

耐蝕性に優れた新素材SUS444 (18クロームモリブデン鋼)を使用し、鍋底は2~3mmの単層極厚構造ですから業務用電磁調理器に最適です。



① Ωスーパーデンジ 揚鍋 (AAG-39)

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
1-0432-0101	30	305×80	3.0	1.9	2.5	245	¥33,000	
1-0432-0102	33	335×91	5.0	2.2	2.5	267	¥35,000	
1-0432-0103	36	365×98	6.0	2.5	2.5	290	¥39,000	
1-0432-0104	39	395×101	8.0	3.6	3.0	316	¥43,000	
1-0432-0105	42	427×104	10.0	4.1	3.0	342	¥55,000	
1-0432-0106	45	457×118	12.0	4.6	3.0	362	¥63,000	

●多目的鍋として幅広くご使用できます。



② Ωパワー・デンジ 揚鍋 (AAG-38)

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
1-0432-0201	30	305×80	3.0	1.9	2.5	245	¥33,000	
1-0432-0202	33	335×91	5.0	2.2	2.5	267	¥35,000	
1-0432-0203	36	365×98	6.0	2.5	2.5	290	¥39,000	
1-0432-0204	39	395×101	8.0	3.6	3.0	316	¥42,500	
1-0432-0205	42	427×104	10.0	4.1	3.0	342	¥55,000	
1-0432-0206	45	457×118	12.0	4.6	3.0	362	¥64,000	

●多目的鍋として幅広くご使用できます。



③ 18-10 ロイヤル 天ぷら鍋 (ATV-12) □

	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0432-0301	XPD-240	240×90	約3.5	1.4	150	¥27,800
1-0432-0302	XPD-270	270×90	約4.5	1.6	205	¥34,200
1-0432-0303	XPD-300	300×95	約6	1.8	225	¥39,200
1-0432-0304	XPD-330	330×100	約7.5	2.2	240	¥41,700
1-0432-0305	XPD-360	360×105	約9	2.5	270	¥45,500
1-0432-0306	XPD-390	390×120	約12	2.8	290	¥49,300

板厚:1.5



迷ったら コシ

④ Ω 鉄 厚板揚鍋 (AAG-09)

	cm	高さ	ℓ	kg	板厚	
1-0432-0401	27	78	2.0	1.7	2.6	¥9,000
1-0432-0402	30	80	3.0	2.1	2.6	¥9,900
1-0432-0403	33	91	5.0	2.6	2.6	¥11,000
1-0432-0404	36	98	6.0	3.1	2.6	¥13,000
1-0432-0405	39	101	8.0	4.4	3.2	¥16,500
1-0432-0406	42	104	10.0	5.1	3.2	¥19,500
1-0432-0407	45	118	12.0	6.0	3.2	¥22,000
1-0432-0408	48	127	15.0	6.7	3.2	¥25,500
1-0432-0409	51	137	18.0	7.3	3.2	¥29,000



⑤ Ω 銅 揚鍋 (樋目入り) (AAG-53)

	cm	高さ	ℓ	kg	板厚	
1-0432-0501	27	65	2.9	1.6	2.0	¥30,000
1-0432-0502	30	70	4.1	2.0	2.0	¥34,000
1-0432-0503	33	80	5.4	2.4	2.0	¥48,000
1-0432-0504	36	87	7.8	2.8	2.0	¥60,000
1-0432-0505	39	92	9.6	3.4	2.2	¥69,000
1-0432-0506	42	103	12.2	4.2	2.2	¥83,000
1-0432-0507	45	110	16.2	4.9	2.3	¥104,000



⑥ Ω 銅 揚鍋 (AAG-08)

	cm	高さ	ℓ	kg	板厚	
1-0432-0601	25	65	2.65	1.3	2.0	¥22,000
1-0432-0602	27	65	2.9	1.6	2.0	¥24,000
1-0432-0603	30	70	4.1	2.0	2.0	¥28,000
1-0432-0604	33	80	5.4	2.4	2.0	¥38,000
1-0432-0605	36	87	7.8	2.8	2.0	¥48,000
1-0432-0606	39	92	9.6	3.4	2.2	¥54,000
1-0432-0607	42	103	12.2	4.2	2.2	¥65,000
1-0432-0608	45	110	16.2	4.9	2.3	¥82,000
1-0432-0609	48	120	19.7	7.8	3.0	¥109,000
1-0432-0610	51	130	23.8	9.1	3.0	¥136,000
1-0432-0611	55	140	30.1	10.5	3.0	¥177,000
1-0432-0612	60	150	40.4	12.6	3.0	¥232,000



