		イエロー	9-0119-0161	9-0119-0162	9-0119-0163	9-0119-0164	9-0119-0165	9-0119-0166
		グリーン	9-0119-0167	9-0119-0168	9-0119-0169	9-0119-0170	9-0119-0171	9-0119-0172
			￥15,700	￥11,800	￥9,600	￥7,900	￥6,600	￥4,900

※蓋はP.113③を御参照ください。

❷ DO-EN18-8 カラーガストロノームパン〈AGS-26〉

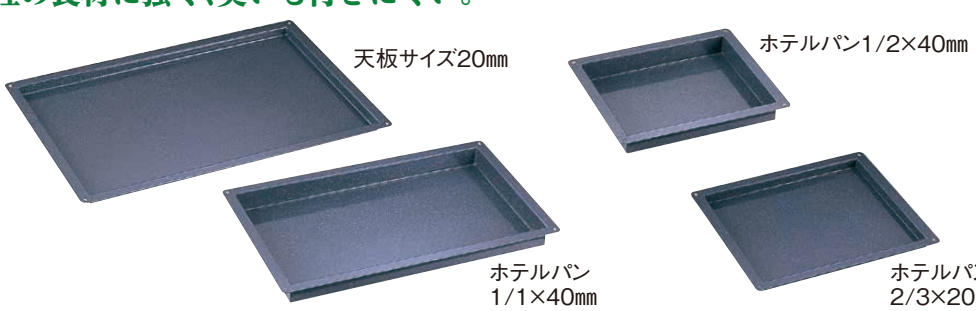
			1/1	2/3	1/2
			外形寸法	外形寸法	外形寸法
			530×325	353×325	325×265
深さ	100㎜	ピンク	9-0119-0201	9-0119-0202	9-0119-0203
		ブルー	9-0119-0204 13.0ℓ	9-0119-0205 8.4ℓ	9-0119-0206 5.9ℓ
		イエロー	9-0119-0207	9-0119-0208	9-0119-0209
		グリーン	9-0119-0210	9-0119-0211	9-0119-0212
			￥12,600	￥9,500	￥7,800
	150㎜	ピンク	9-0119-0213	9-0119-0214	9-0119-0215
		ブルー	9-0119-0216 20.0ℓ	9-0119-0217 12.0ℓ	9-0119-0218 8.7ℓ
		イエロー	9-0119-0219	9-0119-0220	9-0119-0221
		グリーン	9-0119-0222	9-0119-0223	9-0119-0224
			￥16,000	￥12,200	￥9,900

●スチームコンベクション調理や器としても使用できます。
※蓋はP.113③を御参照ください。

TKG

エナメルトレーシリーズ

スチームコンベクションに最適なエナメル(ホーロー)仕上げ。
酸やアルカリ性の食材に強く、臭いも付きにくい。



❸ TKG エナメル ホテルパン〈AHT-86〉

		1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ
		530×325	355×325	325×265
深さ	20㎜	9-0119-0301 ￥10,700 2.3ℓ		
	40㎜	9-0119-0302 ￥11,500 4.6ℓ	9-0119-0304 ￥9,600 3.3ℓ	9-0119-0305 ￥7,600 2.2ℓ
	65㎜	9-0119-0303 ￥13,200 8.0ℓ		

材質:鉄ホーロー仕上
●コンベクションオーブンでの焼き物に最適です。
●ホーローなので臭いが付きにくく、油汚れも簡単に洗浄できます。
※フチ部分の穴は製造工程で必要なものです。ご使用には差し支えありません。

❹ エナメルトレイ〈AEN-02〉B

		天板サイズ	ホテルパン1/1サイズ	ホテルパン2/3サイズ	ホテルパン1/2サイズ
		600×400 内558×358	530×325 内488×283	355×325 内313×283	325×265 内283×223
深さ	20㎜	9-0119-0401 ￥17,300 約2.4kg	9-0119-0403 ￥14,500 約1.7kg	9-0119-0405 ￥12,100 約1.2kg	9-0119-0407 ￥10,900 約0.9kg
	40㎜	9-0119-0402 ￥21,400 約2.7kg	9-0119-0404 ￥16,000 約2.1kg	9-0119-0406 ￥13,200 約1.5kg	9-0119-0408 ￥12,000 約1.1kg

●熱効率に優れ食材に均一に火が入ります。
●コーナーが直角なので個数取りのとき無駄がありません。
●表面がガラス質(ホーロー)なので傷や汚れをシャットアウト。
※フチ部分の穴は製造工程で必要なものです。ご使用には差し支えありません。