



TKG エコプロ アルミ シリーズ



## プロの現場で求められる「使いやすさ」と「機能性」を兼ね備えた業務用アルミ鍋！

軽量設計により、長時間の調理でも負担が少なく、厨房の生産性を高め、安定した品質の料理提供をサポートします。  
大量調理や連続使用にも耐える、選ばれ続ける定番です！



便利な目盛りです。

TKG エコプロ アルミ寸胴鍋（目盛り付）  
〈AZV-89〉

|             | cm(内) | 外径  | 深さ   | 底板厚 | ℓ     | kg   |         |
|-------------|-------|-----|------|-----|-------|------|---------|
| 1-0001-0101 | 21    | 228 | ×207 | 3.0 | 7.0   | 1.5  | ¥ 9,400 |
| 1-0001-0102 | 24    | 268 | ×237 | 3.0 | 10.0  | 2.1  | ¥12,200 |
| 1-0001-0103 | 27    | 298 | ×267 | 3.0 | 15.0  | 2.7  | ¥14,800 |
| 1-0001-0104 | 30    | 328 | ×297 | 3.2 | 21.0  | 3.4  | ¥18,200 |
| 1-0001-0105 | 33    | 358 | ×327 | 3.2 | 28.0  | 4.3  | ¥22,000 |
| 1-0001-0106 | 36    | 389 | ×357 | 3.4 | 36.0  | 5.4  | ¥27,400 |
| 1-0001-0107 | 39    | 420 | ×387 | 3.6 | 46.0  | 6.2  | ¥31,300 |
| 1-0001-0108 | 42    | 450 | ×417 | 3.6 | 58.0  | 7.4  | ¥37,500 |
| 1-0001-0109 | 45    | 483 | ×446 | 3.8 | 71.0  | 9.1  | ¥45,000 |
| 1-0001-0110 | 48    | 510 | ×476 | 4.0 | 86.0  | 10.2 | ¥52,300 |
| 1-0001-0111 | 51    | 547 | ×506 | 4.0 | 104.0 | 11.3 | ¥58,000 |
| 1-0001-0112 | 54    | 575 | ×536 | 4.0 | 123.0 | 13.0 | ¥65,000 |
| 1-0001-0113 | 60    | 636 | ×596 | 4.0 | 169.0 | 15.5 | ¥79,000 |

TKG エコプロ アルミ半寸胴鍋（目盛り付）  
〈AHV-G4〉

|             | cm(内) | 外径  | 深さ   | 底板厚 | ℓ     | kg   |         |
|-------------|-------|-----|------|-----|-------|------|---------|
| 1-0001-0201 | 21    | 228 | ×147 | 3.0 | 5.0   | 1.3  | ¥ 8,500 |
| 1-0001-0202 | 24    | 268 | ×167 | 3.0 | 7.0   | 1.8  | ¥10,100 |
| 1-0001-0203 | 27    | 298 | ×177 | 3.0 | 10.0  | 2.1  | ¥11,500 |
| 1-0001-0204 | 30    | 328 | ×197 | 3.2 | 14.0  | 2.7  | ¥15,000 |
| 1-0001-0205 | 33    | 358 | ×207 | 3.2 | 17.0  | 3.3  | ¥16,300 |
| 1-0001-0206 | 36    | 389 | ×227 | 3.4 | 23.0  | 4.0  | ¥21,500 |
| 1-0001-0207 | 39    | 420 | ×237 | 3.6 | 28.0  | 5.0  | ¥25,500 |
| 1-0001-0208 | 42    | 450 | ×267 | 3.6 | 38.0  | 5.9  | ¥30,000 |
| 1-0001-0209 | 45    | 483 | ×286 | 3.8 | 46.0  | 7.1  | ¥37,500 |
| 1-0001-0210 | 48    | 510 | ×316 | 4.0 | 57.0  | 8.5  | ¥43,000 |
| 1-0001-0211 | 51    | 547 | ×346 | 4.0 | 71.0  | 9.3  | ¥48,000 |
| 1-0001-0212 | 54    | 575 | ×376 | 4.0 | 87.0  | 10.6 | ¥56,000 |
| 1-0001-0213 | 60    | 636 | ×396 | 4.0 | 113.0 | 12.3 | ¥65,000 |

