

KOINU

MADE IN JAPAN

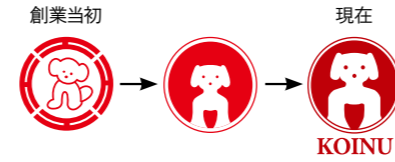


VOL.14

KOINU CATALOG VOL.14
KOINU 厨房製品カタログ

仔犬印 → KOINU

本間製作所の“KOINU”というブランドは創業当初は仔犬印[こいぬじるし]でした。業務用の厨房市場をメインに早くから輸出もしていたため、海外の人でも呼びやすいように現在は“KOINU”としています。“仔犬(こいぬ)”のように親しみやすく愛着を持ってもらいたい、そしてお客様のもとで商品を育てて欲しい、成長させて欲しいという思いを込めて命名したものです。そして現在も創業当初の思いのまま商品を提供しております。



ロゴはこのように変遷してきました。

加熱調理 鍋の材質・板厚による熱伝導性と熱容量での大きな違い **1～2**

超厚底プロデンジシリーズ **3～4**

- プロデンジ 寸胴鍋
- プロデンジ 半寸胴鍋
- プロデンジ 外輪鍋
- プロデンジ シチューパン
- プロデンジ ソテーパン
- プロデンジ フライパン
- プロデンジ テーパーパン
- プロデンジ 段付鍋
- プロデンジ 揚鍋
- プロデンジ 蓋



IHマエストロシリーズ 3層鋼クラッド材 **5～6**

- 3層鋼クラッド 寸胴鍋
- 3層鋼クラッド 半寸胴鍋
- 3層鋼クラッド 外輪鍋
- 3層鋼クラッド 段付鍋
- 3層鋼クラッド シチューパン
- 3層鋼クラッド ソテーパン
- 3層鋼クラッド 両手行平鍋
- 3層鋼クラッド 行平鍋
- 3層鋼クラッド ヤットコ鍋
- 3層鋼クラッド 行平鍋用木柄
- 3層鋼クラッド プラスチック柄シリーズ
- 3層鋼クラッド IH実用鍋
- 3層鋼クラッド ブラ柄 IH行平鍋
- マエストロシリーズ 蓋
- エルム 3層鋼クラッド鍋シリーズ
- 3層鋼クラッド ミルクパン
- 3層鋼クラッド ユキヒラパン
- 3層鋼クラッド 両手鍋



IHマエストロシリーズ 2層鋼クラッド材 **7**

- 2層鋼クラッド 深型フライパン(炒め鍋)
- 2層鋼クラッド フライパン
- 2層鋼クラッド 親子鍋
- 2層鋼クラッド 親子鍋 蓋
- マエストロシリーズ 蓋



19-0 IH対応円環底押し鍋シリーズ **8**

- 19-0 IH寸胴鍋(目盛付)
- 19-0 IH半寸胴鍋(目盛付)
- 19-0 IH段付鍋
- 19-0 IHシチューパン
- 19-0 IH外輪鍋
- 19-0 蓋
- IHメジャーシリーズ寸胴鍋



スーパーセラミックコーティングシリーズ **9～12**

スーパーセラミックコーティングシリーズ【機能紹介】

スーパーセラミックコーティングシリーズ【製品紹介】

- スーパーセラミックコーティングフライパン(フェニックス)
- スーパーセラミックコーティング ガラス蓋
- スーパーセラミックコーティング シリコンハンドルカバー
- スーパーセラミックコーティング スチームプレート
- スーパーセラミックコーティングフライパン セットパッケージ
- スーパーセラミックコーティング ピッコロパン
- スーパーセラミックコーティング ピッコロパン 親子鍋
- スーパーセラミックコーティング ピッコロパン 蓋



19-0 クロムステンレス製給食缶シリーズ **13～14**

- 19-0 IH対応スタッキング角型給食缶
- (角型給食缶用)シリコンゴムパッキン
- 19-0 IH対応スタッキング給食缶
- 19-0 スタッキング 給食缶用シリコンゴムパッキン
- 新型バチン錠(受け金具付)
- 19-0 IH対応給食缶
- シリコンゴムパッキン



アルミ鍋シリーズ **15～16**

- 厚底アルミ鍋目盛付シリーズ
- アルミ製 寸胴鍋 目盛付
- アルミ製 半寸胴鍋 目盛付
- アルミ製 外輪鍋 目盛付
- アルミ製 シチューパン 目盛付
- アルミ製 ソテーパン 目盛付
- 超厚底アルミ鍋超耐久型シリーズ
- アルミ製 寸胴鍋
- アルミ製 半寸胴鍋
- アルミ製 外輪鍋
- アルミ製 シチューパン
- アルミ製 ソテーパン
- アルミ製 テーパーパン



業務用アルミ鍋シリーズ **17**

- アルミ製 雪平鍋
- アルミ製 段付鍋
- アルミ製 両手雪平鍋
- アルミ製 雪平鍋カラスロ 右手用
- アルミ製 雪平鍋カラスロ 左手用
- アルミ製 雪平鍋用木柄
- アルミ製 蓋
- アルミ製 寄せ鍋
- アルミ製 寄せ鍋セット



卓上鍋シリーズ **18**

- 超厚底プロデンジ
- プロデンジ ちり鍋
- プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋
- プロデンジ ちり鍋仕切り付
- プロデンジ ちり鍋ツル付
- プロデンジ ちり鍋 蓋
- プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋 蓋
- SUS304(18-8ステンレス)
- しゃぶしゃぶ鍋
- しゃぶしゃぶ鍋(蓋干支付)
- しゃぶしゃぶ鍋 蓋



サバティニーシリーズ IH7層鋼クラッド材 **19**

- サバティニー 両手鍋
- サバティニー 卓上鍋
- サバティニー 片手鍋
- サバティニー フライパン
- サバティニー 両手鍋ドームカバー付
- サバティニー ドームカバー
- サバティニー スチームパン
- サバティニー サブパン
- サバティニー セニアラック&カップ



クロム鍋シリーズ IH対応 **20**

- スタンダードシリーズ
- ソースパン
- ソースポット
- フライパン 蓋
- ソースパン・ポット 蓋
- コルチナシリーズ
- 超厚底コルチナソースポット
- 超厚底コルチナソースパン
- コルチナソースパン・ポット 蓋



ブラックシリーズ IH対応 **20**

- 半寸胴鍋
- シチューパン
- 炒め鍋
- ボール
- バンチボール



鉄鍋シリーズ **21**

- 鉄フライパン
- 鉄北京鍋
- 鉄中華鍋
- 鉄卓上鍋(フッ素コート)



純銅シリーズ・SUS430ステンレスシリーズ **21**

- 純銅シリーズ
- 純銅 すきやき鍋
- 純銅 寄せ鍋
- 純銅 寄せ鍋セット
- ステンレスSUS430シリーズ
- フライパン
- 中華鍋
- すきやき鍋



ホテルパン2100シリーズ **22～24**

- ホテルパン2100シリーズ【アンチジャム機能説明】
- ホテルパン新サイズ 2/9 ホテルパン 2100シリーズ



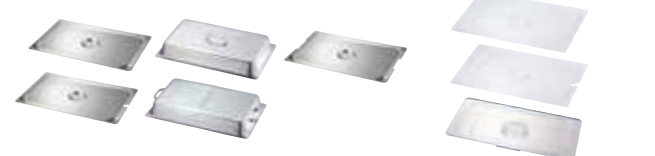
ホテルパンIIシリーズ **25～26**

- ホテルパンIIシリーズ
- ホテルパンIIタイプ フック付シリーズ



ホテルパン蓋・透明蓋シリーズ **27～28**

- SUS304(18-8ステンレス)
- ホテルパン蓋 Cタイプ
- ホテルパン蓋 NCタイプ
- ホテルパン蓋 DCタイプ
- ホテルパン蓋(ヒンジ付) DHタイプ
- ホテルパンIIタイプ フック付 蓋 CFタイプ
- 透明蓋シリーズ(ポリカーボネート)
- ホテルパン蓋 Cタイプ
- ホテルパン蓋 NCタイプ(切込穴付)
- ホテルパン蓋 Pタイプ
- 【蓋・ホテルパン照合表】



運搬用ホテルパンセット **28**

- 運搬用ホテルパン 本体・蓋セット
- 運搬用ホテルパン 蓋(単体)
- 運搬用ホテルパン 本体(単体)



ホテルパンサイズ シートパンバリエーション **29**

- アルミ波型ホテルパン
- アルミホテルパン
- アルミ波型ホテルパン
- アルミホテルパン
- ステンレス波型ホテルパン
- ステンレスホテルパン
- ステンレス波型ホテルパン
- ステンレスホテルパン

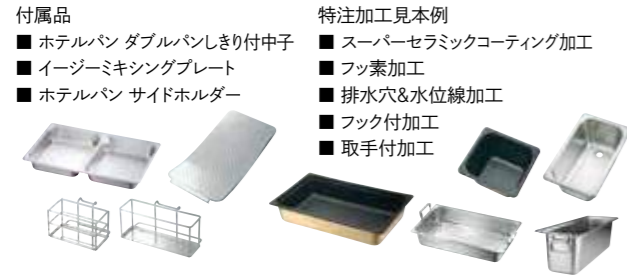


目皿・アミ・ユニットパン・穴明ホテルパンシリーズ **29～30**

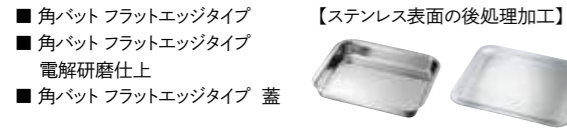
- ホテルパン 目皿
- クリンパ アミ
- ユニットパンシリーズ
- ユニットパン
- ホテルパン アダプターバー
- 穴明ホテルパンシリーズ
- 穴明ホテルパン
- 穴明ホテルパンII
- 穴明ホテルパンIIフック付



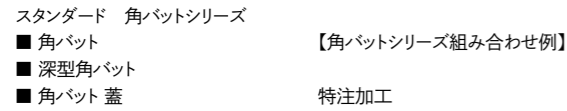
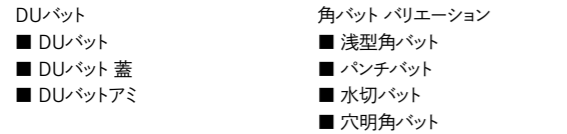
付属品・特注加工見本例 30



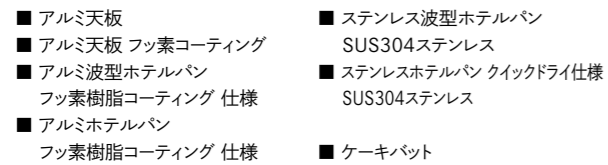
角パット“フラットエッジ”タイプ 31



パットシリーズ 32~33



シートパンシリーズ 34



ピザシャベル 34



NSSC180/19-0ステンレスシリーズ 35~36



キッチンポットシリーズ 37~38



レードルシリーズ 39



調味料入 40



容器 41~42



卓上品 43~44



カツカッター・食品カッター 45~46



トレーシリーズ 47



ダストボックス・スモークスタンド 47



新製品開発・板金加工 48



チェーフィングセット 49~52



電気フードウォーマー 横型 53~54



電気フードウォーマー 縦型 55~56



エコクリーン 57

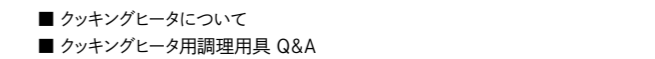
材料説明 58

ステンレス調理用具の上手な扱い方 59~60



金属調理用具 Q&A 61~62

クッキングヒータについて 63~64



会社案内 65~66

インデックス 67~80

加熱調理 鍋の材質・板厚による熱伝導性と熱容量での大きな違い

加熱調理は熱伝導性にかかわる鍋の材質と熱容量にかかわる鍋の厚みが非常に重要です。

熱伝導性

熱伝導性は熱の伝わりやすさで、この数値が高ければ、それだけ早く食材に熱を伝える事ができます。鍋に使用される金属は他の物質と比較して圧倒的に熱伝導が良く加熱調理に非常に適しています。

鍋に使用される金属の中では銅が熱伝導性が最も良くアルミ、鉄、ステンレスと続きます。ステンレスはIH対応のクロムステンレス(SUS430系、SUS444系など)がニッケルステンレス(SUS304など)より熱伝導が良いです。

熱容量(蓄熱性)

鍋やフライパンがどのように熱を受けるのかは熱伝導性に加えて熱容量も重要です。

熱伝導性が良い事で早く温まり、そして鍋の底面全体が均一の温度になります。そして食材を加えた状態で適温を継続させる事も加熱調理には非常に重要で、これには熱容量がかかわってきます。

熱容量とは熱をどの程度ため込んでいるかを示すもので冷めにくさとイコールです。これは物性表の比熱が基になります。(比熱×重さの値です。)そして重さは板の厚さと関連します。板が厚いものほど重くなり熱容量は大きくなるのです。

そして板厚に加えて金属の比重も非常に重要です。例えばアルミニウムは質量が非常に小さいので同じ体積と板厚で重量を比較すると他の金属より非常に軽くなり、比熱が大きくても、個体が持つ熱容量としては小さくなります。

仮に同じ体積、同じ板厚の鍋の場合はステンレス製は約3倍近く重くなるため比熱値が約半分でも個体の持つ熱容量としては1.5倍程度になり、1.5倍冷めにくいと言えます。

このためステンレスは一般的に保温性があり、冷めにくいといわれ、アルミは熱伝導が良いが冷めやすいといわれるのです。そして早く温まるとは、早く冷める事、冷たい食材の影響を受け鍋の表面温度が下がりやすいという事でもあります。

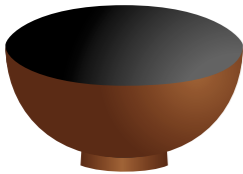
また、天ぷらなどの揚げ物の場合も、熱容量の大きい鍋を使う事で、ある程度油の量が少なくても、油の温度が下がりにくく、効果的です。同じ事は、スパゲティなどの麺類をゆでる時も、湯の量を多くする事で、熱容量を大きくしますが、鍋の熱容量が大きければ湯の量も少なくできます。鍋料理などは、熱容量の大きい鍋を使う事で、食材の補充による温度の低下を最小限にできるわけです。

物性表				
材質	項目	熱伝導率 W/(m・k)	比重 g/cm ³	比熱 J/(g・k)
ステンレス(ニッケル系-SUS304)		16.3	7.93	0.502
ステンレス(クロム系)		26.0	7.70	0.460
アルミニウム		239	2.69	0.917
銅		393	8.93	0.386
鉄		80.4	7.87	0.44
チタン		22	4.51	0.527
水		0.594	1.0	4.18
油		0.14~0.17	0.9	2.1
空気		0.024~0.031	0.0012	1.0~1.01
陶器		1.04~1.63	2.2~2.5	1.046
プラスチック(樹脂)		0.10~0.14	1.04~1.07	1.34
木		0.15~0.25	0.78	0.67~0.84
ガラス		0.55~0.75	2.70	0.67~0.83

参考 器に使用されるガラス・陶器・木・プラスチックについて

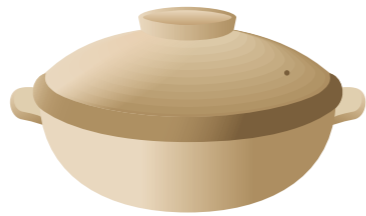
お椀などに使われる木材は、質量(比重)当たりの熱容量は1.5程度と大きいのに体積当たりでは、0.65程度と小さく、このために、厚い煮物や、汁を入れても、すぐにお椀の面(体積的には小さい)が温まり、しかも熱伝導性が悪いので、冷めにくいのです。熱容量の小さい容器の場合、加熱によって、容器が温まりやすいと同時に冷めやすいので、すぐに加熱したい場合にはこのような容器が便利です。容器の体積(容積ではなくて容器そのものの材料の体積)が同じ場合、金属の容器は陶器やガラス容器に比べて熱容量は2倍から3倍大きく、熱伝導率は50倍から200倍大きいという程度になります。

お米を炊く場合では土鍋のように熱伝導率が金属の100分の1から300分の1と小さく、熱容量の大きい容器は、火加減をあまり変えなくても、最初はゆっくり温度が上がります。沸騰した後は、火をかなり弱めると、熱はゆっくりと下がるので、上手く炊く事ができます。また昔使われていた、厚い鉄の釜でも、同じように、沸騰したあとは、火を弱める事で、お米が上手く炊けたのです。



早く温度が上がり、冷めにくい

木やプラスチックのお椀は軽い(密度が小さい)のですぐお椀の面は温まり、熱伝導性が悪いので冷めにくい



ゆっくり温度が上がり、ゆっくり下がる

土鍋(陶器の鍋)は熱伝導率が金属の数100分の1と悪く、熱容量が大きいためゆっくり温度が上がり、火を弱めるとゆっくり下がるのでお米などをおいしく炊けます。

ステンレス鍋	温まりやすさ(冷めやすさ) 熱伝導率	→ 26.0(クロム系) 16.3(ニッケル系)	加熱調理道具としてステンレスは他の金属より熱伝導が悪いため温まるのに時間がかかりますが、比重(重さ)と比熱値のバランスから蓄熱性が高いため、一度温まると冷めにくく少ない火力でしっかりと調理できます。焦げ付きやすいというイメージがあるかもしれませんが適温で予熱しその後も蓄熱性を生かした中火以下(の適温)で加熱すれば焦げ付きも抑えられます。(熱源コストも抑えられます。)クロム系ステンレスはIHにも対応し耐食性や耐衝撃性にも優れ(固くぶつけても壊れにくい)長く使用できます。比重が大きくkg当りの材料単価も高いため製品価格も高くなりますが長い目で見ればコストパフォーマンスにとでも優れています。当社使用板厚0.7~3.0mm
	温まりにくさ(冷めにくさ) (重さ) 比重	→ 7.70(クロム系) 7.93(ニッケル系)	
	比熱	→ 0.460(クロム系) 0.502(ニッケル系)	
IH		○ (クロム系のみ)	
	温まりやすさ(冷めやすさ) 熱伝導率	→ 144(2.3mm)	アルミとステンレスの美点を組み合わせた複合材。底の部分をクロムステンレスとし、IH対応しています。比重は当社使用材で5.3g/cm ³ 程度(板厚2.3mm)又は4.7g/cm ³ 程度(板厚2.6mm)。当社のラインアップではフライパン(炒め専用鍋)以外の鍋材を中心として使用。IH対応。
	温まりにくさ(冷めにくさ) (重さ) 比重	→ 5.3	
比熱	→ 0.67		
IH		○	
	温まりやすさ(冷めやすさ) 熱伝導率	→ 185(2.0mm)	アルミの熱伝導性(熱しやすく冷めやすい)とフッ素コーティングがより深く染み込みはがれにくくなるためIH対応のフライパンや深型の炒め鍋にはこの材質を使用しています。比重もさらに3.95g/cm ³ とさらに軽いため蓄熱性もある程度抑制できるため中火以下でしっかりと温度管理すれば食材が焦げ付くほどの温度上昇を抑える事ができます。そのためフッ素コーティング(耐熱温度260℃未満)もより持続させる事が容易です。総板厚に占めるアルミの割合が多いため、3層クラッドより熱伝導が良いです。IH対応。
	温まりにくさ(冷めにくさ) (重さ) 比重	→ 3.95	
比熱	→ 0.7		
IH		○	
	温まりやすさ(冷めやすさ) 熱伝導率	→ 80.4	鍋としては板厚が厚い仕様のものが多く、充分予熱し、熱容量を大きくして一気に炒める中華鍋やてんぷら鍋などが多いです。表面の酸化被膜の凹凸が油とよく馴染むため食材がくっつきにくくなります。使用後よく洗いを付けて保管しないとサビが発生してしまいます。当社使用板厚は1.4~1.6mm。IH対応。
	温まりにくさ(冷めにくさ) (重さ) 比重	→ 7.87	
比熱	→ 0.44		
IH		○	
	温まりやすさ(冷めやすさ) 熱伝導率	→ 393	鍋の素材としては最も熱伝導性が良く、比重もあるので蓄熱性にも優れています。kg材料単価が非常に高く、相場も不安定で高騰する事があり、製品として安定供給する事が非常に難しい素材。ステンレスと比較してkg単価が約3~4倍強です。熱伝導性・蓄熱性という特性に加え比重もステンレスより12~15%割増しな事から同じ板厚の製品を製造しても材料原価だけで3.5~5倍になり、製品価格は非常に高額になります。このため銅鍋は一生物と言われるのです。IH対応不可。
	温まりにくさ(冷めにくさ) (重さ) 比重	→ 8.93	
比熱	→ 0.386		
IH		×	
	温まりやすさ(冷めやすさ) 熱伝導率	→ 239	熱伝導は非常に良く、早く温まります。比熱値も高いのですが比重が軽いため板厚が薄い鍋は食材を入れたり加熱を抑えると冷めやすいです。(また高火力すぎると食材が焦げ付きやすいです。)そのため冷却用の容器としても有効で当社も開発しています。業務用鍋は板厚を厚くして熱伝導の良さに加えて蓄熱性も上げた仕様になっています。アルミ単層ではIH対応はできませんが、ステンレスと接合させたクラッド材としては優れた熱伝導性で非常に有効です。そして、熱が早く均一に伝わる事からかきまぜなどの強制対流をしなくても食材が底に沈んだままにならず焦げ付きにくいです。当社使用板厚は1.5~5.0mm。
	温まりにくさ(冷めにくさ) (重さ) 比重	→ 2.69	
比熱	→ 0.917		
IH		×	

