

軽量で直火・IHに対応!

本体はお手入れしやすいミラー仕上げで、コストパフォーマンスに優れた実用鍋



迷ったらコレ

TKG

① TKG ステンレス プラ柄 実用鍋 (AZT-89)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0038-0101	16	190×	77	約1.5	0.60	125	¥ 3,600
1-0038-0102	18	210×	90	約2.2	0.74	142	¥ 3,900
1-0038-0103	20	230×	95	約2.9	0.80	157	¥ 4,500
1-0038-0104	22	250×105		約3.8	0.95	182	¥ 4,800
1-0038-0105	24	270×110		約4.9	1.10	192	¥ 5,200
1-0038-0106	26	290×116		約5.9	1.20	197	¥ 5,700
1-0038-0107	30	330×125		約8.4	1.40	245	¥ 6,900
1-0038-0108	33	360×151		約12.4	2.00	260	¥ 9,100
1-0038-0109	36	390×160		約15.7	2.40	280	¥10,600
1-0038-0110	39	420×170		約19.5	3.10	290	¥12,300

板厚:0.7

② TKG ステンレス プラ柄 片手実用鍋 (AKT-G8)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0038-0201	16	190×	77	約1.5	0.60	125	¥3,400
1-0038-0202	18	210×	90	約2.2	0.74	142	¥3,700
1-0038-0203	20	230×	95	約2.9	0.80	157	¥4,500

板厚:0.7



①② 内側はミラー仕上げでお手入れしやすいです。

TKG 保温性、耐久性に優れ、抜群の熱高率!



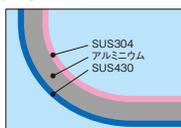
(40・44cm)

④ TKG クラッド 実用鍋 (AZT-57)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0038-0401	24	255×	122	5.4	1.85	210	¥33,950
1-0038-0402	27	285×	132	7.4	2.39	240	¥38,650
1-0038-0403	30	317×	147	10.0	2.83	265	¥47,650
1-0038-0404	33	347×	152	12.8	3.26	295	¥55,200
1-0038-0405	36	380×	172	17.0	3.86	320	¥64,200

板厚:2.3

●クラッド鋼は抜群の熱効率を持ち、しかも、保温性、耐久性に優れた「ステンレス+アルミ+ステンレス」サンドイッチ構造の複合新素材です。



※目皿は、サイズによって形状が異なります。

⑧ 純しゅう酸 美菜食用 セイロ (ASI-95)

	cm内	底内径	高さ	ご飯容量	
1-0038-0801	22	217×	105	約 8合	¥2,800
1-0038-0802	24	237×	118	約1.2升	¥3,200 廃盤

※⑦TKG本しゅう酸美菜食用両手鍋と合わせて使用できます。



⑥ しゅう酸アルマイト 寸胴鍋 (AZV-88)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	板厚	
1-0038-0601	36	396×	190	18	1.44	1.4	¥14,500
1-0038-0602	42	459×	217	29	2.12	1.5	¥23,800



(42・45cm)

⑨ アカオしゅう酸 実用鍋 (硬質) (AZT-87)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	板厚	
1-0038-0901	16	186×	73	1.4	0.25	0.8	¥ 9,190
1-0038-0902	18	204×	82	2.0	0.32	0.8	¥ 9,440
1-0038-0903	20	228×	90	2.6	0.39	0.9	¥ 9,720
1-0038-0904	22	246×	102	3.6	0.46	0.9	¥ 9,950
1-0038-0905	24	269×	105	4.5	0.52	0.9	¥11,550
1-0038-0906	26	292×	117	5.9	0.74	1.0	¥11,570
1-0038-0907	28	312×	124	7.3	0.85	1.1	¥12,050
1-0038-0908	30	332×	133	8.7	1.0	1.2	¥15,150
1-0038-0909	33	368×	163	13.1	1.36	1.2	¥20,900
1-0038-0910	36	397×	178	17.0	1.67	1.3	¥21,950
1-0038-0911	39	424×	190	21.4	2.10	1.5	¥24,040
1-0038-0912	42	460×	207	27.0	2.86	1.7	¥32,400
1-0038-0913	45	488×	227	33.2	3.67	1.9	¥38,670

(42・45cm 把手アルミ鋳物)

電磁調理器からハイカロリーバーナーまで、プロの使用に耐える本格派。



③ Ωステンレス プラ柄 厚板実用鍋 (モリブデン含有ステンレス鋼) (AZT-07)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0038-0301	18	215×	89	約2.2	0.90	150	¥ 6,700
1-0038-0302	20	232×	110	約3.3	1.29	171	¥ 7,900
1-0038-0303	22	252×	115	約4.2	1.46	196	¥ 8,700
1-0038-0304	24	272×	120	約5.3	1.63	212	¥ 9,600
1-0038-0305	27	302×	130	約7.2	1.96	234	¥11,000
1-0038-0306	30	332×	145	約10.0	2.30	265	¥13,500
1-0038-0307	33	362×	150	約12.7	2.68	290	¥16,100
1-0038-0308	36	395×	170	約17.0	3.09	320	¥18,200
1-0038-0309	39	420×	190	約21.0	3.67	350	¥27,300

板厚:1.0

●耐孔食性・耐酸性はSUS304以上 (18-0ステンレス鋼モリブデン入り・チタン添加)
●電磁調理器に使用出来ます。
※商品損失のおそれがあるため、空焚きは絶対にしないでください。

⑦ TKG 本しゅう酸 美菜食(びさいしょく) 両手鍋 (AAZ-01)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底厚	
1-0038-0701	16	185×	78	1.4	0.23	0.7	¥ 3,800
1-0038-0702	18	206×	87	2.0	0.28	0.7	¥ 4,200
1-0038-0703	20	227×	99	2.8	0.34	0.7	¥ 4,500
1-0038-0704	22	248×	109	3.7	0.42	0.75	¥ 4,800
1-0038-0705	24	270×	116	4.8	0.49	0.75	¥ 5,500
1-0038-0706	26	289×	129	6.3	0.58	0.75	¥ 6,000
1-0038-0707	28	312×	140	7.9	0.74	0.85	¥ 7,700
1-0038-0708	30	335×	148	9.6	0.87	0.9	¥ 9,100
1-0038-0709	32	351×	160	12.0	1.06	0.9	¥11,300
1-0038-0710	34	380×	169	14.0	1.17	0.9	¥12,900
1-0038-0711	37	413×	178	17.7	1.60	1.1	¥17,300
1-0038-0712	40	447×	190	21.0	2.00	1.2	¥23,000
1-0038-0713	44	487×	200	28.0	2.40	1.25	¥34,000

(40・44cm 把手アルミパイプ)

⑩ アカオしゅう酸 実用鍋 浅型(硬質) (AZT-88)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	板厚	
1-0038-1001	18	204×	55	1.3	0.28	0.8	¥ 9,360
1-0038-1002	20	228×	59	1.7	0.35	0.9	¥ 9,750
1-0038-1003	22	247×	65	2.4	0.41	0.9	¥10,740
1-0038-1004	24	269×	68	2.8	0.47	0.9	¥10,970
1-0038-1005	26	292×	68	3.3	0.63	1.0	¥11,820
1-0038-1006	28	312×	80	4.7	0.77	1.1	¥12,690
1-0038-1007	30	333×	83	5.7	0.91	1.2	¥15,070
1-0038-1008	33	369×	85	7.0	1.17	1.2	¥20,110

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