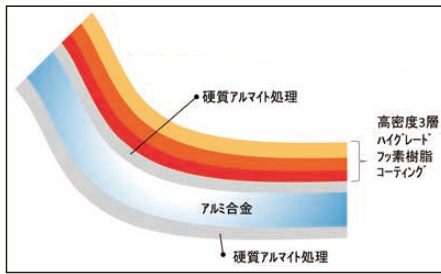


TKG プロの過酷な調理現場に最適!



- 硬くて丈夫な硬質アルマイト処理で耐久性抜群!
- 高密度3層ハイグレードフッ素樹脂コーティング仕様

迷ったらコレ



① TKG 硬質アルマイトフライパン (AFL-08)

	cm	内径	深さ	kg	板厚	
1-0100-0101	19	173×35	0.45	2.6	¥	5,300
1-0100-0102	22	200×42	0.55	2.6	¥	6,100
1-0100-0103	24	218×47	0.7	3.2	¥	7,000
1-0100-0104	26	235×53	0.9	3.2	¥	7,700
1-0100-0105	28	257×55	1.15	3.8	¥	10,000
1-0100-0106	30	277×58	1.3	3.8	¥	11,500
1-0100-0107	32	300×60	1.4	3.8	¥	12,000
1-0100-0108	37	353×63	1.96	3.8	¥	15,700

TKG



② TKG キャスト ノンスティックフライパン (AHL-W7)

	cm内	外径	深さ	kg	
1-0100-0201	18	200	42	0.44	¥ 6,300
1-0100-0202	21	230	47	0.58	¥ 7,400
1-0100-0203	24	260	54	0.75	¥ 8,900
1-0100-0204	27	290	58	0.90	¥10,400
1-0100-0205	30	310	66	1.07	¥11,300
1-0100-0206	33	350	65	1.34	¥13,600
1-0100-0207	36	380	71	1.53	¥15,700

底厚:3.0

TKG



③ TKG キャスト フライパン (AHL-W6)

	cm内	外径	深さ	kg	
1-0100-0301	18	200	42	0.44	¥ 5,100
1-0100-0302	21	230	47	0.58	¥ 5,700
1-0100-0303	24	260	54	0.75	¥ 6,200
1-0100-0304	27	290	58	0.90	¥ 7,500
1-0100-0305	30	310	66	1.07	¥ 8,400
1-0100-0306	33	350	65	1.34	¥10,800
1-0100-0307	36	380	71	1.53	¥12,300

底厚:3.0

④フライパンセレクトアルミTKG ⑥Ωテフロンセレクトフライパンに合うフライパンカバーはP.2659(資料集15)、P.2660(資料集16)を参照ください。



TKG



④ フライパン セレクト アルミ TKG (AHL-M3)

	cm	内径	深さ	kg	板厚	
1-0100-0401	19	173×35	0.38	2.6	¥	3,800
1-0100-0402	22	200×42	0.51	2.6	¥	4,700
1-0100-0403	24	218×47	0.73	3.2	¥	5,400
1-0100-0404	26	235×53	0.87	3.2	¥	5,700
1-0100-0405	28	257×55	1.1	3.8	¥	7,700
1-0100-0406	30	277×58	1.3	3.8	¥	8,600
1-0100-0407	32	300×60	1.44	3.8	¥	9,100
1-0100-0408	37	353×63	1.97	3.8	¥	11,600
1-0100-0409	40	373×70	2.56	4.5	¥	15,100
1-0100-0410	45	422×75	3.12	4.5	¥	19,200

- 内面フッ素樹脂加工
- 40・45cmは向い手付です。

TKG



⑤ TKG フライパン用 フールハンドル (AHL-N0)

	全長	
1-0100-0501 S	19~24cm用	113 ¥510
1-0100-0502 M	26~32cm用	135 ¥580
1-0100-0503 L	37・40・45cm用	145 ¥720

材質:シリコンゴム



⑥ Ωテフロン セレクトフライパン (AHL-P5)

	cm	内径	深さ	kg	
1-0100-0601	19	176×38	0.45	¥	3,600
1-0100-0602	22	200×45	0.55	¥	4,400
1-0100-0603	26	252×48	0.85	¥	5,800
1-0100-0604	32	300×55	1.20	¥	8,100
1-0100-0605	37	349×60	1.55	¥	11,400

⑦ アルミ プロマイスター セラミックCT フライパン (AMI-06) ✓

	cm内	外径	深さ	kg	板厚	
1-0100-0701	18	200×42	0.49	3.3	¥	9,000
1-0100-0702	21	230×48	0.65	3.3	¥	10,000
1-0100-0703	24	261×54	0.82	3.3	¥	11,000
1-0100-0704	27	293×58	1.02	3.3	¥	13,000
1-0100-0705	30	322×62	1.27	3.5	¥	15,000

- 内面/セラミック加工(2コート)
- 非粘着性、耐汚染性、耐沸騰水性に優れています。
- 高硬度、高光沢で珪瑯のような仕上がります。

⑧ アルミプロマイスター CT フライパン (AHL-I6) ✓

	cm内	外径	深さ	kg	板厚	
1-0100-0801	18	200×42	0.47	3.3	¥	8,200
1-0100-0802	21	230×48	0.63	3.3	¥	9,500
1-0100-0803	24	261×54	0.80	3.3	¥	12,000
1-0100-0804	27	293×58	1.00	3.3	¥	13,000
1-0100-0805	30	322×62	1.25	3.5	¥	14,500
1-0100-0806	33	353×66	1.57	4.0	¥	18,000
1-0100-0807	36	382×70	1.93	4.0	¥	24,000

- プラチナストーン加工

⑨ DON FCフライパン (AHL-F6) ✓

	cm	内径	深さ	kg	
1-0100-0901	18	180×41	0.45	¥	13,840
1-0100-0902	21	210×47	0.61	¥	15,190
1-0100-0903	24	240×55	0.78	¥	17,030
1-0100-0904	27	270×58	0.97	¥	18,460
1-0100-0905	30	300×64	1.18	¥	23,300
1-0100-0906	33	330×65	1.68	¥	33,360
1-0100-0907	36	360×69	1.91	¥	38,220

- 硬質アルミ・フッ素コーティング
- 板厚:18~30cm 3.0 33・36cm 4.0



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