

TKG



① TKG IHオムレツパン  
(AHL-Q3)



	cm	内径	高さ	kg	底径	
1-0104-0101	20	198×25	0.37	132	¥2,900	
1-0104-0102	22	215×28	0.42	132	¥3,100	
1-0104-0103	24	235×30	0.53	165	¥3,300	



材質:本体/アルミニウム合金  
底面/18-0ステンレス  
取っ手/18-8ステンレス  
表面加工:内面/フッ素樹脂加工  
外面/焼付塗装  
●板厚:2.6mm

お弁当作りの強い味方!



② IHマーブルツインパン  
NEO TP-16



〈ATI-C6〉 1-0104-0201 ¥3,000

342×198×H73 0.42kg

内190×155×H30

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。



③ 洋食工房 オムフライパン  
KS-2294

〈AOM-08〉 1-0104-0301 ¥2,500

外径 高さ kg  
380×220×65 0.48

オムレツ部:100×190

材質:本体/アルミダイキャスト(内面フッ素樹脂加工)

ハンドル/フェノール樹脂

●きれいなオムレツ・オムライスが誰でも簡単にできます。



オープン料理、ホイル包み焼き、フランベ料理など  
さまざまなアイデアを実現する万能オープンパンです!



④ 18-0 マルチオープンパン  
(AML-40)



	cm	外形	高さ	kg	底径	
1-0104-0401	20	200	24	0.36	140	¥3,400
1-0104-0402	27	270	30	0.62	195	¥3,900

板厚:1.2



⑤ フライパン用 蒸し調理皿  
(AMS-08)

	cm用				
1-0104-0501	16	156×H30	¥1,100		
1-0104-0502	18	164×H30	¥1,200		
1-0104-0503	20	198×H30	¥1,260		
1-0104-0504	22	218×H40	¥1,400		
1-0104-0505	24	235×H40	¥1,460		

材質:18-8ステンレス

●フライパンにセットし、簡単に蒸す事ができます。

●落とし蓋としても使えます。

⑥ フライパン用  
DLシリコンカバー  
(AKB-22)



	cm用			
1-0104-0601	4281	26	¥1,680	
1-0104-0602	4282	28	¥2,200	

耐熱温度:シリコン部/−20℃~230℃  
蒸気弁部/−20℃~140℃



⑦ ドリームファーム  
シリコン ベジタブルクッカー  
(AST-J7)

高さ 深さ 容量(ℓ)

1-0104-0701	ベボ	DFVE6018	約φ145	130	100	約1.2	¥3,100
1-0104-0702	ビッグベボ	DFVE6025	約φ190	130	100	約2.6	¥3,900

耐熱温度:260℃

●これひとつで、野菜を「茹でる」「蒸す」「水切りする」ができます。

●独自にデザインされた側面により、蓋の重みでつぶれるので

様々なサイズのお鍋に入ります。



茹でる

水切り



蒸す



⑧ クックパー  
フライパン用ホイル  
(XAL-84)

1-0104-0801	30cm×3m	¥290
1-0104-0802	25cm×3m	¥250
1-0104-0803	25cm×7m	¥530

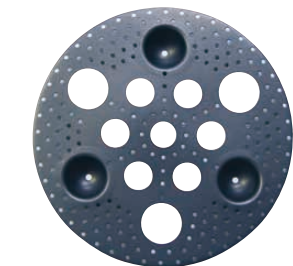
●片面シリコン樹脂加工でお料理がくっつかずに、サラッととがせます。  
●フライパンでノンオイル調理ができます。  
●油や汁を通さないので、調理器具の後のかたづけが簡単です。

⑨ ヘルシー調理用シート(30枚入) 入数  
(ASC-B8)

1-0104-0901	ACF-10 (20~22cm用)	¥700
	φ225(φ180)×H17	
1-0104-0902	ACF-11 (26cm用)	¥740
	φ245(φ210)×H17	
1-0104-0903	ACF-12 (28cm用)	¥800
	φ265(φ225)×H17	

材質:両面シリコン樹脂加工耐油紙  
耐熱温度:250℃(20分以内)

●つまみ付きでシートを持ち上げてお皿に移す時便利です。



⑩ 18-8 便利プレート  
(APL-43)

1-0104-1001 ¥2,500

φ205×H20

表面加工:フッ素樹脂塗膜加工

板厚:0.7

●お手持ちの鍋・フライパンで

蒸し調理。

●落とし蓋にもなります。

●パスタメジャー100g(1人前)・

200g(2人前)としてもお使い

いただけます。



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