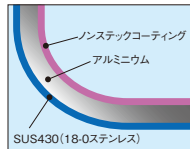


料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器・設備  
サビ防止用品  
喫茶用品  
軽食・鉄板焼用品  
製菓用品  
棚・ワゴン  
洗濯用品  
清掃用品  
長靴・白衣・衛生  
消耗品  
バンケットウェア  
フラットウェア  
テーブルウェア  
卓上備品  
料理演出用品  
グラス・食器  
ホテル・旅館用品  
テーブル・椅子  
サイン  
店舗備品

# TKG



## ① TKG IHセレクト 2層クラッド 両手鍋 <ALY-78>

	cm	内径	外径	高さ	ℓ	kg	底径
9-0431-0101	27	290	105	5.2	1.49	202	¥14,700
9-0431-0102	30	330	139	7.6	1.99	218	¥17,000

板厚:2.5

- 煮物や炒め物、揚げ物など様々なお料理に使える万能鍋です。
- 外面は電磁調理器との相性が良いステンレス鋼、内面は熱伝導に優れフッ素樹脂がはがれにくいアルミの2層クラッド鋼は電磁調理器使用時でも熱まわりが均一で、鍋全体がムラなく加熱されます。
- 板厚2.5mmの極厚仕様なので、熱変形に強く耐久性にも優れています。



## ② 鉄 本格揚げ鍋 24cm <AAG-44>

■ 9-0431-0201 ¥4,600

外径	高さ	kg	ℓ	底径
250	68	1.81	2.6	172

底厚:3.2

※容量は満水容量です。



## ③ IH 鉄 たっぶり深型揚げ鍋 20cm (蓋付) <AAG-42>

■ 9-0431-0301 ¥4,000

外径	高さ	kg	ℓ	底径
236	219	109	1.32	2.8

底厚:1.6

※容量は満水容量です。



## ④ 鉄 ミニ揚げ鍋 16cm <AAG-45>

■ 9-0431-0401 ¥2,900

外径	高さ	kg	ℓ	底径
231	77	0.7	1.6	123

底厚:1.6

※容量は満水容量です。



## ⑤ 岩鑄鉄 天ぷら鍋 平底 <ATV-68>

■ 9-0431-0501 ¥7,000

cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径
25	25-101	240	60	1.6	2.1

■ 9-0431-0502 ¥8,500

265×65 2.5 3.0 230

アミ/鉄クロームメッキ



## ⑥カラッフル揚げ鍋 20cm <AAG-49>

■ 9-0431-0601 ¥5,600

外径	高さ	kg	ℓ	底径
238	220	107	3.2	1.25

底厚:1.6

材質:本体/鉄(シリコン焼付塗装) アミ/鉄(クロームメッキ)

● 温度計付

※容量は満水容量です。



## ⑦ からっと銅のあげなべ <AAG-47>

■ 9-0431-0701 ¥12,000

cm	外径	高さ	ℓ	g	板厚
18	180	80	1.0	585	1.0

■ 9-0431-0702 ¥12,500

cm	外径	高さ	ℓ	g	板厚
20	200	90	1.8	700	1.0



## ⑧ コーゼックック ホーロー ミニ天ぷら鍋 16cm <ANB-43>

■ 9-0431-0801 ホワイト

■ 9-0431-0802 レッド

外径	高さ	kg	ℓ	底径
205	155	105	0.55	1.5

底厚:0.8

材質:網/鉄(クロームメッキ)

※容量は満水容量です。



## ⑨ コーゼックック ホーロー 天ぷら鍋(温度計付き) 23cm <ANB-42>

■ 9-0431-0901 ¥5,700

外径	高さ	kg	ℓ	底径
325	255	90	1.22	3.1

底厚:1.0

● 油ハネをおさえるフード付。

※容量は満水容量です。



## ⑩ ステンレス揚げ鍋 <AAG-51>

cm	外径	高さ	ℓ	g	底径
20	202	74	2.0	590	140

■ 9-0431-1001 20(揚げアミ付) ¥4,000

■ 9-0431-1002 22(揚げアミ付) ¥5,000

■ 9-0431-1003 24(揚げアミ無) ¥5,000

底厚:1.5

アミ/鉄クロームメッキ

● ステンレス製でサビに強く、丈夫で長持ち。

※容量は満水容量です。

※24cmに、揚げアミは付属していません。



## ⑪ 18-0 あげもの名人 <AAG-46>

■ 9-0431-1101 ¥3,000

セット内容

天ぷら鍋(φ145×H85 底径120)×1

容量:0.7ℓ 板厚:0.5

オイルポット(φ145×H125)×1

容量:1.3ℓ 板厚:0.4

片手ザル(φ155×H80 30メッシュ)×1

材質:本体/18-0ステンレス

ハンドル/フェノール樹脂

片手ザル/18-8ステンレス

● これ1つで揚げ物の際のすべての

ツールがそろっています。

● 揚げ網(片手ザル)でそのまま油を漉せます。

あとはそのままオイルポットとして保存できます。

※オイルポットは、油こし及び油保存用ですので調理にはご使用できません。