

うらごし・フルイ・
スプーン・みそこし
リード・トング・
ターナー

泡立水マス・
調味料入・ロート

卸金すり鉢・
マッシャー・天突

和食用小物・寿司・
おにぎり型

抜型・細工用品・
皮むき・玉子切

チーズ・バター・
肉用品

ハサミ・栓抜・
缶切類

はかり・タイマー

温度計・湿度計

濃度計・塩素計類



① 銅 玉子焼 関東型 (BTM-01)

	cm	内寸	深さ	kg	
1-0548-0101	15	150×150×30	0.56	¥ 7,400	
1-0548-0102	18	180×180×33	0.77	¥ 9,200	
1-0548-0103	21	210×210×36	1.23	¥13,800	
1-0548-0104	24	240×240×39	1.51	¥16,700	
1-0548-0105	27	270×270×40	2.02	¥22,600	
1-0548-0106	30	300×300×40	2.32	¥27,800	

■①交換部品 木柄

1-0548-0107	15cm用	¥400
1-0548-0108	18cm用	¥480
1-0548-0109	21・24cm用	¥570
1-0548-0110	27・30cm用	¥840

※①④⑤⑥木柄を取り付ける際、
釘を打つ必要がございます。



② 玉子焼用木蓋
(スプルス材) (BTM-50)

	cm用	
1-0548-0201	15 150×150	¥2,000
1-0548-0202	18 180×180	¥2,200
1-0548-0203	21 210×210	¥2,300
1-0548-0204	24 240×240	¥2,700
1-0548-0205	27 270×270	¥2,900

③ 玉子焼用木蓋 (サワラ材)
30cm用
(BTM-03) 1-0548-0301 ¥3,700
300×300

④ 玉子焼用木蓋
(スプルス材) (BTM-46)

	cm用	
1-0548-0401	10.5 103×145	¥2,100
1-0548-0402	12 115×160	¥2,400
1-0548-0403	13.5 127×175	¥2,600

●家庭用玉子焼にも最適です。



⑤ 銅 玉子焼 関西型 (BTM-04)

	cm	内寸	深さ	kg	
1-0548-0501	10.5	105×150×30	0.53	¥ 7,000	
1-0548-0502	12	120×165×30	0.61	¥ 7,800	
1-0548-0503	13.5	135×180×30	0.68	¥ 8,300	
1-0548-0504	15	150×195×30	0.78	¥10,000	
1-0548-0505	16.5	165×210×30	0.85	¥11,300	
1-0548-0506	18	180×225×30	0.95	¥13,000	
1-0548-0507	19.5	195×240×30	1.03	¥14,000	
1-0548-0508	21	210×255×30	1.14	¥16,200	
1-0548-0509	22.5	225×270×30	1.55	¥24,500	
1-0548-0510	24	240×285×30	1.70	¥27,700	
1-0548-0511	27	270×315×30	1.98	¥36,300	
1-0548-0512	30	300×345×30	2.32	¥41,800	

⑥ 銅 玉子焼 うす焼用 (BTM-02)

	cm	内寸	深さ	kg	
1-0548-0601	15	150×150×20	0.61	¥ 7,300	
1-0548-0602	18	180×180×20	0.8	¥ 9,200	
1-0548-0603	21	210×210×20	1.00	¥13,800	
1-0548-0604	24	240×240×20	1.21	¥16,700	

■⑤交換部品 木柄

1-0548-0513	10.5~13.5cm用	¥400
1-0548-0514	15~21cm用	¥480
1-0548-0515	22.5・24cm用	¥480
1-0548-0516	27・30cm用	¥570



⑦ 銅 玉子焼 名古屋型 (BTM-05)

	cm	内寸	深さ	kg	
1-0548-0701	15	195×150×30	0.93	¥11,500	
1-0548-0702	16.5	210×165×30	1.03	¥14,000	
1-0548-0703	18	225×180×40	1.15	¥17,400	
1-0548-0704	19.5	240×195×40	1.48	¥20,000	
1-0548-0705	21	255×210×40	1.61	¥22,800	
1-0548-0706	22.5	270×225×40	1.74	¥25,000	
1-0548-0707	24	285×240×40	1.88	¥27,800	



⑧ ロイヤル 玉子焼 (ATM-02)

	内寸	深さ	kg	底寸法	
1-0548-0801	XED-140	135×260×33	0.9	260×135	¥36,400
1-0548-0802	XED-230	225×225×33	1.2	225×225	¥42,900
1-0548-0803	XED-260	255×260×33	1.5	255×255	¥52,900

材質:銅クラッド

⑨ ふわっと銅のたまごやき (BTM-48)

	cm	内寸	深さ	g	底寸法	
1-0548-0901	9	90×145	25	295	80×120	¥7,500
1-0548-0902	12	120×180	30	445	105×160	¥9,000

板厚:1.0



⑫ マリウスダイヤモンド 玉子焼 13×18cm

(AML-51) 1-0548-1201 ¥2,800

140×188×H100 0.41kg
内130×179×H33
IH反応底:105×136
材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス(底)
取手/フェノール樹脂
内面/フッ素樹脂塗膜加工
板厚:3.0



⑬ レーヴ IH玉子焼 F-7195

(ALC-17) 1-0548-1301 ¥2,300

135×188×H80 0.36kg
内130×183×H30
IH反応底:102×127
材質:本体/アルミニウム、ステンレス(はり底)
取手/フェノール樹脂
内面/人工ダイヤモンド配合マール塗装
底厚:2.6
●熱ムラが少なく、熱伝導性・耐摩耗性に優れています。



⑭ タフクック IH玉子焼 F-7225

(ATH-03) 1-0548-1401 ¥3,800

150×198×H60 0.43kg
内140×190×H32、IH反応底:118×142
材質:本体/アルミダイキャスト、取手/フェノール樹脂
内面/人工ダイヤモンド配合マール塗装
底板厚:3.4
●熱のムラが少なく、熱を伝えやすいダイヤモンド粒子と
アルミダイキャスト本体で優れた熱伝導性です。
●内面5層、外面3層のコーティングで耐久性に優れています。



⑮ 軽くて使いやすい
ホワイトセラミック

エッグパン 15cm×18cm

(ASL-A8) 1-0548-1501 ¥4,600

160×190×H35 0.46kg
内150×180×H32 IH反応底:160×145
材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス(底)
取手/フェノール樹脂、内面/セラミック加工
底厚:35mm



⑩ IH テフロンマールコート
玉子焼 13×18cm

(ATM-38) 1-0548-1001 ¥6,900

142×191×H36 0.5kg
内132×181×深さ32
IH反応底:140×100
板厚:2.0/底厚:3.5



⑪ IH テフロンマールコート
プロタイプ玉子焼 20×21cm

(ATM-39) 1-0548-1101 ¥8,500

213×225×H44 0.84kg
内200×208×深さ37
IH反応底:155×150
板厚:2.0/底厚:3.5



お弁当作りの
強い味方!



⑯ IHマールツインパン
NEO TP-16

(ATI-C6) 1-0548-1601 ¥3,000

342×198×H73 0.42kg
内190×155×30
IH反応底:168×113
板厚:1.5/底厚3.5
●一度に少量の具を同時に効率よく調理できます。