鍋の中でも特に難しいフライパンの選択

フライパンの選択としては、この熱伝導性・熱容量・材質・板厚などに加え油の馴染み具合、耐熱耐久性、操作性、お手入れのしやすさ、IH使用の可否などの要素もあります。軽いものは確かに扱いやすいですが熱伝導性・熱容量の関係で食材を入れると冷めやすく(食材が)くっつきやすい、さらに加熱部の温度がすぐ上がりすぎて焦げ付きやすいなどのデメリットもあります。板厚に関しては、厚ければ熱源と触れる鍋底の外側から食材が触れる内側に熱が到達するのに時間がかかり水平方向にも広がって行きます。板厚が薄いものは熱が一気に垂直方向に伝わり、水平方向に広がる前に食材を焦がしてしまうのです。

特に、IHは熱効率が非常に良いので発熱部が一気に温度上昇し黒焦げになってしまいます。加えて、板が厚い事、熱容量が大きい事は、温まりにくい事でもあるので予熱には時間がかかります。

しかし一旦予熱してしまえば、熱エネルギーをため込んでいるので食材を入れても、温度も下がりにくく適温を維持する事につながります。そのため予熱以降は、弱火でも十分に適温を維持する事ができます。

これは慌てず落ち着いて調理できる事にもつながります。ただ、しかしその場合でも熱源を強(火)に設定してはやはり垂直方向に熱が集中するだけでなく適温を一気に超えてしまいます。中(火)以下でじっくりと予熱しなければなりません。

当社の凹凸形状のスーパーセラミックコーティングはフライパンを振る必要がないので板が厚く重量があっても調理の際に負担ががかりません。“操作性”に関しては軽さだけではなくくっつかない、焦げ付かない、振らなくてよい、簡単においしく調理できるなども重要です。(注:セラミックコーティングの詳細はP9~10を参照ください)

超厚底プロレンジシリーズ NSSC190ステンレス

耐食性、耐久性すべてにおいて最高品質のIH対応鍋シリーズ
超大型54cm(寸胴鍋)もラインアップ

高耐食 NSSC190ステンレスの超厚底3mm構造
NSSC190ステンレス製(19cr-2Mo-Ti-Nb-UL-C-LN)
厨房業界最高峰の耐食性、耐久性を誇るモリブデン入りクロムステンレスで
SUS444規格で最高品質にランクし、SUS316と同等の耐久性を誇ります。

超厚底構造
プロレンジはクロムステンレスの中で、非常に耐食性の優れたNSSC190材の超厚底構造により、高加熱・高塩分濃度の調理で耐食性・耐久性を誇ります。さらにシンプルな単層構造なので海外製に多く見られる底部貼付構造と比較しても壊れにくく、熱容量が大きく、かつ(底部貼付のような)各金属間の熱伝導にロスがないため温度がしっかりと上昇し、高温を維持する事ができます。54cmの超大型寸胴鍋では容量が110ℓ以上になります。熱容量の低い鍋では沸騰させる程の温度上昇をさせる事ができないのです。

超厚底構造“プロレンジ”ステンレス単層超厚底構造のIHにおける有益性

水・食材共に大容量での加熱調理
大型の寸胴鍋にたくさんの水と食材を入れての加熱調理で適温を維持するためには10~15kwのハイパワーレンジIHでもかなりの高火力に設定しなければなりません。まして沸騰を維持させるような高温調理ではなおさらです。水や食材は金属に比べると極端に熱が伝わりにくく熱伝導性でいうと(金属の)およそ100分の1から1000分の1程度です。そのため大量の食材や水をいれた調理は必然的に高火力で加熱し続けなければならず鍋底には相当な熱による負担がかかり常に変形を起こしやすくなっています。さらに岩塩などを使用した塩分濃度の高い調理では鍋底は常に不導体被膜が浸食されている状態です。(P58参照)
このように鍋底は調理中は外、内側共に常に過酷な環境です。
プロレンジは、高塩分濃度で高火力・大容量IH調理では最もパフォーマンスを発揮する鍋であり、その環境が過酷になるほど真価は発揮されます。

耐久性だけではなく熱容量の大きさが高火力調理に適しています。
超厚底は耐久性だけでなく充分な蓄熱量により調理を中・弱火ですることができ、炒め調理でもベチャベチャ、焦げを防ぐだけでなくジュース、シャキシャキとした食感を保ち、食材の美味しさをうまく引き出すことができます。
どんな食材も加熱により凝着や糊化、硬化等の様々な変性を引き起こします。強火や薄い板厚の鍋を使用するとそれらの進行があつという間に起こり最終的には焦げにつながります。良い鍋は耐食性・耐久性だけでなく、簡単に美味しい調理ができるかという事でもあります。

熱容量と板厚(超厚底構造) イメージ図

プロレンジの特長

板厚が厚い
●熱変形に強い。
●重さの分熱容量が大きい。
●熱をしっかりと溜め込む事ができ、高温・過温を維持できる。

単相の超厚底構造
●激しい対流を起こしても大丈夫。
●熱をしっかりと溜め込む事ができ、温度を上げる事、維持する事ができる。

他の鍋

板厚が薄い
●(発熱部)の熱が一気に食材に伝わり焦げ付き。

底部貼付構造
●大容量の水と食材の加熱は相当の熱量が必要になりますが、底貼り付け(クラッド材)は各金属に熱が伝わっていく過程でロスが大きく温度が上がりにくい。

熱容量=比熱×重さ

- 電気・ガス火などあらゆる熱源に対応し、それぞれですばらしい保温性・熱効率を誇ります。
- 取手を含め、オールステンレス製なのでオープンにもそのまま入れる事ができます。

- 良好な溶接性。蛇口付加工に対応可能。

目盛り付フック仕様

蛇口付加工・目盛り付フック仕様はお問い合わせください。



プロレンジ 寸胴鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
42715	15	140	2.0	2.5
42718	18	170	2.5	4.2
42721	21	200	2.5	6.8
42724	24	230	3.0	10.3
42727	27	260	3.0	14.6
42730	30	290	3.0	20.0
42733	33	320	3.0	26.0
42736	36	350	3.0	34.0
42739	39	380	3.0	43.0
42742	42	410	3.0	55.0
42745	45	440	3.0	67.0
42748	48	470	3.0	83.0
42754	54	520	3.0	116.0

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

プロレンジ 半寸胴鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
43715	15	110	2.0	2.0
43718	18	130	2.5	3.1
43721	21	150	2.5	5.0
43724	24	170	3.0	7.5
43727	27	180	3.0	9.8
43730	30	200	3.0	12.5
43733	33	230	3.0	17.0
43736	36	240	3.0	25.0
43739	39	260	3.0	30.0
43742	42	280	3.0	38.0
43745	45	310	3.0	48.0
43748	48	320	3.0	57.0

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

プロレンジ 外輪鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
44715	15	60	2.0	0.9
44718	18	65	2.5	1.5
44721	21	70	2.5	2.3
44724	24	80	3.0	3.4
44727	27	90	3.0	4.8
44730	30	100	3.0	6.9
44733	33	110	3.0	8.8
44736	36	120	3.0	11.6
44739	39	130	3.0	15.0
44742	42	140	3.0	18.0
44745	45	150	3.0	22.0

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます



プロレンジ シチューパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
41715	15	90	2.0	1.5
41718	18	110	2.5	2.7
41721	21	120	2.5	4.0
41724	24	140	3.0	6.2
41727	27*	150	3.0	8.3
41730	30*	180	3.0	12.6

※向い取手付
ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

プロレンジ ソテーパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
47715	15	60	2.0	0.9
47718	18	65	2.5	1.5
47721	21	70	2.5	2.3
47724	24	80	3.0	3.4
47727	27	90	3.0	4.8
47730	30	100	3.0	6.9

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

プロレンジ フライパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
10718	18	40	2.5	0.8
10721	21	45	2.5	1.2
10724	24	50	3.0	1.9
10727	27	55	3.0	2.6
10730	30	60	3.0	3.5
10733	33	65	3.0	4.6
10736	36	70	3.0	5.9

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

プロレンジ テーパーパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底径 φ	底板厚 mm	容量 ℓ
40718	18	70	130	2.5	1.4
40721	21	80	150	2.5	2.1
40724	24	90	180	3.0	3.0
40727	27	100	200	3.0	4.3
40730	30	110	220	3.0	6.5

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

プロレンジ 段付鍋

商品コード	サイズ cm	内径 mm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
45727	27	250	125	2.0	5.8
45730	30	280	135	2.0	7.6
45733	33	305	150	2.0	10.0
45736	36	330	160	2.0	12.7
45739	39	360	170	2.0	15.5
45742	42	390	180	2.0	20.0
45745	45	420	195	2.5	25.0

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

プロレンジ 蓋(19-0クロムステンレス)

商品コード	サイズ cm	商品コード	サイズ cm	商品コード	サイズ cm
42115	15	42130	30	42145	45
42118	18	42133	33	42148	48
42121	21	42136	36	42154	54
42124	24	42139	39		
42127	27	42142	42		

※蓋はプロレンジ用、マエストロシリーズ用どちらも使用可能です。(マエストロシリーズ蓋はP6参照)



プロレンジ卓上鍋シリーズはP18をご覧ください。

スーパーセラミックコーティングシリーズ 【機能紹介】

3層鋼クラッド材+凹凸面のあるセラミックコーティング（高硬度多微孔質セラミックコーティング）構造

抜群のノンスティック性(フッ素に匹敵)

- 硬く、耐熱温度が高いという特長をもつセラミックを凹凸状に塗布しました。これによりセラミックの特長である耐熱温度と硬さに加えフッ素コートのようなノンスティック性を合わせ持つ究極のフライパンが完成しました。
- コーティングだけでなくベースが3層鋼(ステンレス+アルミ+ステンレス)クラッド材でIHにとでも適しています。更に総板厚も2.5mmととても厚く蓄熱性に優れているため予熱後、食材を入れても熱が下がらないため、くっつかず安定した加熱調理ができます。また、アルミ効果により熱伝導とその均一性にとても優れていますので扱いやすい中火以下の調理でしっかりと火を通す事ができ、かつ焦げつきを防ぎます。

耐熱温度400℃以上

- 耐熱温度が非常に高く400℃以上(420℃程度)あります。(通常のフッ素コーティングの耐熱温度は一般的に260℃程度といわれています。)このため耐久性が高く長期間の使用に耐えうる事はもちろんですが、オープンはもちろんスチームコンベクションにもそのまま使用できるため、料理オペレーションの幅が非常に広がります。
- 食品衛生法の規格基準に適合しており(当社で試験報告取得済)、耐熱性に関しても日用金属製品検査センター(経済産業大臣認可法人)で400℃の耐熱試験1時間後、直ちに水の槽に投入する熱衝撃性試験にパス致しました。

耐摩擦性

- セラミック粒子の結びつきが強くフッ素コーティングでは使用厳禁である金属のヘラ/タワシでも使用可能な耐摩擦性を誇ります。



試験結果 報告書①



試験結果 報告書②

一般的なセラミックコーティングとの比較

スーパーセラミックコーティング

ザラザラな程凹凸のある表面

セラミック粒子を凹凸状に積み重ね細かいすき間を作りザラザラな凹凸表面の層を形成しています。普通に油を引いたように食材と鍋との熱凝着を防ぎ、かつ食材から出た油脂分などが凹凸面に落ち、ベタツキや焦げ付きを抑えます。(肉は余分な油と混ざらず、きれいな焼き色に！野菜はシャキシャキ！餃子は表面カリッと、中はジューシー)

ザラザラな程凹凸のある表面

※イラストはイメージです。

油・水分が入り込んで食材と適度なすき間を確保。

スーパーセラミックコーティング層

ツルツルな表面

※イラストはイメージです。

くっつきも発生し、油脂溜まりを起こし焦げ付きます。

一般的なセラミックコーティング層

●3層鋼+(凹凸面のある)セラミックコーティング

セラミックコーティング
肉眼でも手で触れても凹凸がわかります。

フッ素コートとの比較

同様の条件で炒め実験をした際の表面(コーティング)変化(空焼き、ヘラ使用等)



スーパーセラミックコーティング フッ素コーティング

比較項目	スーパーセラミックコーティング	フッ素コーティング
ノンスティック性(油未使用)	90% ※ (フッ素コーティングを100とした場合)	100%
ノンスティック性(油使用)	100%	100%
耐熱温度	約420℃	約260℃
特長	<ul style="list-style-type: none"> ●金属製のヘラも使用できる程の優れた対摩擦性と420℃もの耐熱温度を誇るため長期間の使用が可能。 ●オープン/スチームコンベクションにも使用可能。 ●食用油を使用する事で離形性=ノンスティック性が更に向上。 ●手入れによって新品同様の離形性=ノンスティック性の回復が可能。 	<ul style="list-style-type: none"> ●耐熱温度(260℃程度)、対摩擦性は若干劣るものの空焼きをしない、柔らかい調理道具を使用するなど、(性質をよく認識した)適切な使用方法であれば優れた離形性=ノンスティック性の持続は可能。 ●耐熱温度以下であっても温度を上げすぎるとコーティングの硬度が落ち、摩擦に弱くなります。

※ 両コーティングとも同じような凹凸を持っていますが、油を使用しない場合はセラミックの成分はフッ素の成分より若干離形性が劣ります。油を使用した場合は、多微孔(ピンホール)内が活性化され「物理的ノンスティック呼吸作用」により離形性=ノンスティック性が飛躍的に向上します。(目玉焼きの調理でも息をかけるのと比べてしまうほどの離形性=ノンスティック性です。)しかも油が多微孔(ピンホール)内を通気するため必要以上にべたつく事がなく非常にヘルシーです。

なぜフライパン・鍋に食材がくっつき焦げてしまうのか

= (フライパンにおける) 焼き/炒め調理において =

そもそも鍋などの加熱調理に適した(熱伝導の良い)ステンレス・アルミ・鉄などの金属は水と結合しやすい傾向(親水性)があります。そしてすべての食材に水分が含まれているため(野菜や果物は重量の8~9割、魚・肉などで7割前後、豆類・穀類でも1~2割の水分が含まれています。)その水分に溶け込んでいるタンパク質や炭水化物などの栄養分が加熱の温度により性質が変化(熱変性)し、金属とくっついてしまう性質に代わっていくため(鍋・フライパンに)くっついてしまうのです。

=ざらざらなセラミックコーティング=【高硬度多微孔質セラミックコーティング】

これらの現象はタンパク質の熱凝着^①や、炭水化物のでんぷん質による糊化^②と呼ばれ、その現象が起きる温度帯がありますがスーパーセラミックコーティングはその凹凸構造によりこれを防ぎ、くっつきにくいだけでなく、肉類から出た油脂分もその凹凸に落ち込むためべちゃべちゃしません。

そして一般的な平滑な表面の鍋はこの油脂溜りの部分から焦げ付きが発生しやすく^③なりますが、この凹凸構造は食材との接地面積が少ないだけでなく常に空気を入り込ませるために温度が上がらず、鍋を頻りに振ったり食材をひっくり返したりしなくても充分な酸素量を確保するため、いわゆる“炭化”しにくく焦げ付きを防止します。

そして“メイラード反応”^④によるきれいな焼き色が凹凸に沿ってできます。

更に野菜の炒めに関しても中華料理のプロのように“高温で激しく振って一気に”ではなく適温で軽く振るだけで必要十分な加熱ができるので野菜の細胞壁を壊さず^⑤内部からの水分の流失を抑え、できたてはもちろん、冷めても野菜のシャキシャキ感が残る仕上りにできます。

(プロが鉄鍋などで油を引き^⑥、強火で激しく振る調理法は破壊された細胞壁から流失した水分を同時に蒸発させるという高度な調理法です。このため、できたてはシャキシャキなのです。)

【究極のくっつきにくいフライパン】

当社は適温を維持した場合に、凝着や糊化でもくっつかず、かつ食材を過剰に振ったりひっくり返したりせずにノンスティック性を保ち、焦げ付きにくい仕上がりを求め、スーパーセラミックコーティングを開発しました。

そのためスーパーセラミックコーティングはあらゆる加熱状況を想定して食材のくっつき・焦げ付きを二重三重に防止する構造になっています。しかし空焚きと予熱調理の違い(P7)の項でもするようにIH、ガス火とも強火で焼き/炒め調理を行うとどうしても焦げ付きやすくなります。

スーパーセラミックコーティングフライパンは、中火以下で加熱して鍋全体をじっくりと均一に温めた状態、しっかりと予熱調理をした場合はとてもくっつきにくく焦げ付かない【究極のくっつきにくいフライパン】であり、そしてきれいな焼き色が付けられる、おいしく調理できるフライパンと言えます。

①熱凝着(約50~70℃)

タンパク質は加熱によりその性質が変化します。これを熱変性と言い、50℃程度まで温度が上がると鍋の材質である金属成分とくっついてしまう性質に変化します。これを熱凝着と言い、70℃前後までその状態が続きます。鉄板や網を事前に十分加熱【予熱調理】しておくのも、タンパク質を更なる高温による変性“硬化”という金属から離れる状態にさせるためです。肉は加熱すると筋繊維を困っているコラーゲン間の結合が切れ、ゼラチン化が起こり軟らかくなります。しかしながら、加熱とともにこのタンパク質の変性もあり硬化もはじまってしまいます。ステーキなどではレア、ミディアム、ウェルダンなど様々な焼き方がありますが、加熱中の肉の硬さは、このタンパク質の硬化とコラーゲンのゼラチン化の進行の兼ね合いで決定されるのです。

④メイラード反応

肉をフライパンや鉄板で焼くと、肉の表面がカリカリに焼けて、食欲をそそる香ばしい匂いを発するようになります。これはメイラード反応という化学反応が進行しているからで、この焼き色と焦げは一見、褐色で似ていますが、メイラード反応は、アミノ化合物と還元糖の混合物を加熱したときなどに見られる褐色の重合体を生成する反応の事で、焦げは単純な炭化です。メラノイジンとも呼ばれ、様々な高分子化合物の混合物です。炭化による焦げとは全く成分が異なります。

②糊化(約60~70℃)

加熱などによって、デンプンが水を吸って糊(のり)状になること。60℃以上で始まります。実際の調理では麺やごはんに含まれているデンプンがその水分を吸ってしまいくっついてしまうのです。

⑤適温で軽く振る

中華料理のように鍋を200℃以上の高温にせず適温(180℃程度、最近はおもった低い温度での加熱もあります)でさらに軽く振るだけなので、高加熱からも鍋を激しく振る衝撃からも細胞壁の破壊を防ぐため水分の流失を抑えられ、シャキシャキ感が維持できます。高火力による加熱は野菜の水分が一気に蒸気に変化する時(野菜の周辺から水分の泡が勢いよく出てしまうような状態です。)に細胞壁を破壊してしまうのです。さらに凹凸構造により十分な空気・酸素の量を確保できるため軽く振るだけでも適温を維持する事ができ、焦げ付きにくいのです。

③油脂分と焦げ付き

「焦げ」は炭化反応といい、加熱に酸素が不足すると揮発性の低い炭素が残り「焦げ」となります。食材から出てくる油脂が溜まっていく過程では空気と触れることができず温度が上がらずに油だけで、酸素と接触しにくいため炭化し焦げとなるのです。

