

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器・設備
サービス用品
喫茶用品
軽食・鉄板焼用品
製菓用品
ワゴン・棚
洗浄用ラック
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

トロワシリーズ

①～④
材質:本体/ステンレス鋼、アルミニウム合金
ハンドル・蓋ツマミ/フェノール樹脂
※ソースパン16cm ハンドルのみステンレス鋼
内面:セラミック塗膜加工
外面・蓋表面:サテン仕上
底板厚:1.0
●蓄熱性の高いステンレスと熱伝導性に優れたアルミニウムの全面3層構造で、軽くて熱伝導率に優れた使いやすい鍋です。

① シチューポット TRW-20W
〈ATL-68〉 1-0059-0101 ¥10,000

cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径
20	214×94	3.0	0.96	190	

② ディープポット 〈ATL-67〉

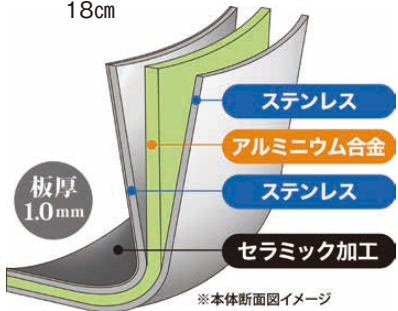
	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径
1-0059-0201	TRW-22W	22	234×125	4.7	1.16	210
1-0059-0202	TRW-24W	24	255×140	6.4	1.31	230

③ キャセロール TRW-24C
〈ATL-69〉 1-0059-0301 ¥13,000

cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径
24	255×76	3.6	1.10	230	

④ ソースパン 〈ATL-66〉

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径
1-0059-0401	TRW-16S	16	175×88	1.8	0.61	150
1-0059-0402	TRW-18S	18	194×88	2.3	0.77	170



ステンレス クレールシリーズ

⑤⑥
材質:本体/ステンレス ハンドル・フタツマミ/フェノール樹脂
フタ/強化ガラス
●内面ミラー仕上げでお手入れも簡単です。

⑤ クレール 両手鍋 〈AKL-47〉

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径
1-0059-0501	20	103	3.3	0.82	172
1-0059-0502	22	114	4.5	0.96	195

⑥ クレール 片手鍋 〈AKL-46〉

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径
1-0059-0601	16	78	1.6	0.55	140
1-0059-0602	18	87	2.3	0.62	160

18-0 IHデュオシリーズ

⑦⑧
材質:本体/2層クラッド材(内側:アルミニウム合金
外側:18-0ステンレス鋼) 内面/ふっ素樹脂加工
底板厚:1.7 側面/ミラー仕上げ 取手/ステンレス鋼

⑦ 両手鍋 〈ADY-03〉

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径
1-0059-0701	20	213	95	3.0	1.17	180
1-0059-0702	22	231	123	4.7	1.44	200

⑧ 片手鍋 〈ADY-02〉

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径
1-0059-0801	16	171	88	1.8	0.82	140
1-0059-0802	18	192	88	2.3	0.94	160

- アルミニウム合金とステンレス鋼の二層構造で、熱を蓄えムラなく加熱できます。
- 料理の状況が確認できる強化ガラス蓋付。

18-0 スピーネシリーズ

材質:本体・蓋/ステンレス鋼 取手・蓋ツマミ/フェノール樹脂
⑨～⑪底板厚:1.2

⑨ 深型両手鍋 〈ASP-52〉

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径
1-0059-0901	20	237	94	3.3	1.36	190
1-0059-0902	22	260	106	4.6	1.56	200

⑩ 浅型両手鍋 〈ASP-53〉

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径
1-0059-1001	23	281	73	3.4	1.68	215

- 側面を薄くした特殊加工により軽くて扱いやすく、保温性にも優れています。

⑪ 深型片手鍋 〈ASP-51〉

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径
1-0059-1101	18	216	78	2.1	1.08	165