⑦ 18-8 揚鍋 (AAG-15)

	cm	高さ	ℓ	kg	
1-0432-0701	27	75	2.0	1.8	¥10,100
1-0432-0702	30	80	2.5	2.2	¥11,800
1-0432-0703	33	80	3.0	2.5	¥12,800
1-0432-0704	36	80	3.5	3.0	¥15,000
1-0432-0705	39	80	4.0	3.5	¥15,500
1-0432-0706	42	80	5.0	3.9	¥17,000
1-0432-0707	45	80	6.0	4.4	¥19,200

板厚:2.5



⑧ アルミ DON打出 揚鍋 (AAG-11) □

	cm	高さ	ℓ	kg	
1-0432-0801	27	90	4.8	1.15	¥12,000
1-0432-0802	30	95	6.0	1.35	¥13,000
1-0432-0803	33	100	7.5	1.62	¥15,000
1-0432-0804	36	105	9.5	1.85	¥18,000
1-0432-0805	39	110	12.0	2.18	¥22,000
1-0432-0806	42	115	14.0	2.38	¥25,000
1-0432-0807	45	125	17.0	2.9	¥28,000

板厚:3.0

※⑪⑫の天ぷらアミは使用できません。



⑨ アルミ イモノ揚鍋 (AAG-12)

	cm	高さ	ℓ	kg	板厚	
1-0432-0901	30	73	3.8	1.1	4.8	¥8,600
1-0432-0902	33	78	4.7	1.3	5.0	¥11,100
1-0432-0903	36	86	6.4	1.8	5.2	¥13,200
1-0432-0904	39	92	8.3	2.4	5.4	¥17,200
1-0432-0905	42	104	10.3	3.0	5.6	¥23,000
1-0432-0906	45	103	11.6	3.6	5.9	¥30,000
1-0432-0907	48	108	15.3	4.5	6.0	¥35,000
1-0432-0908	52	111	18.5	5.0	6.0	¥39,000
1-0432-0909	55	118	21.5	6.0	6.0	¥48,000
1-0432-0910	60	133	27.7	7.0	6.0	¥54,000

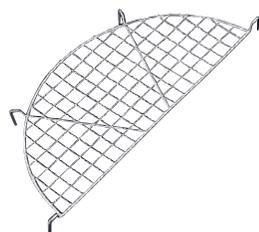


⑩ 大和 鉄イモノ 揚鍋 (AAG-27)

	cm	高さ	kg	板厚	
1-0432-1001	43	87	5.1	3.5	¥64,000
1-0432-1002	45	97	5.8	3.5	¥76,000
1-0432-1003	48	110	8.2	4.0	¥115,000
1-0432-1004	67	150	14.0	4.0	¥256,000

※錆防止のため、全体に食用油を塗っています。ご使用前に良く洗浄してからご使用ください。

メーカー直送 1~2日 全国 運賃別途



⑪ Ω 18-8 クリンプ目 半月型 天ぷらアミ (16mm目) (ATV-04)

cm用		cm用			
1-0432-1101	24	¥1,650	1-0432-1105	36	¥2,400
1-0432-1102	27	¥1,850	1-0432-1106	39	¥2,600
1-0432-1103	30	¥2,000	1-0432-1107	42	¥2,700
1-0432-1104	33	¥2,200	1-0432-1108	45	¥3,000



⑫ Ω 18-8 亀甲目 半月型 天ぷらアミ (ATV-03)

cm用		cm用			
1-0432-1201	27	¥1,740	1-0432-1206	42	¥2,450
1-0432-1202	30	¥1,880	1-0432-1207	45	¥2,750
1-0432-1203	33	¥1,950	1-0432-1208	48	¥2,900
1-0432-1204	36	¥2,100	1-0432-1209	51	¥3,500
1-0432-1205	39	¥2,200			

※手作り商品の為、サイズに若干の差異が生じる場合があります。

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そばうどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品