



### メセラゼロ フライパン <AMS-P8>


	cm	外径	深さ	g	板厚	底径	
1-0102-0101	16	S-1331	173	45	363	2.5	131 ¥3,000
1-0102-0102	20	S-1332	214	71	486	2.5	157 ¥3,400
1-0102-0103	24	S-1333	254	77	672	2.5	198 ¥4,500
1-0102-0104	26	S-1334	274	78	746	2.5	218 ¥5,000
1-0102-0105	28	S-1335	293	88	864	2.5	238 ¥5,700

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

- 表面が硬くキズがつ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ーシーに仕上がります。



### メセラゼロ玉子焼 S-1336

<AMS-P9>  1-0102-0201 ¥4,000

145×195×H36 425g  
内142×192×H34  
IH反応底: 126×160  
板厚: 1.5



### アルミ プロマイスター IH セラミックCT フライパン <AMI-07>

	cm	内径	深さ	kg	底板厚	底径	
1-0027-0701	18	200	42	0.63	3.3	124	¥15,000
1-0027-0702	21	230	48	0.79	3.3	147	¥16,000
1-0027-0703	24	261	54	0.97	3.3	162	¥19,000
1-0027-0704	27	293	58	1.14	3.3	187	¥20,000
1-0027-0705	30	322	62	1.37	3.5	209	¥23,000

- 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、高光沢で琺瑯のような仕上がります。

### アルミ プロマイスター セラミックCT フライパン <AMI-06>

	cm	内径	深さ	kg	板厚	底径	
1-0028-0801	18	200	42	0.49	3.3	124	¥9,000
1-0028-0802	21	230	48	0.65	3.3	147	¥10,000
1-0028-0803	24	261	54	0.82	3.3	162	¥11,000
1-0028-0804	27	293	58	1.02	3.3	187	¥13,000
1-0028-0805	30	322	62	1.27	3.5	209	¥15,000

## TKG 共柄厚板IH アルミ 雪平鍋

腐食に強く焼けない。  
クリーンなステンレスハンドル!

- 炎にも焼けないステンレスハンドルで丈夫で長持ち。
- 業務用に最適な厚板仕様で均一加熱。
- 調理に便利な容量目盛付。

材質: 本体/アルミ 取手/ステンレス  
板厚: 2.6mm



### TKG 共柄厚板IH アルミ 雪平鍋(目盛付) <AYK-70>

	cm	内径	深さ	kg	底径	
1-0040-0101	16	160	67	1.2	490	120 ¥4,400
1-0040-0102	18	185	72	1.7	560	140 ¥4,700
1-0040-0103	19	190	75	1.8	600	140 ¥4,800
1-0040-0104	20	200	77	2.1	630	140 ¥5,100
1-0040-0105	21	210	80	2.2	640	140 ¥5,400
1-0040-0106	24	240	87	3.3	880	165 ¥7,300

※底径は発熱板の直径です。



### TKG 共柄厚板IH アルミテフロン 雪平鍋(目盛付) <AYK-71>

	cm	内径	深さ	kg	底径	
1-0040-0201	16	160	67	1.2	490	120 ¥5,000
1-0040-0202	18	185	72	1.7	560	140 ¥5,400
1-0040-0203	19	190	75	1.8	600	140 ¥5,700
1-0040-0204	20	200	77	2.1	630	140 ¥6,100
1-0040-0205	21	210	80	2.2	640	140 ¥6,500
1-0040-0206	24	240	87	3.3	880	165 ¥8,200

- こびりつきにくい、テフロン加工。

## TKG IH 2層クラッドシリーズ

オール熱源対応でガスコンロから電磁調理器まで  
あらゆる熱源に対応します。

材質: 本体/アルミ+ステンレス 取手/ステンレス  
板厚: 2.5mm

- 熱伝導に優れ、省エネに繋がります。
- 炎にも焼けないステンレスハンドルで丈夫で長持ち。



### TKG IH 2層クラッド 雪平鍋 <AYK-85>

	cm	内径	深さ	kg	底径	
1-0039-0101	16	161	70	1.2	0.57	122 ¥6,600
1-0039-0102	18	180	75	1.5	0.66	147 ¥7,400
1-0039-0103	21	189	82	2.1	0.75	151 ¥8,500
1-0039-0104	24	240	90	3.3	1.04	190 ¥10,500

### TKG IH 2層クラッド CT雪平鍋 <AYK-86>

	cm	内径	深さ	kg	底径	
1-0039-0201	16	161	70	1.2	0.57	122 ¥7,200
1-0039-0202	18	180	75	1.5	0.66	147 ¥8,000
1-0039-0203	21	189	82	2.1	0.75	151 ¥9,300
1-0039-0204	24	240	90	3.3	1.04	190 ¥11,500



### TKG IH 2層クラッド 親子鍋 立柄 <AOY-49>

	cm	内径	深さ	kg	底径	
1-0043-0101	16	5	25	400	133	¥5,000
1-0043-0102	18	25	460	140	¥5,300	

### 親子鍋 横柄 <AOY-50>

	cm	内径	深さ	kg	底径	
1-0043-0201	16	5	25	390	133	¥5,000
1-0043-0202	18	25	450	140	¥5,300	

材質: 本体/アルミ+ステンレス  
取手/ステンレス(シリコンラバー加工)  
板厚: 2.5mm



### TKG IH 2層クラッド CT親子鍋 立柄 <AOY-51>

	cm	内径	深さ	kg	底径	
1-0043-0301	16	5	25	400	133	¥5,300
1-0043-0302	18	25	460	140	¥5,700	

### CT親子鍋 横柄 <AOY-52>

	cm	内径	深さ	kg	底径	
1-0043-0401	16	5	25	390	133	¥5,300
1-0043-0402	18	25	450	140	¥5,700	

材質: 本体/アルミ+ステンレス  
取手/ステンレス(シリコンラバー加工)  
板厚: 2.5mm  
テフロンクラシック加工

● ご注文の際は、注文コードをご記入下さい。  
※表示価格は、税別価格になります。