⑥油を引くという事

また通常、鍋に油を引く事(金属)と食材との間に膜をはり、熱凝着を防ぐという事なのです。水と油と言うように、親水性のない油は食材の含む水分に対してとても有効に熱変性による栄養分のくっつきを防ぐのです。そしてフッ素コーティングなどの樹脂によるコーティングも同様に親水性がないので、油の代わりに膜代わりになり食材がくっつかないのです。

9

10

スーパーセラミックコーティングシリーズ 【製品紹介】

スーパーセラミックコーティングフライパン



スーパーセラミックコーティングフライパン (フェニックス)

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
10620	20	45	2.5
10622	22	47	2.5
10624	24	50	2.5
10626	26	55	2.5
10628	28	57	2.5
10630	30	57	2.5

電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます。

ガラス蓋



低・中温加熱推奨

放射熱・対流熱を生かした低温調理にもガラス蓋は非常に有効です。振らずに低温でじっくり調理する事も可能になり、野菜の細胞を壊さず水分が抜け出しません。

ガラス蓋

商品コード	サイズ cm	商品コード	サイズ cm
10520	20	10526	26
10522	22	10528	28
10524	24	10530	30

シリコンハンドルカバー



使用例
コーティングと同色(チャコールグレー)フィット感も抜群で機能的。デザイン的にも破綻がありません。

オープン料理の際、又は水洗いの際は外してしまえば劣化を防ぎ末永く使用する事ができます。

調理用シリコンゴムの特徴について (シリコン(Silicon)とシリコーン(Silicone)について)

シリコン=ケイ素と他の物質を配合させた有機化合物をシリコーン樹脂といい油状、ゴム状、樹脂状などの物理的形のものがあり、潤滑油、接着剤、シーラント、コーティング材などさまざまな用途に使われています。シリコーンの安全性については、長年にわたって詳細な研究が行われています。ゴム化したものは特にシリコーンゴムと呼ばれます。耐寒性に優れている事から、-40℃の冷凍庫や冷蔵庫に保管してもゴムの特性が維持され硬くならず、割れる事ありません。さらに一般の有機系ゴムと比べると耐熱性にも優れ、(シリコーンゴムの処方或使用条件によって異なりますが、)一般には約260℃までの高温で使用可能な材料です。さらに離型性に優れる事から、食材などがくっつきにくく、調理時の取り扱いが容易な材料でもあります。

スーパーセラミックコーティングシリーズ シリコンハンドルカバー

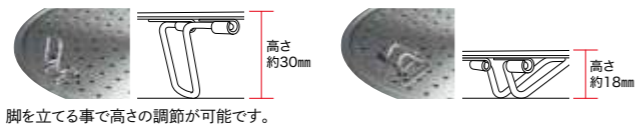
商品コード
10600

耐熱温度:240℃

スチームプレート



使用例
フライパンにセットして蒸し器としてお使いいただけます。他の鍋にも使用可能です。



スーパーセラミックコーティングシリーズ スチームプレート NEW

商品コード	サイズ	寸法
13624	24・26用	φ224×18(30)
13628	28・30用	φ266×18(30)

材質/SUS304(18-8ステンレス)

参考 スーパーセラミックコーティングのノンスティック性を持続させるために お手入れ方法 — 新品同様のノンスティック性を常に保つために

- ① 鍋をきれいに洗う。
洗ってもそのセラミック粒子層のすき間に目に見えない残物が炭化して残る場合があります。ノンスティック性が落ちる事があります。
- ② 鍋を加熱(空焼き)し、セラミック粒子層のすき間に残ったカスを焼切りします。
中火程度の火力で約200℃くらいまで温度を上げてください。軽く鍋表面から煙が出る程度が目安です。200℃程度ですき間に詰まった不純物は焼き切れ蒸発し、ノンスティック性が復活します。
いわゆる空焼きの状態ですので加熱しすぎないでください。IHで火力(目盛)をフルパワーにすると温度が上がります。中火程度の火力(目盛)で軽く煙が出てきたら(この状態が200℃の目安です。)加熱を止めてください。
- ③ そのまま調理する場合は適切な温度に下げたから油を引いてください。
あまり温度について神経質になる必要はありませんが、加熱をしたまま油を塗り込んだ場合、鍋表面の温度が高くなりすぎて、油が酸化してしまいます。一度加熱を止めてゆっくりと油を引いてください。炒め料理の場合160~170℃程度が適当です。

スーパーセラミックコーティングフライパン セットパッケージ



専用レシピ付



スーパーセラミックコーティングフライパン+ガラス蓋

スーパーセラミックコーティングフライパン セットパッケージ

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
12620	20	45	2.5
12622	22	47	2.5
12624	24	50	2.5
12626	26	55	2.5
12628	28	57	2.5
12630	30	57	2.5

セット内容/本体・専用蓋(強化ガラス)・専用レシピ
ALL HEAT 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

スーパーセラミックコーティング ピッコロパン

家庭用のオープンレンジにも入れられ、一人用調理に最適なピッコロ(小さい)サイズのフライパンです。



ピッコロパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
10616	16	30	2.5
10619	19	35	2.5

ALL HEAT 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます



ピッコロパン 親子鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
10416	16	30	2.5
10419	19	35	2.5

ALL HEAT 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます



ピッコロパン 蓋

商品コード	サイズ cm	板厚 mm
21716	16	0.6
21719	19	0.6

スーパーセラミックコーティングラインアップ拡大中

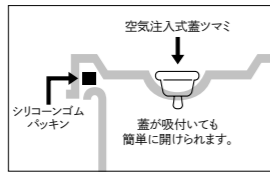
その機能性からスーパーセラミックコーティングを鍋以外にもという要望が多いため、ホテルパンなどのスチームコンベクションなどで利用される角型容器にもラインアップを広げる事にしました。製品化次第、随時ご紹介していきます。



ホテルパンなどの角型容器、トレーなどに「スーパーセラミックコーティングを」という要望があります。

19-0クロムステンレス製 IH対応 スタッキング角型給食缶 Wハンドル仕様

現場で求められている要素、現在の丸型給食缶での不満点をすべて解決した角型、スタッキングIH対応 給食缶(パチン錠付運搬容器)です。丸型で好評なプッシュ式空気注入機能も付いています。



蓋に本体が吸付いていても、そこから空気を注入して簡単に蓋が取り外せます。



パチン錠のバネはφ1.4mmと太く、高い耐久性を誇ります。

画期的な5大特長

- 角型**
業界初! スペース効率に大変優れます。
- スタッキング可能**
蓋の上に乗せられるようにパチン錠を新規に開発。パチン錠の受けを蓋フチ部分に付けて蓋上面をフラットにしてスタッキングを可能にしました。
- 空気注入式蓋ツマミ**
丸型でも大好評を得ている機能を角型でも流用。スタッキング機能との両立を目指し蓋も専用開発されました。
- 目盛付 & Wハンドル**
持ちやすく安定しているWハンドル仕様。大型サイズは2人での運搬にも適しています。目盛付仕様でケータリングにも最適です。
- IH対応**
耐食性に優れた19-0クロムステンレスで加工(絞りにくいクロムステンレスの角型深絞り)は高い技術力を必要とします。)

19-0 IH対応スタッキング角型給食缶

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
57418	18	175	1.2	5.2
57420	20	195	1.2	7.0
57422	22	215	1.2	9.4
57424	24	235	1.2	12.2
57427	27	265	1.2	17.5
57430	30	295	1.2	24.0

材質/NSSC180(19-0ステンレス)
シリコーンゴムパッキン 耐熱温度:-60℃~200℃
ALL HEAT 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

(角型給食缶用)シリコーンゴムパッキン



商品コード	サイズ cm
57618	18
57620	20
57622	22
57624	24
57627	27
57630	30

材質/シリコーンゴム
耐熱温度:-60℃~200℃

平成25年度
ジャパン・ツバメ・インダストリアル
デザインコンクール
経済産業省
中小企業庁長官賞 受賞

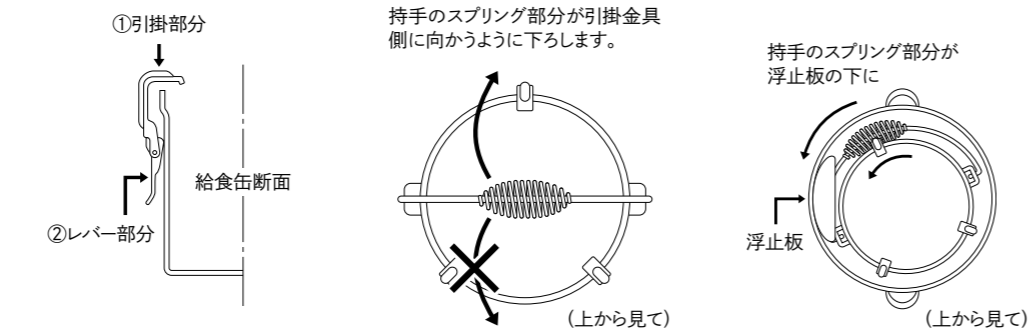


シリコーンゴムパッキン付密閉容器のため加熱の際、直火・電磁調理器に関わらず、必ず蓋は外してください。

「給食缶を湯煎用内鍋※としての提案」

ケータリング向けに好評のIH対応19-0給食缶ですが、現地での再加熱の際、水分の蒸発により本来の味に変化せずにオリジナルの味を出せるようIH対応19-0寸胴鍋と組み合わせて湯煎用内鍋として使用する方法の提案です。

※鍋という表現でご提案していますが、加熱のみで調味料・食材を加える、いわゆる本来の“調理”は決して行わないでください。



- 蓋を外し、図のようにパチン①引掛先端部のみを上部にし、②レバー部分は下にして外周方向に広がらないようにして外鍋にスムーズに入るようにします。そして※取手を持ちながら(取手を上にした状態で)外鍋に入れます。
- 目皿に置いたら、上から見て取手のスプリング部分が引掛金具側に向かうように下ろしてください。引掛金具は3箇所対角線状に取り付けてあります。逆側に下ろすと外鍋の浮止板にセット出来なくなります。
- 給食缶を回し、外鍋の浮止板の下(2)のスプリング部分が来るようにします。
※取手のスプリング部分が外鍋浮止板との接点になりますので取手は必ず上にした状態で外鍋にセットしてください。

19-0クロムステンレス製 IH対応 スタッキング 給食缶

スタッキングの要望を叶えました!



- スタッキング可能**
蓋の上に乗せられるようにパチン錠を新規に開発。パチン錠の受けを蓋フチ部分に付けて蓋上面をフラットにしてスタッキングを可能にしました。
- 空気注入式蓋ツマミ**
大好評を得ている機能を採用。スタッキング機能との両立を目指し蓋も専用開発されました。
- 目盛付**
目盛付仕様でケータリングにも最適です。
- IH対応**
耐食性に優れた19-0クロムステンレスで加工シリコーンパッキン付密閉容器のため加熱の際、直火・電磁調理器に関わらず、必ず蓋は外してください。
- 超厚底構造**
耐久性があり変形に強いです。



新型パチン錠
(受け金具付) NEW
パーツとしても支給致します
角型用
丸型用
材質/SUS304ステンレス



NEW

19-0 IH対応 スタッキング 給食缶

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	蓋付(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
57916	16	160	170	1.5	3.1
57918	18	180	190	1.5	4.4
57921	21	210	220	1.5	7.0
57924	24	240	250	2.0	10.0
57927	27	270	280	2.0	15.0
57930	30	300	310	2.0	20.0
57933	33(両手)	330	340	2.0	27.0

材質/NSSC180(19-0ステンレス)
シリコーンゴムパッキン 耐熱温度:-60℃~200℃
ALL HEAT 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます。

19-0 スタッキング 給食缶用 シリコーンゴムパッキン

商品コード	サイズ cm
57816	16
57818	18
57821	21
57824	24
57827	27
57830	30
57833	33

材質/シリコーンゴム
耐熱温度:-60℃~200℃

19-0クロムステンレス製 IH対応 給食缶

電磁調理器にそのままかけられる!

※加熱の際、直火、電磁調理器に関わらず必ず蓋は外してください。

〈構造上の特長〉

- 安全性と密閉性に優れています。空気注入式蓋ツマミ構造の蓋で本体に吸付いてもそこから空気を注入して簡単に蓋が取り外せます。
- 超厚底構造(1.5~2.0mm)で手荒な扱いにも充分な耐久性を誇り国内はもとより海外の厨房・給食設備で使用されています。
- 3ヶ所の止め金具で蓋を固定するため輸送運搬に便利。蓋に環境ホルモンの影響が少ないシリコーンゴムパッキンを使用。
- ステンレス製/超厚底の耐久性のある構造のため食品以外の業種の運搬容器としても使用されています。

止め金具付運搬容器

- 空気注入式蓋ツマミ構造蓋がすぐに開けられる!
- 超厚底構造
- 目盛付

3ヶ所の止め金具付



18-8 給食缶

止め金具付運搬容器

- 空気注入式蓋ツマミ構造蓋がすぐに開けられる!
- 超厚底構造
- 目盛付

3ヶ所の止め金具付



詳細はP38をご覧ください。



シリコーンゴムパッキン

商品コード	サイズ cm	商品コード	サイズ cm
57216	16	57227	27
57218	18	57230	30
57221	21	57233	33
57224	24		

材質/シリコーンゴム
耐熱温度:-60℃~200℃



33cm両手

19-0 IH対応給食缶

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	蓋付(高さ) mm	底板厚 mm	蓋板厚 mm	容量 ℓ
57316	16	160	170	1.5	0.7	3.1
57318	18	180	190	1.5	0.7	4.4
57321	21	210	220	1.5	0.7	7.0
57324	24	240	250	2.0	0.8	10.0
57327	27	270	280	2.0	0.8	15.0
57330	30	300	310	2.0	0.8	20.0
57333	33(両手)	330	340	2.0	0.8	27.0

材質/NSSC180(19-0ステンレス)
シリコーンゴムパッキン 耐熱温度:-60~200℃
ALL HEAT 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

サバティニーシリーズ IH7層鋼クラッド材

アルミニウムの熱伝導性とステンレスの保温性を両立。

- **アルミニウム効果**
優れた熱伝導性により強火がいらず、短時間調理が可能。
- **ステンレス効果**
優れた保温性による短時間料理・余熱調理が可能。
更に内外装共にステンレスのため耐久性・洗いやすさ・使い勝手に優れています。
- **強磁性鋼効果**
電磁調理器の対応可能。総板厚が2mm以上のため、200Vの高出力電磁調理器にも対応。
- **高機能7層鋼クラッド材使用**
それぞれの材料の特長を最大限に発揮させるために高機能7層鋼クラッド材を使用しています。アルミの熱伝導性/均一性と軽さ、そしてステンレスの熱保温性、耐久性と扱いやすさを両立。そしてIH対応、強火での調理不要など、コスト・環境面にも優れた調理器具です。

7層鋼クラッド材 解説

水分を逃がさない蓋構造 【ウォーターシール効果】

- 食材から出る水蒸気が本体と蓋の間に膜を作り(ウォーターシール効果)、低圧力かつ密閉の状態を作り少量の水・油での調理を可能にします。加えて保温・保湿効果も高まるため、強火がいらずに余熱でも調理ができます。
- 野菜をゆでても少量の水の使用で済むためビタミンの流出を最小限に抑えられます。魚・肉の調理もごく少量の油で済むためコレステロールを抑えたヘルシーな調理が可能になります。

無水調理・無油調理も可能
(発生する蒸気に合わせた加熱量の調整が必要になります。)

簡単なお手入れ コンパクト収納が可能

- 外層はステンレスで酸などに強く、簡単なお手入れでいつまでも美しい光沢を保ちます。
- 蓋を裏返した状態で本体に乗せるとフラットな状態になるため積み重ねが可能。複数お持ち頂いても大小順に重ねて収納にスペースをとりません。



サバティニー 両手鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
16218	18	85	2.0	1.8
16219	19	100	2.4	2.4
16226	26	111	2.4	5.4

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます



サバティニー 卓上鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
16419	19	60	2.4	1.3
16426	26	60	2.4	2.6

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます



サバティニー 片手鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
16116	16	75	2.0	1.2
16118	18	85	2.0	1.8
16119	19	100	2.4	2.4

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます



サバティニー フライパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
16519	19	60	2.4
16526	26	60	2.4

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます



サバティニー 両手鍋ドームカバー付

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
16326	26	191	2.4	5.4

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます



サバティニー ドームカバー

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
16604	26	80	3.8

※適応種類/26cm鍋



サバティニー スチームパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	容量 ℓ
16601	18・19	90	2.0

※適応種類/卓上鍋19cm、片手・両手鍋 各18cm・19cm



サバティニー サブパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	容量 ℓ
16602	18・19	80	1.8

※適応種類/卓上鍋19cm、片手・両手鍋 各18cm・19cm



サバティニー セニアラック&カップ

(カップ6ヶ・トング付) ※適応種類/26cm鍋

スタンダードシリーズ(SUS430クロムステンレス) (IH対応) 長年親しまれています。

ソースパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
15012	12	55	0.7	0.6
15014	14	70	0.7	1.1
15016	16	75	0.7	1.5
15018	18	85	0.8	2.1
15020	20	90	0.8	2.8
15022	22	100	0.8	3.8
15024	24	110	0.8	4.9
15026	26	125	0.8	6.0

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

ソースポット

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
16018	18	85	0.8	2.1
16020	20	90	0.8	2.8
16022	22	100	0.8	3.8
16024	24	110	0.8	4.9
16026	26	125	0.8	6.0

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

ソースパン・ポット 蓋

商品コード	サイズ cm
15112	12
15114	14
15116	16
15118	18
15120	20
15122	22
15124	24
15126	26

フライパン蓋

商品コード	サイズ cm	板厚 mm
10120	20	0.7
10122	22	0.7
10124	24	0.7
10126	26	0.7

コルチナシリーズ(19-0クロムステンレス) (200V IH対応) 超厚底構造2.0mm

超厚底コルチナソースポット

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
16918	18	150	2.0	3.7
16920	20	120	2.0	3.6
16922	22	130	2.0	4.8

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

超厚底コルチナソースパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
15916	16	90	2.0	1.7
15918	18	110	2.0	2.7
15920	20	120	2.0	3.6

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

コルチナソースパン・ポット 蓋

商品コード	サイズ cm
15216	16
15218	18
15220	20
15222	22

ブラックシリーズ (IH対応)

2010年ドイツで開催された業界最大の展示会・アンビエンテに出展し、高い評価を得ました。

半寸銅鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
22124	24	170	2.3	7.0
22127	27	180	2.3	10.0

材質/3層鋼アルミクラッド材(本体)
ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

シチューパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
22221	21	120	2.3	4.0

材質/3層鋼アルミクラッド材(本体)
ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

炒め鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
22318	18	55	2.0
22324	24	70	2.0

材質/2層鋼アルミクラッド材(本体)
ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

内側 黒フッ素コーティング
フライパンなどでよく見られるフッ素コーティングをブラックカラーにしています。これにより見た目はブラックですが通常のフライパンのように料理がこびり付きにくく、しかも2重コーティングで耐久性があります。

外側 黒シリコンコーティング
マットな質感を出すためにシリコンコーティングとしました。
※内・外のコーティングとも人体に影響はありません。

再塗装承ります。※全てのコーティングを一度落とし、再塗装致しますから新品同様の輝きを取り戻します。

鉄鍋シリーズ

全面リニューアル 黒塗装から黒皮鋼板に!

