



13 ククナ チタン&ダイヤモンドコート IHエッグパン 13×18cm KKN-TD18E

〈AET-14〉 1-0550-1301 ¥4,800

135×180×H36 0.38kg
底寸法:130×160 板厚:3.5
材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼
取手/天然木 内面・外面/フッ素樹脂加工
●耐食性に優れたチタンと強度に優れたダイヤモンドのWコーティング。
●超軽量型で片手でも扱いやすいです。



14 霞(かすみ)IH玉子焼 PJ-519

〈AKS-48〉 1-0550-1401 ¥2,800

137×188×H64 0.38kg
内寸:130×165×深さ29
底寸法:135×175
底厚:2.6
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 外面/耐熱塗装加工
●パンテック構造により熱が早く伝わり、熱ムラが少なく料理が素早く仕上がります。



15 ザ・スピンコート IH玉子焼 15×18cm

〈ASP-58〉 1-0550-1501 ¥4,600

167×198×H42 0.55kg
内寸:150×180×深さ39 IH反応底:134×152
板厚:2.8
材質:本体/アルミニウム合金 取手/フェノール樹脂
内面/フッ素樹脂塗膜加工 外面/セラミック加工



1 メセラゼロ 玉子焼 S-1336

〈AMS-P9〉 1-0550-0101 ¥4,000

145×195×H36 425g
内寸:142×192×H34
IH反応底:126×160
板厚:1.5
材質:本体/ステンレス鋼、アルミニウム合金
ハンドル/フェノール樹脂
内面/セラミック塗膜加工
●表面が硬くキズが付きにくい耐食性に優れたセラミック塗膜加工。
●遠赤外線効果で、表面はパリッと中はジュシーに仕上がります。



16 IHダイヤモンドセラミックコート 玉子焼 F-7245

〈ADI-43〉 1-0550-1601 ¥3,800

135×187×H90 0.41kg
内寸:130×183×深さ33
IH反応底:105×132
材質:本体/アルミニウム、ステンレス(底)
ハンドル/フェノール樹脂
内面/セラミック塗膜加工 外面/焼付塗装
底板厚:2.5 板厚:2.1
●セラミック加工により耐熱性・耐摩耗性が高く、汚れが落ちやすいです。



3 匠技 極 プロスタイル玉子焼 (ATK-B9)

	cm内	外寸	深さ	kg	
1-0550-0301	15	165×165×H36	31	0.61	¥6,000
1-0550-0302	18	195×195×H39	34	0.82	¥6,500
1-0550-0303	21	225×225×H43	38	1.06	¥7,000

4 匠技 極 玉子焼 中

〈ATK-C0〉 1-0550-0401 ¥6,000

201×148×H42 7.00kg 内寸:165×125×深さ37
材質:本体/アルミニウム合金(底厚4mm)
内面/テフロン™ プラチナプラス加工
外面/ピーニング加工



5 ドリス アルミ玉子焼き

〈ADL-M1〉

	内寸	深さ	g	
1-0550-0501	100×150	30	335	¥2,600
1-0550-0502	130×180	30	415	¥2,800
1-0550-0503	150×180	30	445	¥3,100
1-0550-0504	180×230	30	565	¥3,500

板厚:2.4
●内面フッ素樹脂加工



6 楓雅(フーガ)玉子焼 19×13cm

〈AFG-03〉 1-0550-0601 ¥7,000

196×136×H36 495g
内寸:160×110×深さ33
底厚:3.0
材質:本体/アルミマグネシウム合金
取手/フェノール樹脂、木材、アルミ合金
内面/テフロン™ プラチナプラス加工
外面/サテン仕上



7 匠技 極 目玉焼 17cm

〈ATK-C1〉 1-0550-0701 ¥5,000

内径φ170×深さ38
材質:本体/アルミニウム合金(底厚4mm)
内面/テフロン™ プラチナプラス加工
外面/ピーニング加工



8 18-10 ロイヤル 目玉焼 HSD-160 (蓋付)

〈AMD-01〉 1-0550-0801 ¥7,000

内径φ165×H30



9 TKG IHオムレツパン (AHL-Q3)

	cm	内径	深さ	kg	底径	
1-0550-0901	20	198×25	0.37	132	132	¥2,900
1-0550-0902	22	215×28	0.42	132	132	¥3,100
1-0550-0903	24	235×30	0.53	165	165	¥3,300



12 18-8 片口鍋 (目盛付)

〈GKT-77〉 B

	l	
1-0550-1201 大	φ165×H95	1.4 ¥8,700
1-0550-1202 中	φ150×H85	0.9 ¥7,500
1-0550-1203 小	φ135×H75	0.7 ¥6,400

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



10 南部鉄 オムレツパン (AOM-03)

	内径	深さ	kg	底径	
1-0550-1001	24-004	175×35	1.07	125	¥7,500
1-0550-1002	24-005	203×40	1.60	140	¥8,500
1-0550-1003	24-006	235×45	1.70	160	¥9,000



11 洋食工房 オムフライパン KS-2294

〈AOM-08〉 1-0550-1101 ¥2,500

外径 深さ 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。



つらごし・フルイ・レードル・トング・スプーン・みそこし
調味料入・ロート
マッシャー・天突
泡立水マス
卸金すり鉢
和食用小物・寿司・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
はかり・タイマー
温度計・湿度計
濃度計・塩素計類