



TKG エコプロ アルミ シリーズ

プロの現場で求められる「使いやすさ」と「機能性」を兼ね備えた業務用アルミ鍋!

軽量設計により、長時間の調理でも負担が少なく、厨房の生産性を高め、安定した品質の料理提供をサポートします。
大量調理や連続使用にも耐える、選ばれ続ける定番です!



便利な目盛付です。



① TKG エコプロ アルミ寸胴鍋(目盛付) 〈AZV-89〉

	cm内	外径	深さ	底板厚	ℓ	kg	
1-0001-0101	21	228×207	3.0	7.0	1.5	¥ 9,400	
1-0001-0102	24	268×237	3.0	10.0	2.1	¥12,200	
1-0001-0103	27	298×267	3.0	15.0	2.7	¥14,800	
1-0001-0104	30	328×297	3.2	21.0	3.4	¥18,200	
1-0001-0105	33	358×327	3.2	28.0	4.3	¥22,000	
1-0001-0106	36	389×357	3.4	36.0	5.4	¥27,400	
1-0001-0107	39	420×387	3.6	46.0	6.2	¥31,300	
1-0001-0108	42	450×417	3.6	58.0	7.4	¥37,500	
1-0001-0109	45	483×446	3.8	71.0	9.1	¥45,000	
1-0001-0110	48	510×476	4.0	86.0	10.2	¥52,300	
1-0001-0111	51	547×506	4.0	104.0	11.3	¥58,000	
1-0001-0112	54	575×536	4.0	123.0	13.0	¥65,000	
1-0001-0113	60	636×596	4.0	169.0	15.5	¥79,000	

② TKG エコプロ アルミ半寸胴鍋(目盛付) 〈AHV-G4〉

	cm内	外径	深さ	底板厚	ℓ	kg	
1-0001-0201	21	228×147	3.0	5.0	1.3	¥ 8,500	
1-0001-0202	24	268×167	3.0	7.0	1.8	¥10,100	
1-0001-0203	27	298×177	3.0	10.0	2.1	¥11,500	
1-0001-0204	30	328×197	3.2	14.0	2.7	¥15,000	
1-0001-0205	33	358×207	3.2	17.0	3.3	¥16,300	
1-0001-0206	36	389×227	3.4	23.0	4.0	¥21,500	
1-0001-0207	39	420×237	3.6	28.0	5.0	¥25,500	
1-0001-0208	42	450×267	3.6	38.0	5.9	¥30,000	
1-0001-0209	45	483×286	3.8	46.0	7.1	¥37,500	
1-0001-0210	48	510×316	4.0	57.0	8.5	¥43,000	
1-0001-0211	51	547×346	4.0	71.0	9.3	¥48,000	
1-0001-0212	54	575×376	4.0	87.0	10.6	¥56,000	
1-0001-0213	60	636×396	4.0	113.0	12.3	¥65,000	

③ TKG エコプロ アルミ外輪鍋(目盛付) 〈AST-S4〉

	cm内	外径	深さ	底板厚	ℓ	kg	
1-0001-0301	24	268×77	3.0	3.0	1.3	¥ 8,100	
1-0001-0302	27	298×87	3.0	5.0	1.6	¥ 9,700	
1-0001-0303	30	328×97	3.2	7.0	2.0	¥11,800	
1-0001-0304	33	358×107	3.2	9.0	2.4	¥13,900	
1-0001-0305	36	389×117	3.4	12.0	3.0	¥16,500	
1-0001-0306	39	420×127	3.6	15.0	3.6	¥20,000	
1-0001-0307	42	450×137	3.6	19.0	4.3	¥23,100	
1-0001-0308	45	483×146	3.8	24.0	5.0	¥27,600	



④ TKG エコプロ アルミ片手深型鍋(目盛付) 〈AKT-H3〉

	cm内	外径	深さ	底板厚	ℓ	kg	
1-0001-0401	15	165×90	2.6	1.5	0.6	¥ 4,100	
1-0001-0402	18	197×110	2.6	2.5	0.9	¥ 5,400	
1-0001-0403	21	228×120	2.8	3.5	1.3	¥ 7,000	
1-0001-0404	24	260×140	3.0	6.0	1.8	¥ 9,200	
1-0001-0405	27	292×150	3.0	8.5	2.3	¥11,500	
1-0001-0406	30	324×180	3.0	12.5	2.9	¥14,000	

※30cmは、向い手付です。

⑤ TKG エコプロ アルミ片手浅型鍋(目盛付) 〈AKT-H4〉

	cm内	外径	深さ	底板厚	ℓ	kg	
1-0001-0501	15	165×60	2.6	1.0	0.5	¥ 3,700	
1-0001-0502	18	197×65	2.6	1.5	0.7	¥ 4,600	
1-0001-0503	21	228×70	2.8	2.5	1.1	¥ 6,000	
1-0001-0504	24	260×80	3.0	3.5	1.5	¥ 7,500	
1-0001-0505	27	292×90	3.0	5.0	1.8	¥ 9,500	
1-0001-0506	30	324×100	3.0	7.0	2.2	¥11,500	

Point ☑ — ポイント —

アルミ鍋の良いポイント

- 軽量素材:持ち運びや洗浄が容易で、作業効率アップ。
- 高熱伝導性:加熱時間を短縮し、省エネにも貢献。
- 耐腐蝕性:錆びにくく、長時間の使用に最適。
- 均一加熱:熱が均一に広がり、仕上がりがワンランク上に。

Caution ☑ — 注意 —

- アルミの黒変とは
アルミが水に含まれるミネラル分等と反応して、表面に固着し黒ずんで見えることを、黒変と呼びます。
黒変は人体に影響無く、そのままご使用いただけます。
- 直し方について
黒変部に輪切りにしたレモンの切り口をこすると落とすことができます。
また、落とした後や初期使用時に水と米ぬかを入れ、
10~15分煮沸すると皮膜ができるので黒変がおこりにくくなります。
※洗剤は中性洗剤をご使用ください。アルカリ性洗剤は腐食の原因になります。