海外市場を含め未だ根強い人気を誇る鉄鍋シリーズを大幅に仕様変更致しました。普通鋼板+シリコン塗装から黒皮鋼板に変更し、取手形状・リベット・引っ掛け金具などすべてを高級仕様に変更。中国等の輸出に加え、国内でも炒め調理にはやはり鉄鍋というユーザーに向けた商品です。

“MADE IN JAPAN”の刻印が入ります。ただし価格は現行通りですので実質大幅値下げを致しました。

鉄の酸化被膜はクロムのそれよりも厚く、凹凸状で油との馴染みが良く、炒め調理に適しています。



鉄フライパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
10821	21	45	1.6
10824	24	50	1.6
10827	27	55	1.6
10830	30	60	1.6
10833	33	65	1.6

ALL HEAT 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます



鉄北京鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
13027	27	75	1.6
13030	30	80	1.6
13033	33	85	1.6

向い取手付



鉄中華鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
12827	27	75	1.6
12830	30	80	1.6
12833	33	90	1.6
12836	36	100	1.6
12839	39	110	1.6
12842	42	110	1.6
12850	50	135	1.6
12860	60	140	1.6

料理がくっつきにくい



鉄卓上鍋(フッ素コート)

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
1213	16.5	32	2.3
1214	19	35	2.3

ALL HEAT 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

純銅シリーズ

在庫がなくなり次第、廃番とさせていただきます。

優れた熱伝導性を持つ純銅+安全性の高いすずメッキの組み合わせ



純銅 すきやき鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
14924	24	60	2.0	2.0



純銅 寄せ鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
46915	15	50	0.7	0.65

※木蓋140φ



純銅 寄せ鍋セット

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
46900	15	50	0.7	0.65

※ゴトク(鉄)高さ110mm・木蓋140φ・燃料缶φ65×30mm

SUS430ステンレスシリーズ

在庫がなくなり次第、廃番とさせていただきます。



フライパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	板厚 mm
10022	22	40	1.0
10024	24	40	1.0

材質/SUS430ステンレス(本体)

ALL HEAT 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます



中華鍋

商品コード	サイズ cm	板厚 mm
12036	36	1.0

材質/SUS430ステンレス(本体)



すきやき鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
14026	26	50	1.2	2.4

材質/SUS430ステンレス(本体)

ALL HEAT 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

ホテルパンシリーズ

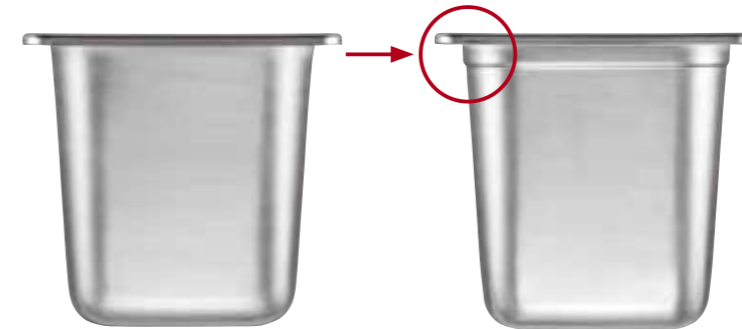
サイズレンジを広げ続ける当社ホテルパンラインアップ。

更に機能的なモデルを追加致しました。

ホテルパン 2100 アンチジャム機能!!

外側面に段をプレス加工し、スタッキングの際の、はまり込みを確実に防止します。

はまり込みを極力抑えるように 研究を重ねた段です!



- スタッキングの際にはまり込まない!
- 深さ65mm以上の商品にプレス加工で段を付けました! 耐久性を保つ段の形状を研究開発! アンチジャム機能が持続します。使用しても段が変形しにくい形状



ハードな使用にも段が変形しにくい

Point!

正確なプレス成形による、はまり込みを確実に防止し耐久性を誇る形状

段が付いていてもはまり込んでしまう製品もあります。(特に斜めの状態でスタッキングしてしまうと取れにくくなります。)

新2100シリーズはこのような状態でも、段が確実にストッパーの役目をして斜めの状態をフラットに戻し、はまり込みのないスタッキングを可能にします。

また、段の設計そのものにも工夫し、ハードな使用にも変形しにくい長期の使用にもアンチジャム機能が持続します。

※従来の段のない2100シリーズと新2100シリーズとのスタッキングはもちろん可能です。従来品に新シリーズを加えながら消耗したものを徐々に(新シリーズに)交換していく事が可能です。

Point!

段の位置を高めに設定しスタッキングの際の省スペース化に成功

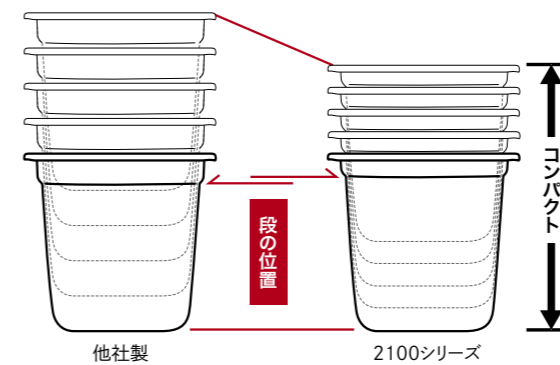
現場での利便性を考慮し、段の位置を高めに設定する事でスタッキングの際にもかさばらず、省スペース化を実現しました。

SUS304(18-8ステンレス)製

耐食性・耐衝撃性・耐熱性にきわめて優れたSUS304(18-8ステンレス)を使用しております。

段の形状がシンプルなため、お手入れが簡単で衛生的にご使用頂けます。

※チーフティング、フードオーマーマーにはご使用になれません。段のない専用のホテルパンが付属しています。



他社製

2100シリーズ

コンパクト

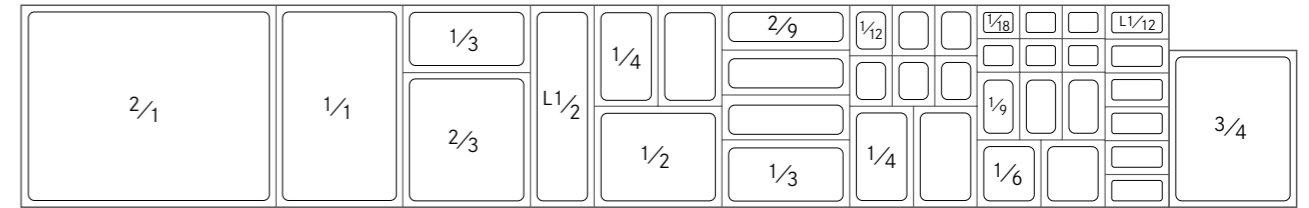
段の位置

ホテルパン2100シリーズ

豊富なサイズレンジのスタンダード「2100シリーズ」



●サイズ



2100シリーズ SUS304(18-8ステンレス) (深さ→サイズ展開確認用)

深さ	サイズ	2/1 外寸655×533mm	1/1 外寸531×328mm	2/3 外寸353×327mm	1/2 外寸325×262mm	L1/2 外寸530×163mm	1/3 外寸325×174mm	1/4 外寸263×162mm
25mm	25	商品コード 90210 板厚 0.9mm 容量 8.2ℓ	商品コード 90110 板厚 0.7mm 容量 3.7ℓ	商品コード 90230 板厚 0.7mm 容量 2.2ℓ	商品コード 90120 板厚 0.7mm 容量 1.7ℓ	-	-	-
40mm	40	商品コード 90211 板厚 0.9mm 容量 12.0ℓ	商品コード 90111 板厚 0.7mm 容量 5.7ℓ	商品コード 90231 板厚 0.7mm 容量 4.0ℓ	商品コード 90121 板厚 0.7mm 容量 2.5ℓ	-	-	-
65mm	65	商品コード 90212 板厚 0.9mm 容量 19.0ℓ	商品コード 90112 板厚 0.7mm 容量 8.6ℓ	商品コード 90232 板厚 0.7mm 容量 5.4ℓ	商品コード 90122 板厚 0.7mm 容量 4.0ℓ	商品コード 80122 板厚 0.7mm 容量 3.6ℓ	商品コード 90132 板厚 0.7mm 容量 2.4ℓ	商品コード 90142 板厚 0.7mm 容量 1.6ℓ
100mm	100	商品コード 90214 板厚 0.9mm 容量 29.8ℓ	商品コード 90114 板厚 0.7mm 容量 13.8ℓ	商品コード 90234 板厚 0.7mm 容量 8.6ℓ	商品コード 90124 板厚 0.7mm 容量 6.2ℓ	商品コード 80124 板厚 0.7mm 容量 5.8ℓ	商品コード 90134 板厚 0.7mm 容量 3.8ℓ	商品コード 90144 板厚 0.7mm 容量 2.6ℓ
150mm	150	商品コード 90216 板厚 0.9mm 容量 44.0ℓ	商品コード 90116 板厚 0.8mm 容量 20.4ℓ	商品コード 90236 板厚 0.7mm 容量 13.0ℓ	商品コード 90126 板厚 0.7mm 容量 9.2ℓ	商品コード 80126 板厚 0.7mm 容量 8.8ℓ	商品コード 90136 板厚 0.7mm 容量 5.8ℓ	商品コード 90146 板厚 0.7mm 容量 4.0ℓ
200mm	200	-	商品コード 90118 板厚 0.8mm 容量 28.2ℓ	商品コード 90238 板厚 0.8mm 容量 18.0ℓ	商品コード 90128 板厚 0.8mm 容量 13.0ℓ	-	商品コード 90138 板厚 0.7mm 容量 7.5ℓ	商品コード 90148 板厚 0.8mm 容量 5.4ℓ

※ 赤文字サイズはアンチジャム機能が追加されております。

NEW 当社オリジナルサイズ

1/6 外寸173×159mm	2/9 外寸320×114mm	1/9 外寸173×104mm	1/12 外寸131×107mm	L1/12 外寸155×85mm	1/18 外寸108×87mm	3/4 外寸422×254mm
-	-	-	-	-	-	-
商品コード 90162 板厚 0.7mm 容量 1.0ℓ	-	商品コード 90192 板厚 0.7mm 容量 0.6ℓ	商品コード 71122 板厚 0.7mm 容量 0.5ℓ	-	80 商品コード 71183 板厚 0.7mm 容量 0.3ℓ	商品コード 90342 板厚 0.7mm 容量 5.0ℓ
商品コード 90164 板厚 0.7mm 容量 1.6ℓ	商品コード 90294 板厚 0.7mm 容量 2.0ℓ	商品コード 90194 板厚 0.7mm 容量 1.0ℓ	商品コード 71124 板厚 0.7mm 容量 0.7ℓ	商品コード 88124 板厚 0.7mm 容量 0.6ℓ	-	商品コード 90344 板厚 0.7mm 容量 8.0ℓ
商品コード 90166 板厚 0.7mm 容量 2.4ℓ	商品コード 90296 板厚 0.7mm 容量 3.0ℓ	商品コード 90196 板厚 0.7mm 容量 1.5ℓ	-	商品コード 88126 板厚 0.7mm 容量 1.0ℓ	-	商品コード 90346 板厚 0.8mm 容量 12.0ℓ
商品コード 90168 板厚 0.8mm 容量 3.3ℓ	-	商品コード 90198 板厚 0.7mm 容量 2.0ℓ	-	-	-	-

※ 赤文字サイズはアンチジャム機能が追加されております。

2100シリーズ SUS304(18-8ステンレス) (サイズ→深さ展開確認用)

商品コード	サイズ	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ	商品コード	サイズ	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ
90210	2/1 外寸655×533mm	25	0.9	8.2	90132	1/3 外寸325×174mm	65	0.7	2.4
90211		40	0.9	12.0	90134		100	0.7	3.8
90212		65	0.9	19.0	90136		150	0.7	5.8
90214		100	0.9	29.8	90138		200	0.7	7.5
90216		150	0.9	44.0	90142		65	0.7	1.6
90110	1/1 外寸531×328mm	25	0.7	3.7	90144	1/4 外寸263×162mm	100	0.7	2.6
90111		40	0.7	5.7	90146		150	0.7	4.0
90112		65	0.7	8.6	90148		200	0.8	5.4
90114		100	0.7	13.8	90162		65	0.7	1.0
90116		150	0.8	20.4	90164		100	0.7	1.6
90118	200	0.8	28.2	90166	150	0.7	2.4		
90230	2/3 外寸353×327mm	25	0.7	2.2	90168	200	0.8	3.3	
90231		40	0.7	4.0	NEW 90294	100	0.7	2.0	
90232		65	0.7	5.4	NEW 90296	150	0.7	3.0	
90234		100	0.7	8.6	90192	65	0.7	0.6	
90236		150	0.7	13.0	90194	100	0.7	1.0	
90238	200	0.8	18.0	90196	150	0.7	1.5		
90120	1/2 外寸325×262mm	25	0.7	1.7	90198	200	0.7	2.0	
90121		40	0.7	2.5	71122	65	0.7	0.5	
90122		65	0.7	4.0	71124	100	0.7	0.7	
90124		100	0.7	6.2	88124	100	0.7	0.6	
90126		150	0.7	9.2	88126	150	0.7	1.0	
90128	200	0.8	13.0	71183	1/18 外寸108×87mm	80	0.7	0.3	
80122	L1/2 外寸530×163mm	65	0.7	3.6	90342	3/4 外寸422×254mm	65	0.7	5.0
80124		100	0.7	5.8	90344		100	0.7	8.0
80126		150	0.7	8.8	90346		150	0.8	12.0

※蓋の照合表はP27～28をご覧ください。

※生産ロット毎に±2mm程度の誤差が生じます。

ホテルパン新サイズ 2/9

2/3 規格を有効利用!!

2/3 規格で3セット収納できます。

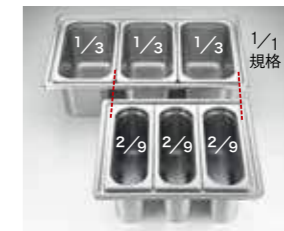
2/3 フードウォーマーの規格の使用例



1/1 ユニットパン、フードウォーマーの規格の使用例



1/1と2/3 規格での比較



1/3 × 2枚分 = 2/9 × 3枚分です。



ホテルパン蓋 Cタイプ

商品コード	サイズ	外寸 mm	板厚 mm
91290	2/9 (C)	325×121	0.7
92290	2/9 (NC)	325×121	0.7

材質/SUS304ステンレス

ホテルパン 2100シリーズ

商品コード	サイズ mm	外寸 mm	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ
90294	2/9×100	320×114	100	0.7	2.0
90296	2/9×150	320×114	150	0.7	3.0

材質/SUS304ステンレス

ホテルパン 目皿

商品コード	サイズ	外寸 mm	板厚 mm
96290	2/9	272×70	0.7

材質/SUS304ステンレス

※生産ロット毎に±2mm程度の誤差が生じます。

ホテルパンIIシリーズ SUS304(18-8ステンレス)

スタッキングの際のはまり込みを防止。
はまり込みによる抜き取り作業という無駄な時間は完全解消。



ラップが付きやすくなりました

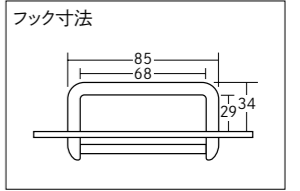


ホテルパンIIシリーズ SUS304(18-8ステンレス) (深さ→サイズ確認用)

はまり込み防止		●サイズ		深さ		サイズ		2/1 外寸655×534mm		1/1 外寸530×328mm	
			<p>※深さ(高さ)25・40mmには段が付いておりません。</p>	25	25mm	商品コード	板厚 0.9mm	商品コード	板厚 0.7mm		
				85210	容量 8.2ℓ	85110	容量 3.7ℓ				
				40	40mm	商品コード	板厚 0.9mm	商品コード	板厚 0.7mm		
				85211	容量 12.0ℓ	85111	容量 5.7ℓ				
				65	65mm	商品コード	板厚 0.9mm	商品コード	板厚 0.7mm		
				85212	容量 19.0ℓ	85112	容量 8.6ℓ				
100	100mm	商品コード	板厚 0.9mm	商品コード	板厚 0.7mm						
85214	容量 29.8ℓ	85114	容量 13.8ℓ								
150	150mm	商品コード	板厚 0.9mm	商品コード	板厚 0.8mm						
85216	容量 44.0ℓ	85116	容量 20.4ℓ								
200	200mm	-	-	商品コード	板厚 0.8mm						
85118	容量 28.2ℓ	-	-								

■段付によりスタッキングの際のはまり込みによる抜き取り作業は完全解消。

ホテルパンIIタイプ フック付シリーズ SUS304(18-8ステンレス)



積み重ねOK!

■フック付なので持ち運びが便利で安全。
■フックは上下にスライドできるので、積み重ねでき、場所を取らず保管できます。

2/3 外寸355×326mm		1/2 外寸326×267mm		L1/2 外寸530×165mm		1/3 外寸324×175mm		1/4 外寸265×165mm		1/6 外寸178×163mm		1/9 外寸176×110mm	
-	-	商品コード	板厚 0.7mm	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	85120	容量 1.7ℓ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	商品コード	板厚 0.7mm	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	85121	容量 2.5ℓ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
商品コード	板厚 0.7mm	商品コード	板厚 0.7mm	商品コード	板厚 0.7mm	商品コード	板厚 0.7mm	商品コード	板厚 0.7mm	商品コード	板厚 0.7mm	商品コード	板厚 0.7mm
85232	容量 5.4ℓ	85122	容量 4.0ℓ	84122	容量 3.6ℓ	85132	容量 2.4ℓ	85142	容量 1.6ℓ	85162	容量 1.0ℓ	85192	容量 0.6ℓ
商品コード	板厚 0.7mm	商品コード	板厚 0.7mm	商品コード	板厚 0.7mm	商品コード	板厚 0.7mm	商品コード	板厚 0.7mm	商品コード	板厚 0.7mm	商品コード	板厚 0.7mm
85234	容量 8.6ℓ	85124	容量 6.2ℓ	84124	容量 5.8ℓ	85134	容量 3.8ℓ	85144	容量 2.6ℓ	85164	容量 1.6ℓ	85194	容量 1.0ℓ
商品コード	板厚 0.7mm	商品コード	板厚 0.7mm	商品コード	板厚 0.7mm	商品コード	板厚 0.7mm	商品コード	板厚 0.7mm	商品コード	板厚 0.7mm	商品コード	板厚 0.7mm
85236	容量 13.0ℓ	85126	容量 9.2ℓ	84126	容量 8.8ℓ	85136	容量 5.8ℓ	85146	容量 4.0ℓ	85166	容量 2.4ℓ	85196	容量 1.5ℓ
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

ホテルパンIIタイプ フック付シリーズ SUS304(18-8ステンレス) (深さ→サイズ確認用)

はまり込み防止		●サイズ		深さ		サイズ		2/1 外寸655×534mm		1/1 外寸530×328mm	
			65	65mm	-	商品コード	板厚 0.7mm	-	商品コード	板厚 0.7mm	
			87112	容量 8.6ℓ	-	-					
			100	100mm	-	商品コード	板厚 0.7mm	-	商品コード	板厚 0.7mm	
87114	容量 13.8ℓ	-	-								
150	150mm	-	商品コード	板厚 0.8mm	-	商品コード	板厚 0.8mm				
87116	容量 20.4ℓ	-	-								

ホテルパンIIシリーズ SUS304(18-8ステンレス) (サイズ→深さ確認用)

商品コード	サイズ	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ	商品コード	サイズ	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ
85210	2/1 外寸655×534mm	25	0.9	8.2	84122	L1/2 外寸530×165mm	65	0.7	3.6
85211		40	0.9	12.0	84124		100	0.7	5.8
85212		65	0.9	19.0	84126		150	0.7	8.8
85214		100	0.9	29.8	85132	1/3 外寸324×175mm	65	0.7	2.4
85216	150	0.9	44.0	85134	100		0.7	3.8	
85110	25	0.7	3.7	85136	150		0.7	5.8	
85111	1/1 外寸530×328mm	40	0.7	5.7	85142	1/4 外寸265×165mm	65	0.7	1.6
85112		65	0.7	8.6	85144		100	0.7	2.6
85114		100	0.7	13.8	85146		150	0.7	4.0
85116		150	0.8	20.4	85162	1/6 外寸178×163mm	65	0.7	1.0
85118		200	0.8	28.2	85164		100	0.7	1.6
85232	65	0.7	5.4	85166	150		0.7	2.4	
85234	2/3 外寸355×326mm	100	0.7	8.6	85192	1/9 外寸176×110mm	65	0.7	0.6
85236		150	0.7	13.0	85194		100	0.7	1.0
85120		25	0.7	1.7	85196		150	0.7	1.5
85121	1/2 外寸326×267mm	40	0.7	2.5	-	-	-	-	-
85122		65	0.7	4.0	-	-	-	-	-
85124		100	0.7	6.2	-	-	-	-	-
85126		150	0.7	9.2	-	-	-	-	-

※蓋の照合表はP27~28をご覧ください。
材質/SUS304(18-8ステンレス)

※生産ロット毎に±2mm程度の誤差が生じます。

ホテルパンIIタイプ フック付シリーズ SUS304(18-8ステンレス) (サイズ→深さ確認用)

