

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器・設備
サービス用品
喫茶用品
軽食・鉄板焼用品
製菓用品
フコク
洗濯用
清掃用品
長靴白衣
消耗品
バンケットウェア
フラットウェア
テーブルウェア
卓上備品
料理演出用品
グラス・食器
ホテル・旅館用品
テーブル椅子
サイン
店舗備品

TKG 三層鋼シリーズ
銀の頂
GIN NO ITADAKI

熱効率に優れた独自の三層構造により
よりおいしく調理できる鍋シリーズ「銀の頂」

「銀の頂」はアルミニウムを2種類のステンレスで挟んだ三層構造により、熱効率に優れ、熱が全体的にムラなく伝わりやすく、焦げつきにくくスピーディーにおいしく調理できます。IHクッキングヒーターにも対応しています。(植目鍋を除く)



① TKG 銀の頂(ぎんのいただき) 三層鋼ちり鍋 (QGV-35)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-2105-0101	26	275	52	2.3	0.92	190	¥4,900
1-2105-0102	28	300	54	2.7	1.1	215	¥5,600
1-2105-0103	30	315	55	3.2	1.2	230	¥6,000
1-2105-0104	32	340	56	3.7	1.4	245	¥6,700

底厚:2.5mm 表面加工:内面・外面/サテン仕上げ
①~④
材質:内側・外側/ステンレス
中層/アルミニウム合金



② TKG 銀の頂(ぎんのいただき) 三層鋼もつ鍋 (QGV-34)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-2105-0201	24	255	62	2.2	0.81	160	¥4,700
1-2105-0202	26	275	63	2.7	0.98	175	¥5,200
1-2105-0203	28	295	71	3.4	1.1	180	¥5,900
1-2105-0204	30	315	80	4.2	1.4	185	¥6,700
1-2105-0205	32	340	88	5.4	1.6	200	¥7,700

底厚:2.5mm 表面加工:内面・外面/サテン仕上げ



③ TKG 銀の頂(ぎんのいただき) 三層鋼両手鍋 (QGV-32)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-2105-0301	24	250	81	2.9	0.94	165	¥5,500
1-2105-0302	26	270	85	3.6	1.1	175	¥6,200
1-2105-0303	28	290	89	4.4	1.2	190	¥6,700
1-2105-0304	30	310	94	5.3	1.3	205	¥7,400
1-2105-0305	32	335	101	6.5	1.5	215	¥8,000

底厚:1.5mm 表面加工:内面・外面/サテン仕上げ



④ TKG 銀の頂(ぎんのいただき) 三層鋼植目鍋 (QGV-33)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	
1-2105-0401	21	215	42	0.8	0.44	¥3,800
1-2105-0402	23	235	45	1.0	0.52	¥4,200
1-2105-0403	25	255	46	1.2	0.61	¥4,700
1-2105-0404	27	275	57	1.8	0.78	¥5,200

底厚:2.0mm 表面加工:内面・外面/ミラー仕上げ
※カセットコンロ専用です。



※鍋本体は非常に熱くなります。素手で触らないようご注意ください。



⑤ TKG アルミキャスト IH味めぐり (フッ素樹脂) (QYS-30)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-2105-0501	21	222	63	1.9	0.76	150	¥12,300
1-2105-0502	24	252	65	2.6	0.98	182	¥13,000
1-2105-0503	27	282	70	3.4	1.11	182	¥15,000
1-2105-0504	30	312	75	4.4	1.27	185	¥17,000

材質:本体/アルミニウム合金
底/ステンレス鍍込み
表面加工:内面/研磨仕上げ
外面/フッ素樹脂(テフロンプラチナ)加工
板厚:4.3mm



⑥ TKG アルミキャスト IH味めぐり (QYS-09)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-2105-0601	21	222	63	2.0	0.76	150	¥11,300
1-2105-0602	24	252	65	2.5	0.85	173	¥12,300
1-2105-0603	27	282	70	3.3	1.02	183	¥13,800
1-2105-0604	30	312	75	4.3	1.20	191	¥16,000

材質:本体/アルミニウム合金
底/ステンレス鍍込み
表面加工:内面・外面/研磨仕上げ
板厚:4.3mm



⑦ TKG アルミキャスト 味めぐり (フッ素樹脂) (QYS-29)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	
1-2105-0701	21	222	63	1.9	0.74	¥8,400
1-2105-0702	24	252	65	2.6	0.95	¥9,800
1-2105-0703	27	282	70	3.4	1.07	¥11,500
1-2105-0704	30	312	75	4.4	1.24	¥13,200

材質:アルミニウム合金
表面加工:内面/研磨仕上げ
外面/フッ素樹脂(テフロンプラチナ)加工
板厚:5mm



⑧ TKG アルミキャスト 味めぐり (QYS-10)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	
1-2105-0801	21	222	63	1.9	0.74	¥7,300
1-2105-0802	24	252	65	2.5	1.00	¥8,600
1-2105-0803	27	282	70	3.3	1.10	¥10,000
1-2105-0804	30	312	75	4.3	1.30	¥12,300

材質:アルミニウム合金
表面加工:内面・外面/研磨仕上げ
板厚:5mm



⑨ TKG 電磁 味めぐり 2槽式 (内面フッ素樹脂加工) (QYS-27)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-2105-0901	24	252	65	1.0×2	1.15	172	¥17,000
1-2105-0902	27	282	70	1.3×2	1.35	183	¥19,000
1-2105-0903	30	312	75	1.7×2	1.55	191	¥21,000

材質:アルミキャスト(側面/ミラー仕上げ 内面/フッ素加工)
底厚:4.5mm(鉄・アルミニウム溶射 はり底)
●アルミキャストの「特厚底」で全面を均一に加熱し、熱保有力に優れています。
●フッ素樹脂加工の内面と鋳物ならではの緩やかなカーブで仕切り付き鍋の弱点である洗い難さを解消しました。
※200V 2kW以上用です。