

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
フコ・棚
洗濯用
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
ウェアル
卓上備品
料理演出用品
ガラス・食器
ホテル・旅館用品
テーブル・椅子
サイン
店舗備品

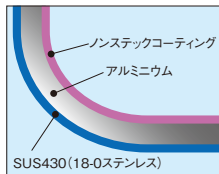
7KG 剛鉄

— GOUTETSU —

サビにくくお手入れが簡単な玉子焼



迷ったらコレ



① TKG 剛鉄(ごうてつ) 玉子焼 14×19cm

〈ATM-57〉 1-0549-0101 ¥5,800

152×209×H38 0.69kg
内140×190×深さ37
底寸法:120×156

- 鉄の表面を窒化(ちっか)させた、極めてサビにくい強靱な鉄製玉子焼。
- 本体は縁付きで変形に強く、料理の移し替えに便利です。

※詳しい説明はP.92を参照ください。

関連商品 他 剛鉄フライパン・いため鍋 P.92

② TKG IHセレクト 2層クラッド玉子焼 〈BTM-41〉

	内寸	深さ	kg	底寸	
1-0549-0201	100×150	35	0.44	95×120	¥ 7,500
1-0549-0202	130×180	35	0.62	120×150	¥ 8,500
1-0549-0203	150×180	35	0.65	150×155	¥ 9,300
1-0549-0204	180×230	35	0.89	175×205	¥12,200

板厚:2.5

- 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。
- ハンドルは耐久性に優れたステンレスを採用。シリコン製のクールハンドル付で熱くなりやすく、腐食や焼けによる交換は必要ありません。
- 板厚3mm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。

ダイヤモンドコート 玉子焼き



Doris「ドリス」 玉子焼き



③ IHダイヤモンドコート 玉子焼き 18×15cm

〈ADI-39〉 1-0549-0301 ¥4,500

191×162×H35 0.58kg
内181×152×深さ30
IH反応底:165×145

④ ドリス IHアルミ玉子焼き 〈ADL-M4〉

	内寸	深さ	g	IH反応径	
1-0549-0401	150×180	30	484	φ126	¥3,700
1-0549-0402	180×230	30	617	φ145	¥4,300

板厚:2.4

- 内面フッ素樹脂加工



⑤ IH ヴェスタ 玉子焼 19×14cm VST-E19-14

〈ABE-37〉 1-0549-0501 ¥5,500

153×209×H39 575g
内140×190×深さ35
底寸法:115×155

- 底厚:2.6
- 材質:本体/2層クラッド材 (内側アルミニウム合金・外側ステンレス鋼)
- 取手/フェノール樹脂、アルミニウム合金(フック部分)
- 内面/テフロンプラチナ加工
- 外面/サテン仕上
- 全面2層クラッド材を採用。入電効率と熱伝導性に優れているので、短時間で調理が始められます。
- 熱をムラ無く均一に伝えるので、焼き目もきれいに美味しく仕上げるができます。

⑥ グットフル IH 玉子焼 PK-519

〈ATM-62〉 1-0549-0601 ¥1,800

134×184×H32 340g
内130×180×深さ30
底寸法:125×160

- 底厚:2.4
- 材質:本体/アルミニウム、ステンレス(底)
- ハンドル/フェノール樹脂
- 内面/フッ素コート
- 圧縮フッ素コートが施されているので、汚れが落ちやすく、コゲつきにくいです。

⑦ IHハイキャスト プレミアム 玉子焼 16×18cm

〈ATM-61〉 1-0549-0701 ¥8,000

内160×180×深さ35 0.63kg
底寸法:155×155
底板厚:4.3

- テフロンプラチナ加工
- アルミキャスト鋳造製厚手調理器ですから熱変形に強く全面均一加熱で美味しく調理。200Vクッキングヒーターに最適です。
- 高密度3層構造と新開発・超硬質セラミックダブル配合により、卓越した耐久性を実現しました。

⑧ クワトロ+(プラス)IH 玉子焼 〈AKW-10〉

	cm	外寸	深さ	kg	底面サイズ	
1-0549-0801	15×9.5	160×114	34	0.46	130× 85	¥6,500
1-0549-0802	19×14	200×152	35	0.63	155×115	¥7,000

底板厚:2.6



極(きわめ)



⑨ フジIH 玉子焼 DX

〈ATM-24〉 1-0549-0901 ¥7,000

内140×195×H30 0.46kg
底寸法:120×160

- 熱伝導に優れたアルミクラッド材使用。

⑩ 極(きわめ)鉄 玉子焼き

〈ATM-52〉

	内寸	深さ	g	底寸法	
1-0549-1001 特小	107×147	25	375	100×120	¥4,000
1-0549-1002 小	127×177	30	590	127×165	¥5,000
1-0549-1003 大	176×176	30	900	175×165	¥6,000

※特小はIHクッキングヒーターではご使用になれません。

- PANの表面が「から焼き」された状態であり油なじみが良い。
- 熱を蓄える力が大きいので、たっぷりの熱(豊富な熱量)を食材に素早く通します。
- 極めて腐食しにくく、調理後のお手入れも簡単です。
- 鉄ならではの優れた耐久性で、大変丈夫です。

⑪ 南部鉄 玉子焼 24-017

〈ATM-17〉 1-0549-1101 ¥6,800

内145×180×深さ25 1.18kg
底寸法:136×146

⑫ 鉄 なが〜い ミニ玉子焼

〈ATM-53〉 1-0549-1201 ¥2,900

内200×94×深さ24 0.45kg
底寸法:175×88
底厚:1.6

⑬ ミニシリーズ 玉子焼

〈ANV-07〉 1-0549-1301 ¥1,200

95×138×H50 165g
内92×135×深さ26
本体:アルミニウム合金
内面:フッ素樹脂加工
外面:焼付塗装
ハンドル:フェノール樹脂