商品コード	サイズ	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ	商品コード	サイズ	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ
87112	1/1 外寸530×328mm	65	0.7	8.6	87162	1/6 外寸178×163mm	65	0.7	1.0
87114		100	0.7	13.8	87164		100	0.7	1.6
87116		150	0.8	20.4	87166		150	0.7	2.4
87232	2/3 外寸355×326mm	65	0.7	5.4	87192	1/9 外寸176×110mm	65	0.7	0.6
87234		100	0.7	8.6	87194		100	0.7	1.0
87236		150	0.7	13.0	87196		150	0.7	1.5
87122	1/2 外寸326×267mm	65	0.7	4.0	-	-	-	-	-
87124		100	0.7	6.2	-	-	-	-	-
87126		150	0.7	9.2	-	-	-	-	-
89122	L1/2 外寸530×165mm	65	0.7	3.6	-	-	-	-	-
89124		100	0.7	5.8	-	-	-	-	-
89126		150	0.7	8.8	-	-	-	-	-
87132	1/3 外寸324×175mm	65	0.7	2.4	-	-	-	-	-
87134		100	0.7	3.8	-	-	-	-	-
87136		150	0.7	5.8	-	-	-	-	-
87142	1/4 外寸265×165mm	65	0.7	1.6	-	-	-	-	-
87144		100	0.7	2.6	-	-	-	-	-
87146		150	0.7	4.0	-	-	-	-	-

※蓋の照合表はP27~28をご覧ください。
材質/SUS304(18-8ステンレス)

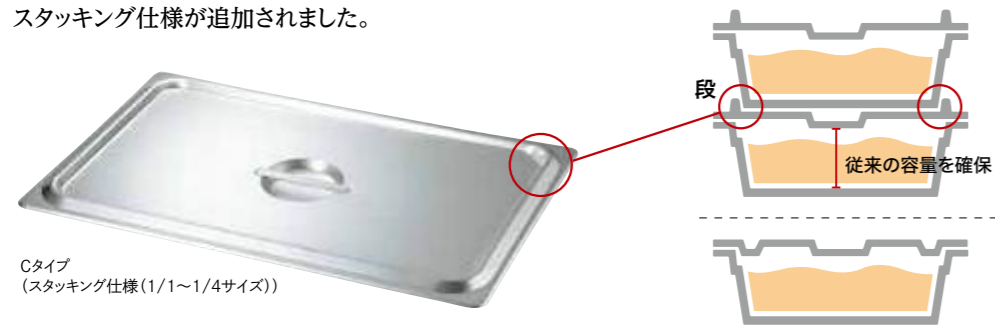
使用例



※生産ロット毎に±2mm程度の誤差が生じます。

ホテルパン蓋シリーズ SUS304(18-8ステンレス)

スタッキング仕様が追加されました。



※特許出願中 スタッキング仕様

スタッキングの際も安定
従来のホテルパンの容量を確保しながら、スタッキングできるように蓋の段の形状を改良しました。ホテルパンの底が安定して収まります。

通常仕様は段がありません。

Cタイプ
(スタッキング仕様(1/1~1/4サイズ))



NCタイプ
(通常仕様)



レードル用
切込穴付

ホテルパン蓋 Cタイプ

商品コード	商品コード スタッキング仕様	サイズ	外寸 mm	板厚 mm
91210	-	2/1	655×534	0.7
91110	91115	1/1	532×330	0.7
91230	91235	2/3	354×328	0.7
91120	91125	1/2	325×265	0.7
81120	81125	L1/2	531×164	0.7
91130	91135	1/3	326×176	0.7
91140	91145	1/4	266×165	0.7
91160	-	1/6	177×163	0.7
91290	-	2/9	325×121	0.7
91190	-	1/9	176×108	0.7
71120	-	1/12	135×111	0.7
88120	-	L1/12	159×88	0.7
91340	-	3/4	422×255	0.7

1/1~1/4はスタッキング仕様もあります。

NEW 商品コード [] の商品は新商品です。

DCタイプ



ホテルパン蓋 DCタイプ

商品コード	サイズ	外寸 mm	深さ(高さ) mm	板厚 mm
93112	1/1	532×329	65	0.7
93122	1/2	325×265	65	0.7
93342	3/4	422×254	65	0.7

DHタイプ



ホテルパン蓋 (ヒンジ付) DHタイプ

商品コード	サイズ	外寸 mm	深さ(高さ) mm	板厚 mm
96112	1/1	533×328	65	0.7

●蓋・ホテルパン照合表

蓋	サイズ	2/1	1/1	2/3	1/2	L1/2	1/3
		Pタイプ(ポリカーボネート製)	-	-	-	-	-
Cタイプ(ポリカーボネート製)	-	商品コード 91111 529×325mm	商品コード 91231 353×326mm	商品コード 91121 323×261mm	-	-	商品コード 91131 324×172mm
NCタイプ(ポリカーボネート製) (切込穴付)	-	商品コード 91112 529×325mm	商品コード 91232 353×326mm	商品コード 91122 323×261mm	-	-	商品コード 91132 324×172mm
Cタイプ	商品コード 91210 655×534mm 板厚 0.7mm	商品コード 91110 532×330mm 板厚 0.7mm	商品コード 91230 354×328mm 板厚 0.7mm	商品コード 91120 325×265mm 板厚 0.7mm	商品コード 81120 531×164mm 板厚 0.7mm	商品コード 91130 326×176mm 板厚 0.7mm	-
NCタイプ(切込穴付)	-	商品コード 92110 532×330mm 板厚 0.7mm	商品コード 92230 354×328mm 板厚 0.7mm	商品コード 92120 325×265mm 板厚 0.7mm	商品コード 82120 531×164mm 板厚 0.7mm	商品コード 92130 326×176mm 板厚 0.7mm	-
DCタイプ	-	商品コード 93112 532×329mm 深さ 65mm/板厚 0.7mm	-	商品コード 93122 325×265mm 深さ 65mm/板厚 0.7mm	-	-	-
DHタイプ	-	商品コード 96112 533×328mm 深さ 65mm/板厚 0.7mm	-	-	-	-	-
IIタイプ フック付 【専用】	-	商品コード 87110 532×330mm 板厚 0.7mm	商品コード 87230 354×328mm 板厚 0.7mm	商品コード 87120 325×265mm 板厚 0.7mm	商品コード 89120 531×164mm 板厚 0.7mm	商品コード 87130 326×176mm 板厚 0.7mm	-

※生産ロット毎に±2mm程度の誤差が生じます。

透明蓋シリーズ ポリカーボネート

軽く耐久性に優れ、透明度が高いプラスチック
耐熱温度130~140℃ 耐冷温度-30℃



凸形状(Pタイプ)



写真はイメージです。

ホテルパン 蓋Cタイプ (ポリカーボネート製)

商品コード	サイズ	外寸 mm
91111	1/1	529×325
91231	2/3	353×326
91121	1/2	323×261
91131	1/3	324×172
91141	1/4	264×163
91161	1/6	176×162
91191	1/9	176×108
92191	1/9 (取手なし)	176×108
71121	1/12	133×108
88121	L1/12(取手なし)	156×85

ホテルパン 蓋NCタイプ(切込穴付) (ポリカーボネート製)

商品コード	サイズ	外寸 mm
91112	1/1	529×325
91232	2/3	353×326
91122	1/2	323×261
91132	1/3	324×172
91142	1/4	264×163
91162	1/6	176×162
91192	1/9	176×108
92192	1/9 (取手なし)	176×108
88123	L1/12(取手なし)	156×85

ホテルパン 蓋Pタイプ (ポリカーボネート製)

商品コード	サイズ	外寸 mm
91133	1/3	324×172
91143	1/4	264×163
91163	1/6	176×162
91193	1/9	176×108

※その他のサイズは受注生産となります。

運搬用ホテルパンセット SUS304(18-8ステンレス)

1/1、2/3の大型サイズホテルパンをそのまま運搬できるように改良しました。



パッチン受金具付
専用蓋

蓋裏面にシリコンシール付

スタッキング仕様
(特許出願中)

上に載せる事も
できます。

シリコンシール付蓋をパッチン
で止める事で運搬の際もこぼ
れにくくなります。

パッチン付ホテルパン

運搬用ホテルパン 蓋

商品コード	サイズ	外寸 mm	板厚 mm
93110 ※	1/1	532×330	0.7
93230 ※	2/3	354×328	0.7

シリコンシール 耐熱温度:-60~200℃
※スタッキング仕様

運搬用ホテルパン

商品コード	サイズ mm	外寸 mm	板厚 mm	深さ(高さ) mm	容量 ℓ
93114	1/1×100	531×328	0.7	100	13.8
93116	1/1×150	531×328	0.8	150	20.4
93234	2/3×100	353×327	0.7	100	8.6
93236	2/3×150	353×327	0.7	150	13.0

運搬用ホテルパン 本体・蓋セット

商品コード	サイズ mm
93014	1/1×100
93016	1/1×150
93034	2/3×100
93036	2/3×150

当社オリジナルサイズ

1/4	1/6	NEW 2/9	1/9	1/12	L1/12	3/4
商品コード 91143 264×163mm	商品コード 91163 176×162mm	-	商品コード 91193 176×108mm	-	-	-
商品コード 91141 264×163mm	商品コード 91161 176×162mm	-	商品コード 91191 176×108mm	商品コード 92191(取手なし) 176×108mm	商品コード 71121 133×108mm	商品コード 88121(取手なし) 156×85mm
商品コード 91142 264×163mm	商品コード 91162 176×162mm	-	商品コード 91192 176×108mm	商品コード 92192(取手なし) 176×108mm	-	商品コード 88123(取手なし) 156×85mm
商品コード 91140 266×165mm 板厚 0.7mm	商品コード 91160 177×163mm 板厚 0.7mm	商品コード 91290 325×121mm 板厚 0.7mm	商品コード 91190 176×108mm 板厚 0.7mm	商品コード 71120 135×111mm 板厚 0.7mm	商品コード 88120 159×88mm 板厚 0.7mm	商品コード 91340 422×255mm 板厚 0.7mm
商品コード 92140 266×165mm 板厚 0.7mm	商品コード 92160 177×163mm 板厚 0.7mm	商品コード 92290 325×121mm 板厚 0.7mm	商品コード 92190 176×108mm 板厚 0.7mm	-	商品コード 88122 159×88mm 板厚 0.7mm	商品コード 92340 422×255mm 板厚 0.7mm
-	-	-	-	-	-	商品コード 93342 422×254mm 深さ 65mm/板厚 0.7mm
商品コード 87140 266×165mm 板厚 0.7mm	商品コード 87160 177×163mm 板厚 0.7mm	-	商品コード 87190 176×108mm 板厚 0.7mm	-	-	-

※生産ロット毎に±2mm程度の誤差が生じます。

角バット バリエーション



浅型角バット

商品コード	品名	サイズ mm	板厚 mm	深さの比較	
				角バット	深型角バット
59021	21枚取	204×254×32	0.5	38mm	82mm
59018	18枚取	206×268×35	0.6	41mm	84mm
59015	15枚取	230×298×35	0.6	46mm	88mm
59012	12枚取	256×324×40	0.6	51mm	89mm
59010	10枚取	269×355×40	0.6	61mm	91mm
59008	8枚取	292×408×40	0.6	65mm	104mm
59006	6枚取	336×483×45	0.7	82mm	107mm
59004	4枚取	370×552×60	0.7	99mm	—
59003	3枚取	414×637×60	0.8	118mm	—

材質/SUS304(18-8ステンレス)

パンチバット

商品コード	品名	サイズ mm	板厚 mm
60430	30枚取	172×214×25	0.6
60421	21枚取	204×254×32	0.6
60415	15枚取	230×298×35	0.6
60412	12枚取	256×324×40	0.6
60410	10枚取	269×355×40	0.6
60408	8枚取	292×408×40	0.7
60406	6枚取	336×483×45	0.7

材質/SUS304(18-8ステンレス)
=浅型角バットと同じ深さ=

水切バット

商品コード	品名	サイズ mm	板厚 mm	深さの比較	
				角バット	深型角バット
59521	21枚取	204×254×32	0.5	38mm	82mm
59518	18枚取	206×268×35	0.6	41mm	84mm
59515	15枚取	230×298×35	0.6	46mm	88mm
59512	12枚取	256×324×40	0.6	51mm	89mm
59510	10枚取	269×355×40	0.6	61mm	91mm
59508	8枚取	292×408×40	0.6	65mm	104mm
59506	6枚取	336×483×45	0.7	82mm	107mm
59504	4枚取	370×552×60	0.7	99mm	—
59503	3枚取	414×637×60	0.8	118mm	—

材質/SUS304(18-8ステンレス)
=浅型角バットと同じ深さ=



穴明角バット

商品コード	品名	サイズ mm	板厚 mm
61036	36枚取	139×186×30	0.5
61030	30枚取	172×214×30	0.5
61021	21枚取	204×254×38	0.5
61018	18枚取	206×268×41	0.5
61015	15枚取	230×298×46	0.6
61012	12枚取	256×324×51	0.6
61010	10枚取	269×355×61	0.6
61008	8枚取	292×408×65	0.7
61006	6枚取	336×483×82	0.7

材質/SUS304(18-8ステンレス)

=角バットと同じ深さ=

角バットシリーズ組み合わせ例
用途に合わせた組み合わせが可能

組み合わせ例 浅型タイプは(蓋をして)何枚も重ねる場合、スペース効率が良くなります。角バット、深型角バットにお湯や氷水を入れて重ねれば、湯煎、冷却、保温に利用できます。

角バット蓋

角バットアミ ※写真は細目角バット網

水切バット

パンチバット

浅型角バット

角バット

深型角バット

特注加工

フッ素コーティング加工
離形性向上のため、フッ素コーティング致します。

取手取り付け加工
運搬用として用途に応じた取手の加工を承ります。

特注付属品加工例 現場環境に応じた追加仕様や付属品の加工を承ります。各種ホルダーでバットの上部・サイドのスペースを有効に活用できます。

大型サイドホルダー

サイドホルダー 大 (ポテトスクープが丁度入る大きさです。)

サイドホルダー 小 (トング等ホルダー)

金メッキ加工

金メッキ 角型バット+バットアミセット

金メッキ ケーキバット

金メッキ バットアミ

金メッキ 角型バット

金メッキ 深型角バット

※生産ロット毎に±2mm程度の誤差が生じます。

シートパンシリーズ



アルミ天板

商品コード	品名	サイズ mm	板厚 mm
64700	フレンチ	600×400×25	1.2
64706	6取	530×380×25	1.2

NEW



アルミ天板 フッ素コーティング

商品コード	品名	サイズ mm	板厚 mm
64710	フレンチ	600×400×25	1.2
64716	6取	530×380×25	1.2

NEW

アルミニウム合金(#5052)使用
Al(アルミニウム)-Mg(マグネシウム)系
耐食性に優れています。

アルミ波型ホテルパン フッ素樹脂コーティング仕様

アルミニウム合金(#5052)使用
Al(アルミニウム)-Mg(マグネシウム)系
耐食性に優れています。

油溜め用深溝
余分な油を流しこむ為、
焦げ付かずきれいな焼き
がつかます。

商品コード

商品コード	サイズ	外寸 mm	深さ(高さ) mm	板厚 mm
94111	1/1	531×328	20	1.0
94123	2/3	353×327	20	1.0

アルミホテルパン フッ素樹脂コーティング仕様

アルミニウム合金(#5052)使用
Al(アルミニウム)-Mg(マグネシウム)系
耐食性に優れています。

商品コード

商品コード	サイズ mm	外寸 mm	深さ(高さ) mm	板厚 mm
94110	1/1×25	531×328	25	1.0
94230	2/3×25	353×327	25	1.0

ステンレス波型ホテルパン SUS304ステンレス

※オプション
スーパーセラミックコーティング

商品コード

商品コード	サイズ	外寸 mm	深さ(高さ) mm	板厚 mm
94011	1/1	531×328	20	0.8
94023	2/3	353×327	20	0.7

ステンレスホテルパン クイックドライ仕様 SUS304ステンレス

参考商品

横長穴

食洗機から取り出した後の乾燥時・
収納時に全サイドの横長穴から空
気が通り、乾きやすい仕様です。

商品コード

商品コード	サイズ	外寸 mm	深さ(高さ) mm	板厚 mm
94011	1/1× 25	531×328	25	0.7
94012	1/1× 40	531×328	40	0.7
94013	1/1× 65	531×328	65	0.7
94014	1/1×100	531×328	100	0.7
94015	1/1×150	531×328	150	0.8

深型にも対応



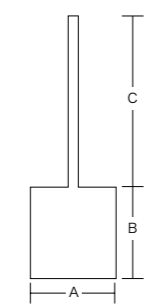
ケーキバット

商品コード	品名	サイズ mm	板厚 mm
64030	30番	155×220×16	0.5
64021	21番	200×290×20	0.6
64015	15番	235×320×20	0.6
64012	12番	250×350×20	0.6
64010	10番	290×370×25	0.6
64008	8番	320×420×25	0.6
64006	6番	375×475×25	0.6
64005	5番	415×510×26	0.7
64004	4番	450×560×26	0.7

材質/SUS430(18-0ステンレス)

ピザシャベル各種

ジュラルミン製[シャベル部]
耐久性に優れます。



ピザシャベル

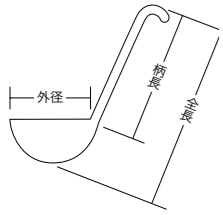
商品コード	品名	サイズ(A×B) mm	柄長(C) mm
20102	ピザシャベル 大	210×245	515
20101	ピザシャベル 中	172×240	515
20103	ピザシャベル 中アルミ取手	172×240	250

材質/シャベル部:ジュラルミン

※生産ロット毎に±2mm程度の誤差が生じます。

レードルシリーズ

18-8ステンレス製で新たにレードルを揃えました。
オールミラー仕上げ、柄を太く、長くして
更に扱いやすくしました。



レードル (30cc) レードル (144cc) レードル (180cc) レードル (360cc)

レードル(18-8)

商品コード	サイズ cc	外径 mm	柄長 mm
50030	30	50	245
50036	36	50	245
50054	54	58	245
50090	90	76	265
50144	144	90	295
50150	150	90	295
50180	180	95	295
50200	200	95	295
50270	270	110	300
50360	360	115	315
50400	400	115	315
54540	540	130	315
51000	1000	155	385
51800	1800	195	490
50670	縦口(70)	105(長手側)	275
50770	縦口穴明	105(長手側)	275
50470	横口(70)	105(長手側)	275
50570	横口穴明	105(長手側)	275

材質/SUS304(18-8ステンレス)

レードル(18-0)

商品コード	サイズ cc	外径 mm	柄長 mm
54010	10	35	250
54020	20	45	250
54030	30	50	250
54036	36	50	250
54040	40	55	250
54050	50	60	250
54060	60	60	250
54070	70	65	250
54080	80	65	250
54090	90	80	250
54110	100	80	250
54145	145	90	275
54180	180	95	275
54270	270	110	310
54360	360	120	310

材質/SUS430(18-0ステンレス)

ワンピースレードル横口

商品コード	サイズ cc	外径 mm	全長 mm
5570	70	102(長手側)	380
5590	90	115(長手側)	405
5144	144	115(長手側)	445
5180	180	118(長手側)	483

材質/SUS304(18-8ステンレス)



リベット留めではなく
一体成型なので汚れ
が溜まりにくい。

調味料入バットシリーズ



中子

中子舟型

2ツ組

3ツ組

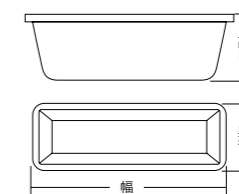
長4ツ組

5ツ組

田型4ツ組



田型6ツ組



調味料入れバット

商品コード	品名	サイズ mm	板厚 mm
63700	中子	138×100×55	0.5
63701	中子舟型	138×100×55	0.5
63702	2ツ組	210×155×63	0.5
63703	3ツ組	320×155×63	0.5
63704	長4ツ組	415×155×63	0.5
63705	5ツ組	514×155×63	0.5
63714	田型4ツ組	293×210×63	0.5
63716	田型6ツ組	293×315×63	0.5

材質/SUS304(18-8ステンレス)

レードルシリーズ お玉・ターナー各種



共柄お玉 共柄穴明お玉 縦口
レードル 縦口レードル
穴明 横口
レードル 横口
レードル
穴明

商品コード	品名	サイズ cc	外径 mm	柄長 mm
54001	共柄お玉	100	90	275
54002	共柄穴明お玉		90	275
54100	縦口レードル	70		275
54200	縦口レードル穴明			275
54300	横口レードル	70		275
54400	横口レードル穴明			275
54003	共柄ターナー特大			270
54004	共柄ターナー大			270
54005	共柄スキンマー特大			305
54006	共柄スキンマー大			265
54007	ケーキターナー			195
54008	コックフォーク			290
54009	餃子返し			195

材質/SUS430(18-0ステンレス)