TKG エコプロ アルミ外輪鍋（目盛り付）  
〈AST-S4〉

|             | cm(内) | 外径  | 深さ   | 底板厚 | ℓ    | kg  |         |
|-------------|-------|-----|------|-----|------|-----|---------|
| 1-0001-0301 | 24    | 268 | × 77 | 3.0 | 3.0  | 1.3 | ¥ 8,100 |
| 1-0001-0302 | 27    | 298 | × 87 | 3.0 | 5.0  | 1.6 | ¥ 9,700 |
| 1-0001-0303 | 30    | 328 | × 97 | 3.2 | 7.0  | 2.0 | ¥11,800 |
| 1-0001-0304 | 33    | 358 | ×107 | 3.2 | 9.0  | 2.4 | ¥13,900 |
| 1-0001-0305 | 36    | 389 | ×117 | 3.4 | 12.0 | 3.0 | ¥16,500 |
| 1-0001-0306 | 39    | 420 | ×127 | 3.6 | 15.0 | 3.6 | ¥20,000 |
| 1-0001-0307 | 42    | 450 | ×137 | 3.6 | 19.0 | 4.3 | ¥23,100 |
| 1-0001-0308 | 45    | 483 | ×146 | 3.8 | 24.0 | 5.0 | ¥27,600 |

TKG エコプロ アルミ片手深型鍋（目盛り付）  
〈AKT-H3〉

|             | cm(内) | 外径  | 深さ   | 底板厚 | ℓ    | kg  |         |
|-------------|-------|-----|------|-----|------|-----|---------|
| 1-0001-0401 | 15    | 165 | × 90 | 2.6 | 1.5  | 0.6 | ¥ 4,100 |
| 1-0001-0402 | 18    | 197 | ×110 | 2.6 | 2.5  | 0.9 | ¥ 5,400 |
| 1-0001-0403 | 21    | 228 | ×120 | 2.8 | 3.5  | 1.3 | ¥ 7,000 |
| 1-0001-0404 | 24    | 260 | ×140 | 3.0 | 6.0  | 1.8 | ¥ 9,200 |
| 1-0001-0405 | 27    | 292 | ×150 | 3.0 | 8.5  | 2.3 | ¥11,500 |
| 1-0001-0406 | 30    | 324 | ×180 | 3.0 | 12.5 | 2.9 | ¥14,000 |

※30cmは、向い手付です。

TKG エコプロ アルミ片手浅型鍋（目盛り付）  
〈AKT-H4〉

|             | cm(内) | 外径  | 深さ   | 底板厚 | ℓ   | kg  |         |
|-------------|-------|-----|------|-----|-----|-----|---------|
| 1-0001-0501 | 15    | 165 | ×60  | 2.6 | 1.0 | 0.5 | ¥ 3,700 |
| 1-0001-0502 | 18    | 197 | ×65  | 2.6 | 1.5 | 0.7 | ¥ 4,600 |
| 1-0001-0503 | 21    | 228 | ×70  | 2.8 | 2.5 | 1.1 | ¥ 6,000 |
| 1-0001-0504 | 24    | 260 | ×80  | 3.0 | 3.5 | 1.5 | ¥ 7,500 |
| 1-0001-0505 | 27    | 292 | ×90  | 3.0 | 5.0 | 1.8 | ¥ 9,500 |
| 1-0001-0506 | 30    | 324 | ×100 | 3.0 | 7.0 | 2.2 | ¥11,500 |

## Point ☑ — ポイント —

### アルミ鍋の良いポイント

- 軽量素材・持ち運びや洗浄が容易で、作業効率アップ。
- 高熱伝導性・加熱時間を短縮し、省エネにも貢献。
- 耐腐蝕性・錆びにくく、長時間の使用に最適。
- 均一加熱・熱が均一に広がり、仕上がりがワンランク上に。

## Caution ☑ — 注意 —

- **アルミの黒変とは**  
アルミが水に含まれるミネラル分等と反応して、表面に固着し黒ずんで見えることを、黒変と呼びます。  
黒変は人体に影響無く、そのままご使用いただけます。
- **直し方について**  
黒変部に輪切りにしたレモンの切り口をこすると落とすことができます。  
また、落とした後や初期使用時に水と米ぬかを入れ、10～15分煮沸すると皮膜ができるので黒変がおこりにくくなります。  
※洗剤は中性洗剤をご使用ください。アルカリ性洗剤は腐食の原因になります。

● 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。

TKG

遠藤商事株式会社 Total Kitchen Goods

〒959-1298 新潟県燕市物流センター2-33

TEL (0256) 63-2710 (代) FAX (0256) 62-2732

URL <https://www.endoshoji.co.jp>