



① Ω 銅 玉子焼 関東型 (BTM-01)

cm	内寸	深さ	kg	価格
1-0548-0101	15	150×150×30	0.56	¥12,400
1-0548-0102	18	180×180×33	0.77	¥15,700
1-0548-0103	21	210×210×36	1.23	¥23,700
1-0548-0104	24	240×240×39	1.51	¥28,800
1-0548-0105	27	270×270×40	2.02	¥38,900
1-0548-0106	30	300×300×40	2.32	¥47,700

■①交換部品 木柄

1-0548-0107	15cm用	¥400
1-0548-0108	18cm用	¥480
1-0548-0109	21・24cm用	¥570
1-0548-0110	27・30cm用	¥840

※①④⑤⑥木柄を取り付ける際、釘を打つ必要がございます。



② 玉子焼用木蓋 (スプル材) (BTM-50)

cm用	cm	価格
1-0548-0201	15	¥2,100
1-0548-0202	18	¥2,300
1-0548-0203	21	¥2,400
1-0548-0204	24	¥2,800
1-0548-0205	27	¥3,000

③ 玉子焼用木蓋 (サワラ材) 30cm用 (BTM-03) 1-0548-0301 ¥3,700 300×300

④ 玉子焼用木蓋 (スプル材) (BTM-46)

cm用	cm	寸	深さ	kg	価格
1-0548-0401	10.5	103	145	¥2,800	
1-0548-0402	12	115	160	¥3,000	
1-0548-0403	13.5	127	175	¥3,200	

●家庭用玉子焼にも最適です。



⑤ Ω 銅 玉子焼 関西型 (BTM-04)

cm	内寸	深さ	kg	価格
1-0548-0501	10.5	105×150×30	0.53	¥11,800
1-0548-0502	12	120×165×30	0.61	¥13,300
1-0548-0503	13.5	135×180×30	0.68	¥14,100
1-0548-0504	15	150×195×30	0.78	¥16,800
1-0548-0505	16.5	165×210×30	0.85	¥19,100
1-0548-0506	18	180×225×30	0.95	¥21,900
1-0548-0507	19.5	195×240×30	1.03	¥23,700
1-0548-0508	21	210×255×30	1.14	¥27,300
1-0548-0509	22.5	225×270×30	1.55	¥40,900
1-0548-0510	24	240×285×30	1.70	¥46,200
1-0548-0511	27	270×315×30	1.98	¥59,800
1-0548-0512	30	300×345×30	2.32	¥69,000

⑥ Ω 銅 玉子焼 うす焼用 (BTM-02)

cm	内寸	深さ	kg	価格
1-0548-0601	15	150×150×20	0.61	¥12,600
1-0548-0602	18	180×180×20	0.8	¥15,700
1-0548-0603	21	210×210×20	1.00	¥23,300
1-0548-0604	24	240×240×20	1.21	¥28,300

■⑤交換部品 木柄

1-0548-0513	10.5~13.5cm用	¥400
1-0548-0514	15~21cm用	¥480
1-0548-0515	22.5・24cm用	¥480
1-0548-0516	27・30cm用	¥570



⑦ Ω 銅 玉子焼 名古屋型 (BTM-05)

cm	内寸	深さ	kg	価格
1-0548-0701	15	195×150×30	0.93	¥19,900
1-0548-0702	16.5	210×165×30	1.03	¥23,900
1-0548-0703	18	225×180×40	1.15	¥29,600
1-0548-0704	19.5	240×195×40	1.48	¥34,100
1-0548-0705	21	255×210×40	1.61	¥38,600
1-0548-0706	22.5	270×225×40	1.74	¥42,200
1-0548-0707	24	285×240×40	1.88	¥46,600



⑧ ロイヤル 玉子焼 (ATM-02) IH

内寸	深さ	kg	底寸法	価格
1-0548-0801	XED-140	135×260×33	0.9 260×135	¥36,400
1-0548-0802	XED-230	225×225×33	1.2 225×225	¥42,900
1-0548-0803	XED-260	255×260×33	1.5 255×255	¥52,900

材質:銅クラッド

⑨ ふわっと銅のたまごやき (BTM-48) IH

cm	内寸	深さ	g	底寸法	価格
1-0548-0901	9	90×145	25 295	80×120	¥7,500
1-0548-0902	12	120×180	30 445	105×160	¥9,000

板厚:1.0



⑩ IH テフロンマーブルコート 玉子焼 13×18cm

(ATM-38) 1-0548-1001 ¥7,200

142×191×H36 0.5kg
内132×181×深さ32
IH反応底:140×100
板厚:2.0/底厚:3.5



⑪ IH テフロンマーブルコート プロタイプ玉子焼 20×21cm

(ATM-39) 1-0548-1101 ¥8,800

213×225×H44 0.84kg
内200×208×深さ37
IH反応底:155×150
板厚:2.0/底厚:3.5



⑫ マリウスダイヤモンド 玉子焼 13×18cm

(AML-51) 1-0548-1201 ¥2,800

140×188×H100 0.41kg
内130×179×H33
IH反応底:105×136
材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス(底)
取手/フェノール樹脂
内面/フッ素樹脂塗膜加工
板厚:3.0

⑬ フラム IH玉子焼 F-7235

(ANB-53) 1-0548-1701 ¥2,300

131×181×H33 0.38kg
内129×179×H31
IH反応底:104×134
材質:本体/アルミニウム、ステンレス(底)
取手/フェノール樹脂
内面/フッ素樹脂加工
底厚:2.4



⑭ タフクック IH玉子焼 F-7225

(ATH-03) 1-0548-1401 ¥3,800

150×198×H60 0.43kg
内140×190×H32、IH反応底:118×142
材質:本体/アルミダイキャスト、取手/フェノール樹脂
内面/人工ダイヤモンド配合マーブル塗装
底板厚:3.4
●熱のムラが少なく、熱を伝えやすいダイヤモンド粒子とアルミダイキャスト本体で優れた熱伝導性です。
●内面5層、外面3層のコーティングで耐久性に優れています。

⑮ 軽くて使いやすい ホワイトセラミック エッグパン 15cm×18cm

(ASL-A8) 1-0548-1501 ¥4,600

160×190×H35 0.46kg
内150×180×H32 IH反応底:160×145
材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス(底)
取手/フェノール樹脂、内面/セラミック加工
底厚:35mm

お弁当作りの強い味方!



⑯ IH マーブルツインパン NEO TP-16

(ATI-C6) 1-0548-1601 ¥3,000

342×198×H73 0.42kg
内190×155×30
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。

つらごし・フルイ・レードル・トング・スプーン・みそこし
泡立水マス・調味料入・ロート
卸金すり鉢・マッシャー・天突
和食用小物・寿司・おにぎり型
おにぎり型
抜型細工用品
皮むき・玉子切
チーズ・バター
肉用品
ハサミ・栓抜
缶切類
はかり・タイマー
温度計・湿度計
濃度計・塩素計類