ターナー スキンマー ケーキターナー コックフォーク 餃子返し

調味料入缶シリーズ



F(フリカケ)小 G(ゴマ)小 N(ノリ)小

S(Salt)小 P(Pepper)小 A(調味料)小

F(フリカケ)大 G(ゴマ)大 N(ノリ)大

S(Salt)大 P(Pepper)大 A(調味料)大

F(フリカケ)特中 G(ゴマ)特中 N(ノリ)特中

S(Salt)特中 P(Pepper)特中 A(調味料)特中

調味料缶(小)

商品コード	品名	サイズ mm	容量 cc
55031	F 小	55×80	150
55041	G 小	55×80	150
55051	N 小	55×80	150
55001	S 小	55×80	150
55011	P 小	55×80	150
55021	A 小	55×80	150

材質/SUS304(18-8ステンレス)

調味料缶(大)

商品コード	品名	サイズ mm	容量 cc
55032	F 大	73×95	330
55042	G 大	73×95	330
55052	N 大	73×95	330
55002	S 大	73×95	330
55012	P 大	73×95	330
55022	A 大	73×95	330

材質/SUS304(18-8ステンレス)

調味料缶(特中)

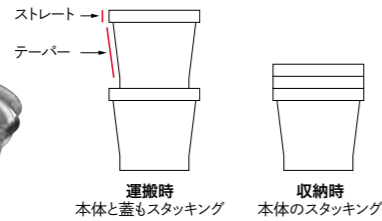
商品コード	品名	サイズ mm	容量 cc
55033	F 特中	73×135	500
55043	G 特中	73×135	500
55053	N 特中	73×135	500
55003	S 特中	73×135	500
55013	P 特中	73×135	500
55023	A 特中	73×135	500

材質/SUS304(18-8ステンレス)

ボール・カップシリーズ

スタッキングシリコーン付運搬バケツ開発中

本体同士、蓋の上の積み上げ、どちらのスタッキングも可能に設計。



バケツ

商品コード	サイズ ㉔	深さ(高さ) mm	板厚 mm	上外径 mm
56010	10	230	1.5	300
56014	14	280	2.0	325

材質/SUS304(18-8ステンレス)

バケツ蓋

商品コード	サイズ ㉔	板厚 mm
56110	10用	0.7
56114	14用	0.7

材質/SUS304(18-8ステンレス)

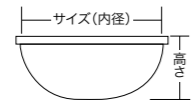


口付 計量カップ

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	容量 ㉔
74008	8	80	0.4
74010	10	100	0.7
74012	12	120	1.3
74014	14	140	2.1
74016	16	160	3.2
74018	18	180	4.5
74020	20	200	6.2

材質/SUS304(18-8ステンレス)

●パンチボールシリーズと組み合わせて使用する事が可能。



ミキシングボール

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	外径 mm	板厚 mm	容量 ㉔
71011	11	50	120	0.5	0.3
71015	15	65	165	0.5	0.9
71018	18	80	195	0.6	1.3
71021	21	85	230	0.6	2.0
71024	24	100	260	0.6	3.1
71027	27	110	290	0.7	4.2
71030	30	115	320	0.7	5.5

材質/SUS304(18-8ステンレス)



洗面器

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ㉔
27032	32	75	0.6	3.5
27034	34	100	0.6	4.5

材質/SUS304(18-8ステンレス)



洗い桶

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ㉔
28032	32	120	0.6	6.0

材質/SUS304(18-8ステンレス)



料理杓子

商品コード	サイズ(外径) mm	底径 mm	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 cc
52180	小 85	50	50	0.7	180
52270	中 90	55	60	0.7	270
52360	大 100	65	65	0.7	360

材質/本体:SUS304(18-8ステンレス)

水杓子

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 cc
53012	12.0	60	0.5	500
53013	13.5	65	0.5	700
53014	14.5	70	0.5	1000
53016	16.5	75	0.5	1350

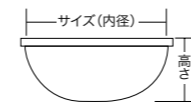
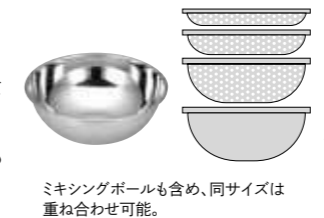
材質/本体:SUS304(18-8ステンレス)

パンチングシリーズ

業務用対応のため、板厚が厚く耐久性がある。

重ね合わせができる。
ミキシングボールをベースに同サイズは全て重ね合わせが可能。

ベースのミキシングボール(11~30cm)も板厚が厚く、とても耐久性があります。(プレス加工です。)



パンチボール

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	外径 mm	板厚 mm
70015	15	65	165	0.6
70018	18	75	195	0.6
70021	21	85	230	0.6
70024	24	100	260	0.6
70027	27	110	290	0.7
70030	30	115	325	0.7

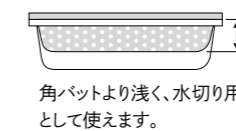
材質/SUS304(18-8ステンレス)



パンチざるそば型

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	外径 mm	板厚 mm
71415	15	18	165	0.6
71418	18	18	195	0.6
71421	21	18	230	0.6
71424	24	18	260	0.6
71427	27	18	290	0.7
71430	30	18	325	0.7

材質/SUS304(18-8ステンレス)



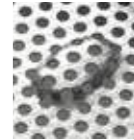
パンチバット

商品コード	品名	サイズ mm	板厚 mm
60430	30枚取	172×214×25	0.6
60421	21枚取	204×254×32	0.6
60415	15枚取	230×298×35	0.6
60412	12枚取	256×324×40	0.6
60410	10枚取	269×355×40	0.6
60408	8枚取	292×408×40	0.7
60406	6枚取	336×483×45	0.7

材質/SUS304(18-8ステンレス)



パンチング材
ステンレスの1枚板に細かい穴をあけたメッシュ状ステンレス材です。
メッシュ寸法は1.5φ×3ピッチ(米粒が落ちない穴網)



足付
浅型と盆ざる型は足付で水切れが良く、下ごしらえには便利で、使っているうちに歪んでしまう事ありません。



浅型パンチボール

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	外径 mm	板厚 mm
69015	15	50	165	0.6
69018	18	55	195	0.6
69021	21	65	230	0.6
69024	24	70	260	0.6
69027	27	75	290	0.7
69030	30	85	325	0.7

材質/SUS304(18-8ステンレス)



パンチ盆ざる型

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	外径 mm	板厚 mm
71315	15	34	165	0.6
71318	18	34	195	0.6
71321	21	34	230	0.6
71324	24	34	260	0.6
71327	27	34	290	0.7
71330	30	34	325	0.7

材質/SUS304(18-8ステンレス)

オルゴールケトル



オルゴールケトル

商品コード	容量 ㉔	底径 mm	板厚 mm
20023	2.3	205	0.6
20030	3.0	205	0.6
20035	3.5	205	0.6

材質/SUS304(18-8ステンレス)

エルム 卓上シリーズ

エルム
ニレの木でヨーロッパには大木になる種類があり、エルム(ELM)と呼ばれています。



コーヒーポット

商品コード	品名	容量 cc	高さ mm	底径 mm	板厚 mm
67001	1人用	370	115	50	0.8
67002	2人用	460	140	70	0.9
67005	5人用	900	185	80	0.9
67008	8人用	1100	205	85	0.9

材質/SUS304(18-8ステンレス)



ティーポット

商品コード	品名	容量 cc	高さ mm	底径 mm	板厚 mm
66001	1人用	370	110	65	0.8
66002	2人用	460	125	70	0.9
66005	5人用	900	140	85	0.9
66008	8人用	1100	155	90	0.9

材質/SUS304(18-8ステンレス)



パーコレーター

商品コード	品名	容量 cc	本体高さ mm	底径 mm	板厚 mm
25006	6人用	1,310(960)*1	145	110	0.7
25008	8人用	1,580(1,230)*1	165	110	0.7
25200	トップガラス*2	-	-	-	-

材質/SUS304(18-8ステンレス)
 ※1 ()内の容量は、中子を入れた状態です。
 ※2 トップガラスは熱湯対応
 熱湯対応用に製作されておりますが、使用後急激に冷やした場合、割れる危険性がありますので取扱いには充分ご注意ください。



セットトレイとの
組み合わせ使用例



シュガーポット

商品コード	品名	容量 cc	高さ mm	底径 mm	板厚 mm
69005	5人用	280	90	65	0.9

材質/SUS304(18-8ステンレス)



クリームポット

商品コード	品名	容量 cc	高さ mm	底径 mm	板厚 mm
68003	3人用	144	75	50	0.9
68005	5人用	280	90	60	0.9
68008	8人用	460	115	70	0.9

材質/SUS304(18-8ステンレス)



セットトレイ

商品コード	サイズ	板厚 mm
70002	25 (250×140mm)	0.8
70004	36 (360×240mm)	0.9
70005	39 (390×300mm)	0.9

材質/SUS304(18-8ステンレス)



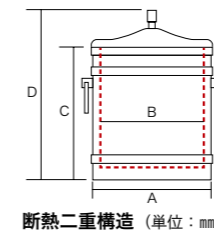
ラムポット(蝶番付)

商品コード	容量 cc	高さ mm	底径 mm	板厚 mm
75150	500	108	70	0.7
75175	750	118	80	0.7

材質/SUS304(18-8ステンレス)

卓上シリーズ

- 断熱二重構造で外壁に水滴が付きにくい。
- アISTONGと目皿が付いています。
- 1.0・2.0ℓ…アISTONG(小)が付属
- 3.0・5.0ℓ…アISTONG(大)が付属



断熱二重構造 (単位: mm)

アイスバケット

商品コード	サイズ ℓ	A	B	C	D	板厚(外) mm	板厚(内) mm
33001	1.0(トング目皿付)	12.5	10.0	135	185	1.2	0.6
33002	2.0(トング目皿付)	15.5	13.0	165	220	1.2	0.6
33003	3.0(トング目皿付)	17.0	14.5	185	240	1.2	0.6
33005	5.0(トング目皿付)	20.5	18.0	220	275	1.2	0.6

材質/SUS304(18-8ステンレス)
各トング目皿付



アイスバケット 蓋

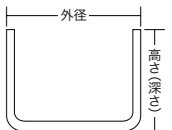
商品コード	サイズ ℓ
33101	1.0
33102	2.0
33103	3.0
33105	5.0

材質/SUS304(18-8ステンレス)



積み重ねができ、場所もとりません。

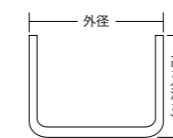
■アISTONGと目皿が付いています。



ジャンボアイスパール

商品コード	サイズ ℓ	外径×高さ(深さ) mm	板厚 mm
33935	3.5(トング目皿付)	190×135	0.6
33945	4.5(トング目皿付)	210×150	0.6
33955	5.5(トング目皿付)	225×160	0.6

材質/SUS430(18-0ステンレス)
各トング目皿付



シャンパンクーラー

商品コード	サイズ ℓ	外径×高さ(深さ) mm	板厚 mm
33663	3.6	155×200	1.2

材質/SUS304(18-8ステンレス)



共柄 小 共柄 大 木柄

アISTONG

商品コード	品名	長さ cm
33012	共柄 小※	16
33035	共柄 大※	19
33000	木柄	16

材質/SUS304(18-8ステンレス)
※中箱なし

切れ味も美味のうち!!

海外にも輸出されております。英文仕様の取扱説明書もあります。

トンカツの幅を一定に、かつ一気に切る事ができるように開発された商品です。

刃の軌道に職人の包丁さばきを再現

滑らかな斜切りの刃の軌道により食品に刃のあたる面積を最小限にして繊維を傷めず、かつ抵抗感なく切る事ができます。

「食品カッター」として特許取得致しました。

特長

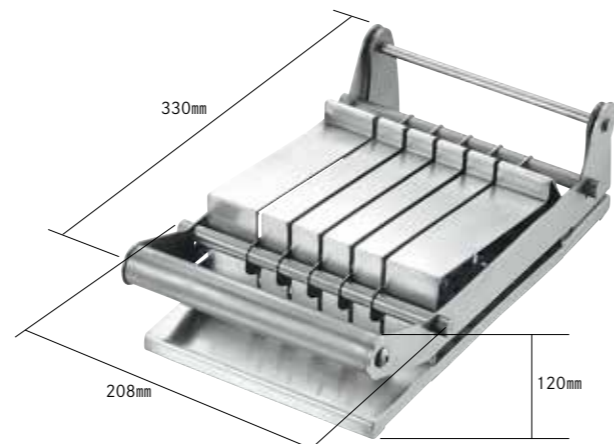
- 1) 自動洗浄機にもかけられます。
- 2) 刃は、支持フレームとの一体で交換可能。脚部のゴムも交換可能です。
- 3) 扇型の形状にした刃と刃の支持フレームと一体化させている持ち手のフレームをL字型にして、台に載せたカツに対し刃先の軌道が常に斜めに入るようにしました。これにより包丁で切る時の軌道に近くなり、カツを極力きれいに、つぶさずに切れるようになりました。
- 4) 替え刃を止めるネジはローレットタイプですので緩んでいても手で締められますし、替え刃の交換にも工具は必要ありません。
- 5) 焼き入りのため研ぐ事ができます。但し、まな板に触れる事がないので刃は包丁よりも欠けにくく長くご使用できます。
- 6) 標準は、6本刃仕様で5本刃仕様は受注生産となります。
- 7) ご使用以外の時は安全のため、刃を台の中に入れ左脇のストッパーをかけてください。

材質/本体 SUS304(18-8ステンレス)

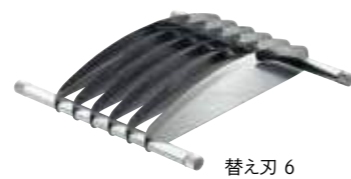
刃 SUS410(14Crステンレス)



6枚刃仕様
※5枚刃仕様と6枚刃仕様のサイズは同じです。



5枚刃仕様(特注)



替え刃 6



持ち運ぶ際、カッターで怪我をしないように保護プレートが付いています。

カツカッター

商品コード	品名
20005	5本刃仕様(特注)
20006	6本刃仕様
18005	替え刃 5(特注)
18006	替え刃 6



切断後のコロモくずれがほとんどなく、肉の断面のつぶれもないため本来の味を損う事がありません。

切れ味も美味のうち!!

海外にも輸出されております。英文仕様の取扱説明書もあります。

カツカッター以外にも様々な食品カッターを提案しています。厨房での包丁作業をなくすオペレーションを検討している飲食店やパート・アルバイトスタッフが「安全に」「早く」、そして「きれいに」カットできる商品づくりを目指しています。そして何より従来のカッターよりも食品の繊維を傷めず、おいしさを損なわないという事を大前提にして、それに関連する構造は随時特許申請しています。



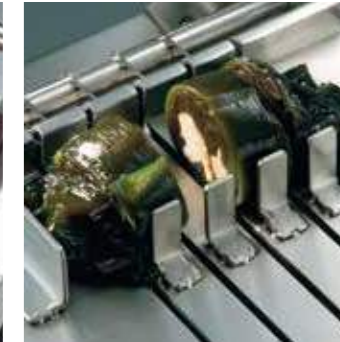
●多数刃薄切カッター
11枚刃/7mm巾程度まで対応可能。



●波刃
トマトなど表面が固く中が柔らかい食材向け。



●十字切り



●すべり止加工
写真は実際に昆布巻工場に納品された特注品です。



●段違い刃
安全のため研がない刃をつけた場合に食材に当たるタイミングを時間差にして抵抗感を抑える。



穏やかな軌道



急角度な軌道

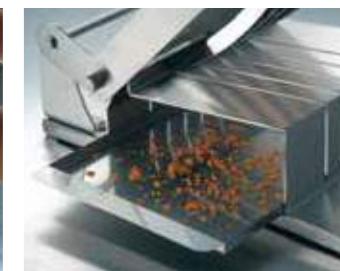
安全対策のための各種オプション

安心してご使用頂くため、万全の安全対策オプションパーツの準備があります。



サイドガード

安全装置
ハンドルを引き上げるとロック機構が働き、頂上で一旦止まります。



切断カス取用トレー



レバーを手前に引いてロックを解除します。



切断カス取用トレー

トレーシリーズ



カラー塗装例
ご希望によりカラー塗装承ります。

ランチ皿

商品コード	サイズ cm	板厚 mm
29021	21	0.6
29025	25	0.6
29033	3ツ切30	0.6
29034	4ツ切30	0.6

材質/SUS304(18-8ステンレス)



給仕盆

商品コード	品名	サイズ mm	板厚 mm
49001	小	300×450	0.7
49002	大	350×510	0.7

材質/SUS430(18-0ステンレス)

在庫がなくなり次第、廃番とさせていただきます。

小判皿

商品コード	品名	サイズ mm	板厚 mm
58025	25(18-8)	250×170	0.7
58030	30(18-8)	300×195	0.7
58035	35(18-8)	350×230	0.8
58040	40(18-8)	400×255	0.8
58045	45(18-8)	450×310	0.9
58065	65(18-0)	650×440	0.7
58070	70(18-0)	700×470	0.8
58075	75(18-0)	750×505	0.8

材質/25~45:SUS304(18-8ステンレス)
65~75:SUS430(18-0ステンレス)



丸盆

商品コード	サイズ cm	板厚 mm
48025	25	0.6
48030	30	0.6
48035	35	0.6
48040	40	0.7

材質/SUS430(18-0ステンレス)



正角盆

商品コード	品名	サイズ mm	板厚 mm
65030	30.0	300×300	0.6
65033	33.5	335×335	0.6

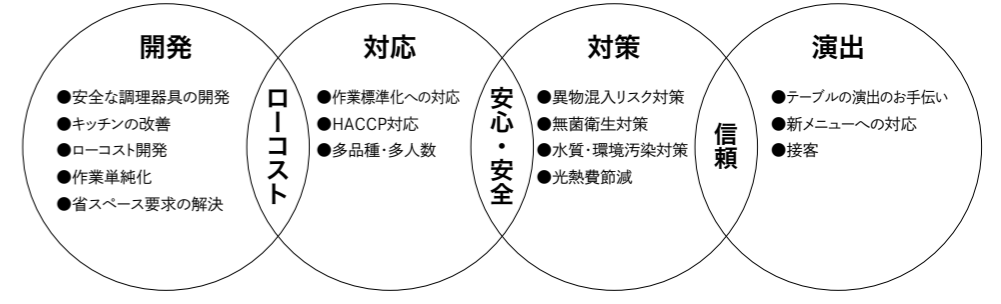
材質/SUS430(18-0ステンレス)

新製品開発・現行品の改良

=常に現場のニーズに対応して=

特注品や小ロット対応、初期(金型)投資の抑制に極力対応するため、自社製品の金型流用、そして丸型だけでなく角型・異型製品も5軸CNC制御のスピニングマシンによるスピニング加工に対応致します。

- 新メニュー/新オペレーションに対応した製品開発
- 狭い現場スペースを有効活用できるような製品開発
- 効率化・省力化・パート化・スピード化そして安全化に対応可能な製品開発
- HACCP、O157や異物混入問題、そして廃棄物処理法に基づく水質・環境問題に対応する製品開発
- 耐久性を保持しながらの軽量化



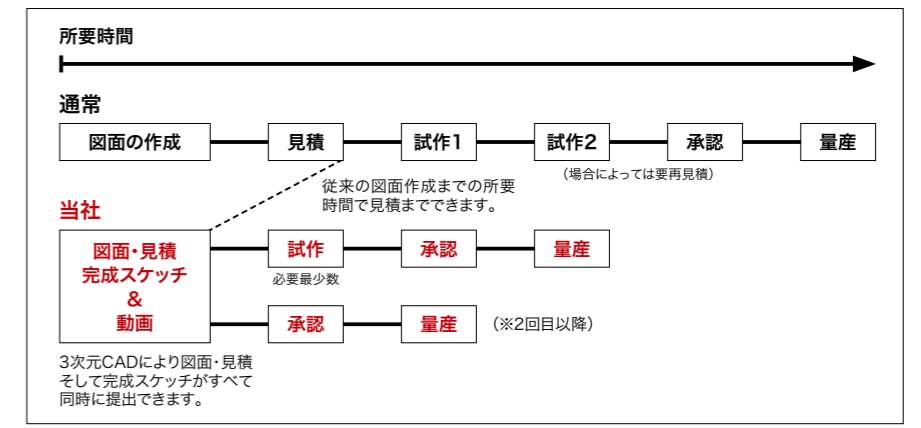
このようなご経験ありませんか？

- 現場(厨房)のニーズがうまく伝わらない。
- アイデアが漠然としていて、具体的に伝えられない。
- 特注品は高価格となるので、現場で工夫していた。
- 金型が必要で、コストが合わなかった。

「現場のニーズ・課題」に対して、最適なコンビネーションで合理的な価格とスピードで開発を承ります。
安価になる方法を考えます。
予算に応じたご提案を致します。

板金特注加工 3次元CAD利用

3次元CADを駆使し、迅速な見積りと同時にあらゆる角度からのデザインパターン、そしてそれらの作業性を動画で提案。
試作前にリアルな製品をイメージできるだけでなく、試作そのものを減らすことも可能。
これによりコストダウン、そして量産仕掛りまでの大幅な時間短縮がはかれます。

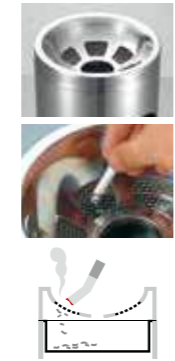


ダストボックス・スモーキングスタンド

在庫がなくなり次第、廃番とさせていただきます。



オプション加工例 【メッシュ仕様】



たばこの火を消す時に、上には灰が、底には火種が残りません。

ダストボックス丸型

商品コード	品番	サイズ mm
48520	丸20D-6	200×600H
48525	丸25D-6	250×600H
48530	丸30D-6	300×600H

材質/SUS304(18-8ステンレス)

ダストボックス角型

商品コード	品番	サイズ mm
48625	角25D-6	250×250×600H
48630	角30D-6	300×300×600H

材質/SUS304(18-8ステンレス)

スモーキングスタンド丸型

商品コード	品番	サイズ mm
48830	丸30S-7	300×700H

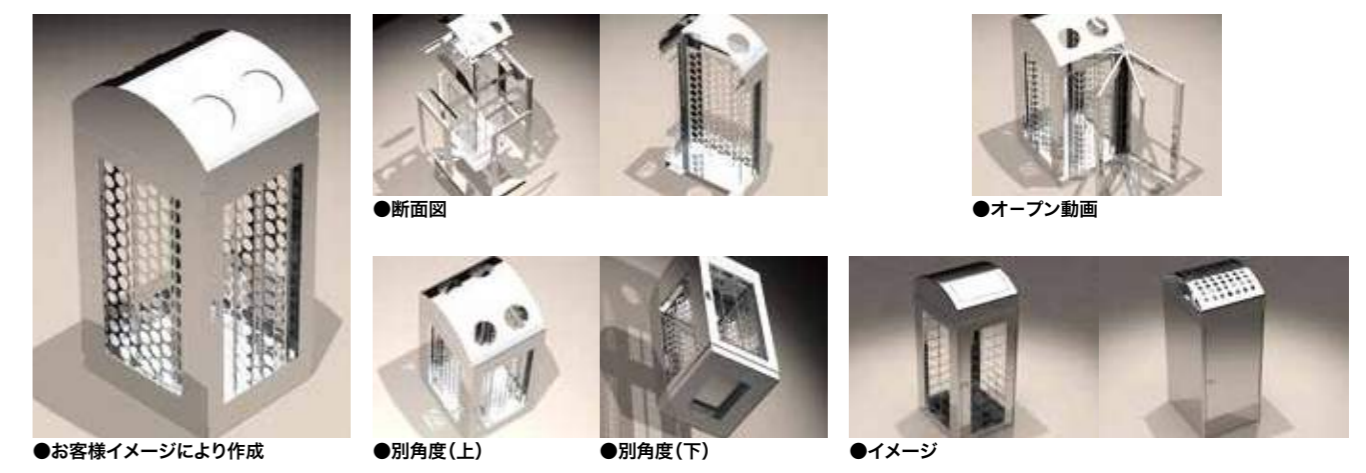
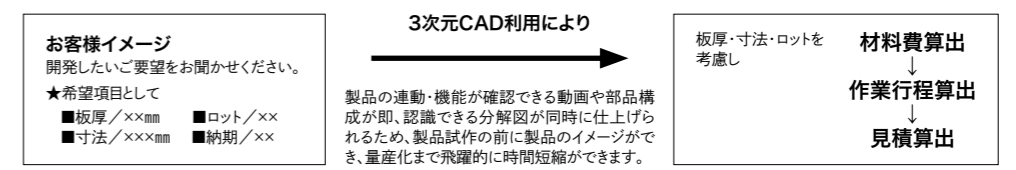
材質/SUS304(18-8ステンレス)

スモーキングスタンド角型

商品コード	品番	サイズ mm
48921	角21S-7	210×210×700H
48925	角25S-7	250×250×700H
48930	角30S-7	300×300×700H

材質/SUS304(18-8ステンレス)

〈例〉ダストボックスの作成



※生産ロット毎に±2mm程度の誤差が生じます。

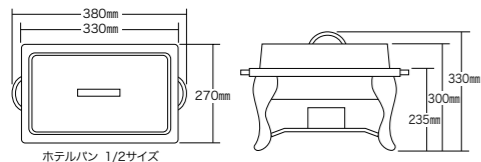
S型／脚部折り畳み式



チェーフィングセットS型 5人用(ホテルパン1/2)

商品コード	品番
97312	312 S

※トイはオプションで取付ける事ができます。



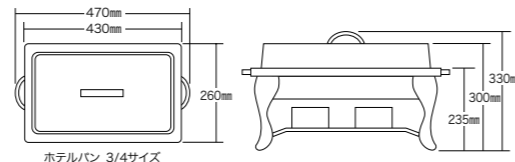
ホテルパン 1/2サイズ



チェーフィングセットS型 8人用(ホテルパン3/4)

商品コード	品番
97334	334 S

※トイはオプションで取付ける事ができます。



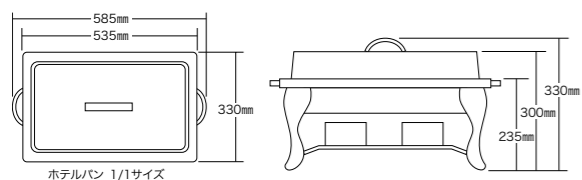
ホテルパン 3/4サイズ



チェーフィングセットS型10人用(ホテルパン1/1)

商品コード	品番
97311	311 S

※トイはオプションで取付ける事ができます。



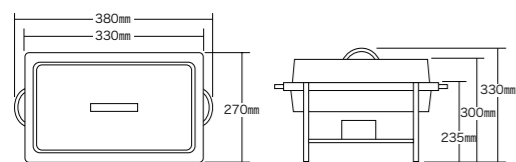
ホテルパン 1/1サイズ

スタンダード型／脚部固定式



チェーフィングセット 5人用(ホテルパン1/2)

商品コード	品番
97212	212 S

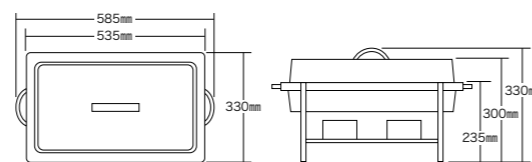


ホテルパン 1/2サイズ



チェーフィングセット 10人用(ホテルパン1/1)

商品コード	品番
97211	211 S



ホテルパン 1/1サイズ

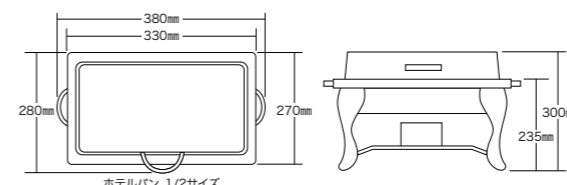
SH型／脚部折り畳み式・蓋ヒンジ開閉式

※取手は正面になります。



チェーフィングセットSH型 5人用(ホテルパン1/2)

商品コード	品番
97412	312 SH

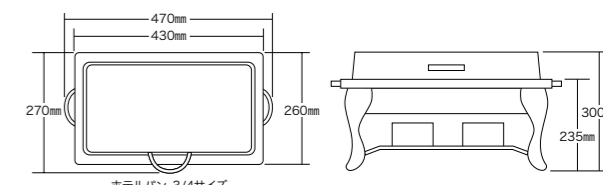


ホテルパン 1/2サイズ



チェーフィングセットSH型 8人用(ホテルパン3/4)

商品コード	品番
97434	334 SH



ホテルパン 3/4サイズ

トイ付仕様

蓋を立て掛けて置く事ができ、蓋の水滴が下に落ちません。

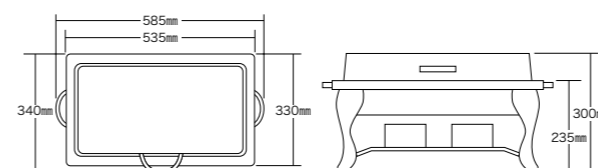


トイはオプションで取付ける事ができます。



チェーフィングセットSH型 10人用(ホテルパン1/1用)

商品コード	品番
97411	311 SH



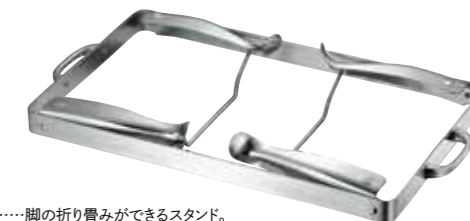
ホテルパン 1/1サイズ

ホテルパン適合表

サイズ	適合ホテルパン
チェーフィングセット 5人用	1/2
チェーフィングセット 8人用	3/4
チェーフィングセット 10人用	1/1

S型・SH型スタンドについて

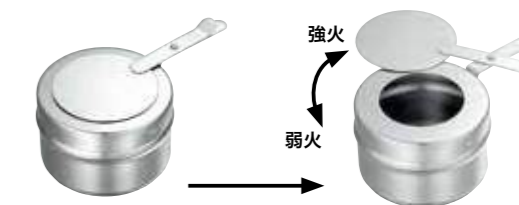
脚は折り畳みができ、収納に便利です。



- S型……脚の折り畳みができるスタンド。脚の形状がS型になっています。
- SH型……S型のスタンドにヒンジ式開閉蓋を組み合わせたものです。*S型からSH型への変更も承ります。

ランプの火力調節について

ランプはフタをスライドさせて火力調整ができます。



強火

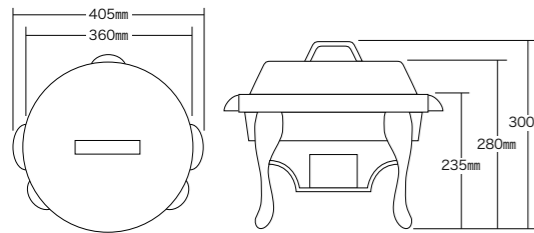
弱火

スタンダード型／脚部固定式



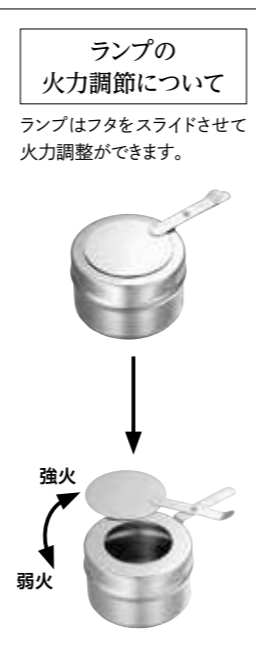
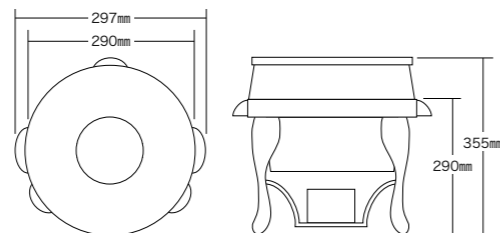
ラウンドチェーフィング

商品コード
97701



スープウォーマーチェーフィング(インセット29cm)

商品コード
97700



※レードルは付属して
おりません。

ワン&ハーフチェーフィングセット／脚部折り畳み式



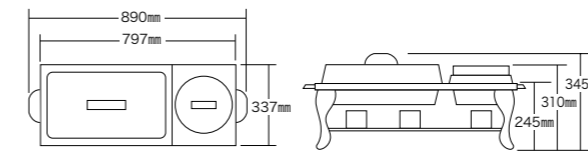
※レードルは付属して
おりません。

ワン&ハーフチェーフィングセット S型
(ホテルパン1/1・インセット24cm)

商品コード
97640

品番
4140

※トイはオプションで取付ける事ができます。



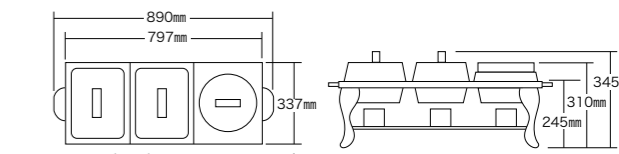
※レードルは付属して
おりません。

ワン&ハーフチェーフィングセット S型
(ホテルパン1/2×2・インセット24cm)

商品コード
97624

品番
4224

※トイはオプションで取付ける事ができます。



ロールカバー式チェーフィングセット



※カバーを90度を開いた場合

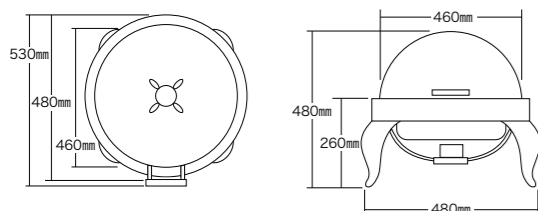


※カバーを180度を開いた場合

ロールカバー式丸型チェーフィング

商品コード
97510

※カバーは90度と180度に開きます。



※カバーを90度を開いた場合

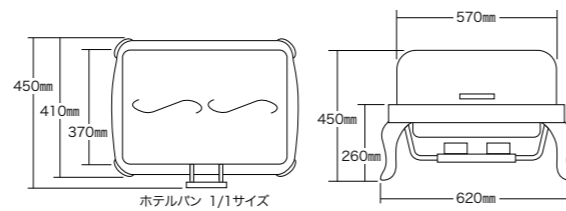


※カバーを180度を開いた場合

ロールカバー式角型チェーフィング(ホテルパン1/1)

商品コード
97511

※カバーは90度と180度に開きます。

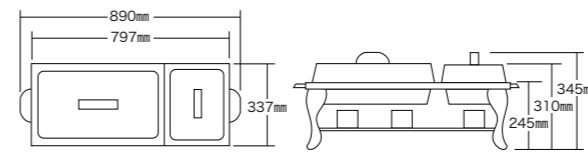


ワン&ハーフチェーフィングセット S型
(ホテルパン1/1・ホテルパン1/2)

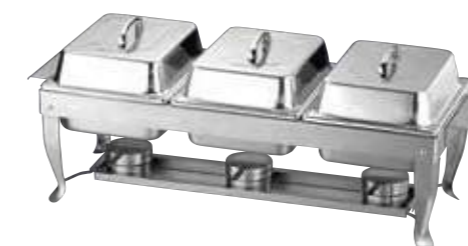
商品コード
97620

品番
4120

※トイはオプションで取付ける事ができます。



ホテルパン1/1サイズ・ホテルパン1/2サイズ

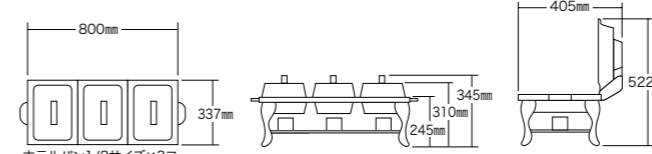


ワン&ハーフチェーフィングセット S型(ホテルパン1/2×3)

商品コード
97622

品番
4222

※トイはオプションで取付ける事ができます。



ホテルパン1/2サイズ×3コ

トイ付仕様

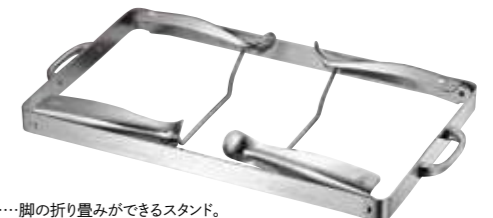
蓋を立て掛けて置く事ができ、
蓋の水滴が下に落ちません。



トイはオプションで
取付ける事が
できます。

S型・SH型スタンドについて

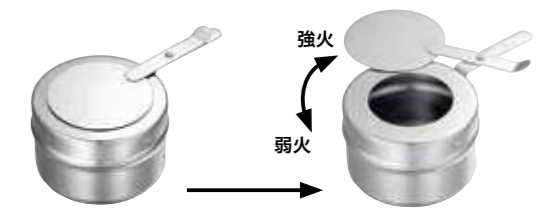
脚は折り畳みができ、収納に便利です。



- S型……脚の折り畳みができるスタンド。
脚の形状がS型になっています。
- SH型……S型のスタンドにヒンジ式開閉蓋を組み合わせたものです。
※S型からSH型への変更も承ります。

ランプの火力調節について

ランプはフタをスライドさせて火力調整ができます。



電気フードウォーマー 横型 1/1サイズ(フルサイズ)



※マークが付いて
おります。



KU-101Y 電気フードウォーマー(よこ型) 蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48101	100	900	20.4×1ヶ

●幅570×奥行365×高さ270mm(内槽 深さ150mm)



KU-106Y 電気フードウォーマー(よこ型) 蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48106	100	900	2.4×6ヶ

●幅570×奥行365×高さ270mm(内槽 深さ150mm)



KU-107Y 電気フードウォーマー(よこ型) 蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48107	100	900	13.0×1ヶ・5.8×1ヶ

●幅570×奥行365×高さ270mm(内槽 深さ150mm)



KU-102Y 電気フードウォーマー(よこ型) 蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48102	100	900	9.2×2ヶ

●幅570×奥行365×高さ270mm(内槽 深さ150mm)



KU-103Y 電気フードウォーマー(よこ型) 蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48103	100	900	5.8×3ヶ

●幅570×奥行365×高さ270mm(内槽 深さ150mm)



KU-108Y 電気フードウォーマー(よこ型) 蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48108	100	900	13.0×1ヶ・2.4×2ヶ

●幅570×奥行365×高さ270mm(内槽 深さ150mm)



KU-109Y 電気フードウォーマー(よこ型) 蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48109	100	900	9.2×1ヶ・4.0×2ヶ

●幅570×奥行365×高さ270mm(内槽 深さ150mm)



KU-104Y 電気フードウォーマー(よこ型) 蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48104	100	900	4.0×4ヶ

●幅570×奥行365×高さ270mm(内槽 深さ150mm)



KU-105Y 電気フードウォーマー(よこ型) 蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48105	100	900	5.8×1ヶ・2.4×4ヶ

●幅570×奥行365×高さ270mm(内槽 深さ150mm)



KU-110Y 電気フードウォーマー(よこ型) 蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48110	100	900	5.8×2ヶ・2.4×2ヶ

●幅570×奥行365×高さ270mm(内槽 深さ150mm)



KU-112Y 電気フードウォーマー 蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48112	100	900	5.8×1ヶ・3.0×3ヶ

●幅570×奥行365×高さ270mm(内槽 深さ150mm)

NEW

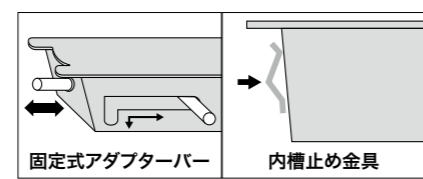
電気製品の安全性

●過昇防止は、水位でなく温度で動作(誤動作防止の為)/温度過昇防止装置付
もし、温度過昇装置が働いていたら(空だきの場合)スイッチをOFFにして温度が下がってから、水槽に水を入れてやり直してください。

●外側から水位がひと目でわかります。
長時間の使用には水槽の水位を確認してください。水位は太線より下がらないようにしてください。

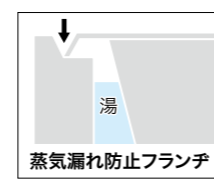


●よりしっかりと固定・安定します



太い矢印部分を水槽の穴に入れます。 矢印部分で水槽としっかり固定されます。

●蒸気漏れを防ぎます



蒸気漏れを防ぐ設計です。

仕様	温度調節	温度過昇防止装置	電源コード	水抜きホース
	サーモスタット 30℃~90℃	バイメタル式 サーモスタット 100℃	コード2m アース1m	長さ1m



※レードルは付属して
おりません。

KU-111Y 電気フードウォーマー(よこ型)

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48111	100	900	丸6.5×2ヶ

●幅570×奥行365×高さ270mm(内槽 深さ150mm)
●インセット24cmを使用

ウォーマー用 アダプターバー

商品コード	品番	サイズ
48300	ADF-300	327用



電気フードウォーマー 縦型 1/1サイズ(フルサイズ)



※マークが付いて
おります。



KU-201T 電気フードウォーマー(たて型) 蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48201	100	900	20.4×1ヶ

●幅365×奥行570×高さ270mm(内槽 深さ150mm)



KU-202T 電気フードウォーマー(たて型) 蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48202	100	900	9.2×2ヶ

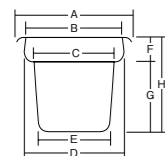
●幅365×奥行570×高さ270mm(内槽 深さ150mm)



KU-203T 電気フードウォーマー(たて型) 蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48203	100	900	5.8×3ヶ

●幅365×奥行570×高さ270mm(内槽 深さ150mm)



(単位: mm)

インセット

商品コード	サイズ cm	容量 ℓ	A	B	C	D	E	F	G	H	板厚 mm
73118	18	4.0	185	168	157	178	140	60	150	210	0.7
73124	24	6.5	240	220	202	228	185	60	150	210	0.7
73129	29	10.7	290	267	252	283	235	60	150	210	0.7

材質/SUS304(18-8ステンレス)

インセットヒンジ付蓋

商品コード	サイズ
73329	29cm用

2/3サイズ



KU-301 電気フードウォーマー 蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48301	100	900	13.0×1ヶ

●幅395×奥行365×高さ270mm(内槽 深さ150mm)



KU-302 電気フードウォーマー 蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48302	100	900	5.8×2ヶ

●幅395×奥行365×高さ270mm(内槽 深さ150mm)



KU-303 電気フードウォーマー 蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48303	100	900	2.4×4ヶ

●幅395×奥行365×高さ270mm(内槽 深さ150mm)



KU-305 電気フードウォーマー 蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48305	100	900	3.0×3ヶ

●幅395×奥行365×高さ270mm(内槽 深さ150mm)



※レードルは付属して
おりません。

KU-304 電気フードウォーマー

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48304	100	900	丸6.5×1ヶ

●幅395×奥行365×高さ270mm(内槽 深さ150mm)
●インセット24cmを使用

●蓋・ホテルパン照合表

●1/1サイズ(フルサイズ)

商品コード	商品名	スイッチ位置	ホテルパンサイズ
48101	電気フードウォーマー KU-101Y	よこ型	1/1×(深さ)150×1ヶ
48102	電気フードウォーマー KU-102Y		1/2×(深さ)150×2ヶ
48103	電気フードウォーマー KU-103Y		1/3×(深さ)150×3ヶ
48104	電気フードウォーマー KU-104Y		1/4×(深さ)150×4ヶ
48105	電気フードウォーマー KU-105Y		1/3×(深さ)150×1ヶ 1/6×(深さ)150×4ヶ
48106	電気フードウォーマー KU-106Y		1/6×(深さ)150×6ヶ
48107	電気フードウォーマー KU-107Y		2/3×(深さ)150×1ヶ 1/3×(深さ)150×1ヶ
48108	電気フードウォーマー KU-108Y		2/3×(深さ)150×1ヶ 1/6×(深さ)150×2ヶ
48109	電気フードウォーマー KU-109Y		1/2×(深さ)150×1ヶ 1/4×(深さ)150×2ヶ
48110	電気フードウォーマー KU-110Y		1/3×(深さ)150×2ヶ 1/6×(深さ)150×2ヶ
48111	電気フードウォーマー KU-111Y		インセット24cm×2ヶ
48112	電気フードウォーマー KU-112Y		1/3×(深さ)150×1ヶ 2/9×(深さ)150×3ヶ
48201	電気フードウォーマー KU-201T	たて型	1/1×(深さ)150×1ヶ
48202	電気フードウォーマー KU-202T		1/2×(深さ)150×2ヶ
48203	電気フードウォーマー KU-203T		1/3×(深さ)150×3ヶ

●2/3サイズ

商品コード	商品名	スイッチ位置	ホテルパンサイズ
48301	電気フードウォーマー KU-301	よこ型	2/3×(深さ)150×1ヶ
48302	電気フードウォーマー KU-302		1/3×(深さ)150×2ヶ
48303	電気フードウォーマー KU-303		1/6×(深さ)150×4ヶ
48304	電気フードウォーマー KU-304		インセット24cm×1ヶ
48305	電気フードウォーマー KU-305		2/9×(深さ)150×3ヶ



環境対策商品

オペレーションコスト引下げとの両立を目指した商品づくり

それぞれの企業が目指す環境改善への取組みとオペレーションコストの引下げとの両立を目指した商品開発に取組んでいます。

エコクリーン【ゼロクリア®】加工

水だけで、ガンコな油污れがきれいに落ちる!

エコクリーンシリーズは、親水性を持つ無機系塗料焼付塗装による強力な防汚効果を持ったゼロクリア加工を施した環境に優しい製品です。

洗浄の手間とコストを激減し、川や湖の環境に優しい製品です。

水だけできれいに洗浄!

食品汚れの大半を占めているガンコな油污れも、水で簡単に落とせるので洗剤使用量とすすぎに使う水を極端に減らし経済効果抜群です。

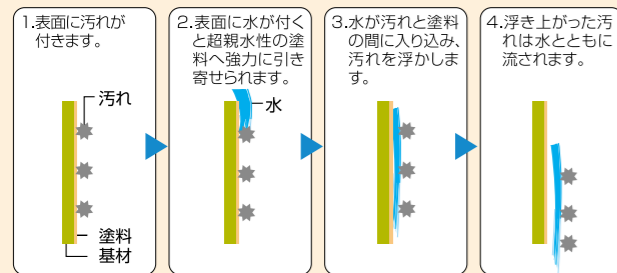
厨房から環境にやさしく!

台所の排水から洗剤を減らし環境への負荷を削減します。

抗菌・抗カビ効果で安心!

食中毒の原因であるバイ菌をシャットアウト。夏場やお子様のいる家庭でも安心して使えます。

親水性による防汚効果 汚れが落としやすいしくみ



こんなに違いが出ます。



ステンレス製トレーにゼロクリア加工済 流水のみの洗浄でゼロクリア加工済面の及び加工なし面を用意し、バターを付け、汚れを浮かしてから落とす、きれいにします。水をかけます。

● 抜群の表面保護性 腐蝕・シミの原因になりやすい食品や頑固な汚れを水だけで簡単に落とし、薬品や酸にも侵されません。

耐汚染性試験結果	汚染物質	判定	汚染物質	判定
	しょう油	○	ソース	○
	天ぷら油	○	焼肉のたれ	○
	マヨネーズ	○	油性マジック	○

試験：愛知県工業技術センター
試験方法：各汚染物質0.2mlを表面に滴下して時計皿をおいし、室温で24時間放置後、水洗いし、表面をきれいに拭き取って表面状態を観察。

耐薬品性試験結果	薬品名	判定	薬品名	判定
	36%塩酸	変化なし	60%硝酸	変化なし
	98%硫酸	変化なし	20%酢酸	変化なし
	王水	変化なし	石油ベンジン	変化なし

試験：愛知県工業技術センター
試験方法：各薬品0.2mlを表面に滴下して時計皿をおいし、室温で24時間放置後、水洗いし、表面をきれいに拭き取って表面状態を観察。

● 抗菌・抗カビ効果

株シナネンゼオミックの無機系抗菌剤「ゼオミック」を配合。強い保護性ととも優れた抗菌性能を有します。

抗菌評価試験結果	黄色ブドウ球菌	大腸菌
抗菌剤無添加	2.9×10 ⁴	3.4×10 ⁸
エコクリーン	<10	<10

試験：(株)京都微生物研究所
報告書No.8121.8122より
試験方法：JIS Z2801 (平成12年制定)

● 高硬度で耐磨耗性抜群

毎日の使用、洗浄にもゼロクリアは耐磨耗性を発揮します。鉛筆硬度9H 注)金属タワシや金属ヘラのご使用はお避けください。

試験項目	試験結果
内面塗膜耐摩耗性(摩擦回数)	10,000回 内面塗膜に割れ剥離等の異常を認めない。

試験名：5号パット

試験：(株)日用金属製品検査センター
試験方法：JIS S2010 「アルミニウム板製品器物」に定める試験方法の準用による。耐磨耗性試験装置に試料をセットし、内面に市販スポンジたわしのスコッチ面を平行に付け、280gの重りを用いて前後方向に毎分40回の速度で1万回しゅう動させる。

試験項目	試験結果
鉛	溶出を認めない。
カドミウム	溶出を認めない。
重金属	限度以下(適合)
過マンガン酸カリウム消費	1ppm限度以下(適合)

試験名：深型パット5号(内面塗装製)
試験：(株)日用金属製品検査センター
試験方法：昭和34年厚生省告示 第370号 食品添加物等の規格基準 第三 器具及び容器包装 D2合成樹脂製の器具又は容器包装項に定める試験方法による。(ICP誘導結合プラズマ発光分光分析法)

もちろん食品衛生法に基づく衛生試験も行い、ご家族で安心してお使い頂けますよう心がけております。

使用上の注意 ● 金属タワシや金属ヘラの使用はお避けください。● 洗剤なしで充分洗浄できますが、アルカリ性洗剤を使用の場合は濃度にご注意ください。

ステンレス “そのさびにくさ、耐食性のメカニズム”

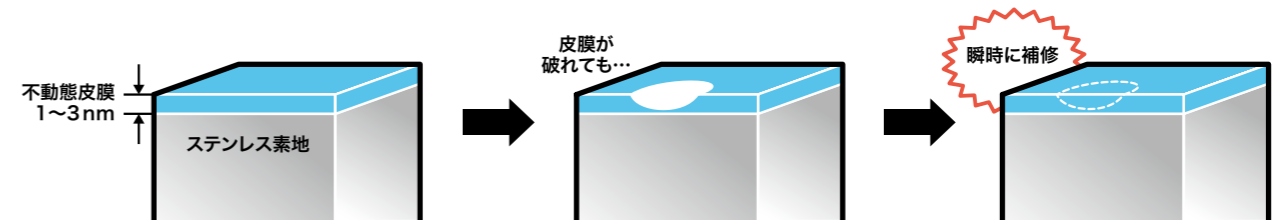
(注)「さび」とは鉄、ステンレスなどの鉄鋼材に限定して使われる事が多く、一般的に金属の表面が化学反応を起こし、さびなど外見や機能が損なわれた状態の事を腐食と言います。そして耐食性とはこの腐食に耐える性能の事です。

ステンレスとは、鉄(Fe)にクロム(Cr)を重量比で10.5%以上含有させた合金で、炭素(C)が重量比で1.2%以下の鉄鋼材の総称です。(鉄(Fe)が50%以上が目安です。)

ステンレスを特徴づける【さびにくさ】はこのクロム(Cr)によるものです。“さびる”とは空気中の酸素と鉄が結合して、酸化鉄(Fe₂O₃やFe₃O₄)を生成しポロポロになる現象です。それが鉄中にクロムを含ませ、その濃度をおよそ10.5%まで上げると、劇的にさびにくくなります。

● クロム(Cr) 【酸素と接触し不動態皮膜Cr₂O₃を形成する】

クロムは空気中の酸素と接触するとCr₂O₃という安定した酸化被膜を形成し、これを不動態皮膜と言います。この皮膜によりステンレス特有の光沢のある銀色の外観になります。そして被膜は非常に強固で緻密ですが、厚さは1~3ナノメートル(1ナノメートルは、1メートルの10億分の1)程度と非常に薄いにもかかわらず、ステンレスの表面全体を覆ってしまうので内部の鉄が酸素に触れずにさびにくくなります。そしてクロムの濃度が上がるほど不動態被膜は安定し、より強固になります。さらに「自己修復機能」を持ち、たとえ何らかの理由で一部が破壊されても、酸素に触れる限り自動的に修復されます。この「自己修復機能」はほぼ無限といっても良いくらい長期にわたり安定して維持されます。



そしてステンレスがさびるという事は、この不動態皮膜が破壊され、何らかの理由で修復されない状態の事です。特に海水等、塩素が多く含まれる液体に絶えず触れているような状況で、「自己修復機能」が間に合わずに局部的に侵食されつづけるといった状態になりさびが発生します。(塩素イオンは不動態皮膜に吸着し、不動態皮膜の弱い箇所を破壊する性質をもっています。)

次にクロム以外でさびを抑える(耐食性を高める)元素の役割もご紹介します。

● モリブデン(Mo) 【クロムを奮起させ、より一層働かせる】

クロムのバリアは塩素などの攻撃により破られても普通は瞬時に修復されますが、強い攻撃を繰り返し受けた場合には、クロムによる修復が間に合わない場合があります。この状態が継続するとさびが発生してしまいます。モリブデンはバリアが破られた場合に周辺のクロムに号令をかけて呼び集め、バリアを修復させる役割を持ちます。

● ニッケル(Ni) 【さびの進行を遅らせる】

ニッケルはさびの発生そのものを抑える効果はあまりありませんが、さびの進行を遅らせる働きがあります。

以上のようにステンレスのさびにくさは、この3つの元素に大きく支えられています。

- (1) ステンレス表面に並ぶクロムのバリア(不動態皮膜)が主役で、
- (2) クロムのバリアが破られ危機に瀕した際に、クロムを奮起させ働かせるモリブデンと
- (3) クロムのバリアが突破された時に、それ以上の突進を鈍らせるニッケル

参考 ステンレスの組成とは ~組成の分類で磁性が発生し加工性にも大きく影響を与える~

ニッケルステンレスのニッケル成分が磁石にくっつかないのではなく金属としての組成上からくるもので、オーステナイト系と言われます。そしてクロムステンレスSUS410はマルテンサイト系、SUS430、430J1L、444などはフェライト系と呼ばれ磁石にくっつきます。耐食性は磁性のあるなしとは関係がないのです。そしてニッケルを含有したオーステナイト系ステンレスは延性・伸びがやすさ、韌性・粘り強さに優れ、特にプレス加工に適しています。この加工のしやすさから以前よりSUS304ステンレスが使用されてきたのです。そしてクロム(Cr)の含有量が増えるほど加工しにくくなります。

クロムステンレス	組成	成分	特長と当社製品
SUS410	マルテンサイト系 磁性あり 焼入れにより硬くなる	14クロム(Cr)	マルテンサイト系は焼き入れにより非常に硬質化する事から刃物やシャフトなど固さが求められる用途に適しています。 (当社製品) カツカッター刃
SUS430	フェライト系 磁性あり	16~18クロム(Cr)	クロム(Cr)の量が多くなり耐食性が飛躍的に向上します。厨房機器に幅広く使用されています。鍋であればIH対応です。家庭用、建材用等最も広く使用されています。 (当社製品) “スタンダード鍋シリーズ” ソースパン、ポット、ケーキバット等
SUS430J1L	フェライト系 磁性あり	19クロム(Cr)	クロム(Cr)が19%含まれニッケルステンレスのSUS304と同等の耐食性を誇ります。ただしその加工性が悪く製品の加工・成型の難易度が非常に高くなりメーカーの技術力が問われます。 (当社製品) 19-0IH対応円環底押し鍋シリーズ、19-0IH対応丸型・角型給食缶シリーズ、角バットなどラインアップ拡充に努めています。
SUS444	フェライト系 磁性あり	19クロム(Cr) 2モリブデン(Mo)	19%クロム(Cr)にさらに2%モリブデン(Mo)が含まれているためさらに耐食性があります。加工性はさらに悪くなります。当社はSUS444鋼種の中でも最高品質の新日鐵住金ステンレス製NSSC190を使用しています。 (当社製品) 超厚底構造“プロレンジ”シリーズ
ニッケル系	組成	成分	特長と当社製品
SUS304	オーステナイト系 磁性なし	18クロム(Cr) 8ニッケル(Ni)	耐食性が非常に高く、オーステナイト系という組成上非常に加工しやすい優れた鋼種です。IH対応製品としては使用しません。加工が困難な深型そして角型など異形状のホテルパン等、当社製品のラインアップの多数を占める主要鋼種です。

ステンレス調理用具の上手な使い方

ステンレス鋼製の製品は、ご家庭で普通の使い方をしているかぎり、さびにくく丈夫です。したがって取り扱いについては神経質になる必要はありませんが、必要なお手入れをおろそかにしますと、ときにさびる事があります。上手な使い方やお手入れ方法については各商品に添付されている取扱説明書を必ずお読みください。

各製品に共通する注意事項

空焚きは火傷や火災の原因になります。

本体の変形、取手及びつまみの破損の恐れがあります。調理中は安全に充分注意してください。取手の部分が熱くなる場合があります。ミトン等をご使用ください。

クッキングヒータでは、中火以下でご使用ください。

炎が見えないため油断するケースが少なくないのです。

- ①使用後のステンレス鋼製の調理用具は、塩分や油脂分を直ぐに台所用洗剤できれいに洗い落とし、水分を十分に拭き取って保管してください。
- ②煮揚げ、焼く焦げはお湯に浸して焦げが柔らかくなってから、スポンジ又はたわしで取ってください。
- ③鉄やアルミ等の異種金属製品と接触させたまま放置しないようにしてください。さびの原因となります。
- ④湯沸かしや鍋等をうっかり空焚きして変色させた場合には、クレンザー又はたわしでこすって変色を取り除いてください。
- ⑤万が一さびが出た場合は、スポンジ又はたわしに台所用洗剤又はクレンザーをつけて、製品表面のスジメ(研磨目)にそってこすり落とし、充分に水洗いをして、それから水分を十分に拭き取って保管してください。
- ⑥自動食器洗い機(乾燥機能を含む)での使用は注意してください。各メーカーの取扱説明書をご覧ください。

鍋についての注意事項

- ①調理後は調理物を調理用具に保存しないで、別の容器に移してください。さびの原因になります。また、調理後、調理用具は速やかにきれいに洗って汚れを取り除き、よく水気を拭き取ってください。
- ②塩分や酸を含んだ汚れを付着させたまま放置したり、湿気の多い場所に保管しないでください。

すべてさびの原因となります!

表示例

品名	強化ガラス器具
強化の種類	全面物理強化
取扱い上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・急激な衝撃を与えない旨 ・傷が付くような取扱いは避ける旨 ・破損した場合、破片が細片となって激しく飛散する特性があるので注意する旨

③強化ガラス製の蓋が破損し激しく飛び散る事故がある事から、強化ガラス製品の品質表示を対象製品毎に表示する事が義務付けられています。右に表示例の内容が記載されておりますので「取扱い上の注意」を守ってご使用ください。

④フライパン、炒め鍋等を使用する場合は、調理物の入っていない時は予熱の時間と火力に注意してください。必要以上の空焚き変形は発火の原因になります。(フライパン、炒め鍋等を使用の際、調理物が入っていない時は空焚きと認識してください。)

湯沸かしについての注意事項

- ①湯沸かし以外のご使用は避けてください。変色やさびの原因となります。
- ②使用後はお湯や水を入れたままにしないで残り湯は捨ててください。白い付着物(カルキ)を防ぐためによく洗ってください。



【②の理由】

- お湯を沸かしていると、水道水中のミネラル成分が濃縮されて、底面に白い付着物が固着する。
- 塩素イオン等の濃縮が起こり、孔食の原因につながる。

調理用具を空焚きした時の温度について

調理用機器	フライパンを空焚きした時の底面の温度と、かかった時間(空焚き時間が長くなると危険性も)		ステンレス鋼でできた鍋に水を入れ水が蒸発して空焚きした時の鍋底の最高温度とかかった時間(水量が少ないまま湯沸しを行うと危険性が…)		
	経過時間(分)	最高温度(°C)	蒸発時間(分)	蒸発→最高温度(°C)到達時間(分)	最高温度(°C)
IH A	1.2	約640	3.5	0.8	約520
IH B	2.0	約500	3.7	0.8	約360
IH C	1.3	約630	3.8	0.7	約420
IH D	1.0	約470	3.8	1.0	約430
IH E	0.8	約610	3.7	0.3	約420
IH F	1.8	約600	4.3	1.0	約220
ガス(標準)	1.8	約370	8.0	1.0	約190
ガス(強力)	1.5	約650	6.7	8.3	約340

出所:国民生活センター たしかな目 2006.6

ステンレス鋼製調理用具を安全にお使いいただくために

加熱器具全体のご注意

- ①使用時には鍋をコンロの中央部に載せて安定させて使用してください。
- ②炎が鍋の底面からはみ出さないようにして使用してください。炎により取手が熱くなり火傷をする危険があるほか、取手が焦げて破損及び落下事故の危険性があります。また、異臭が発生する場合があります。
- ③隣接するコンロの炎が取手にあたらないように向きを調整してください。
- ④ストーブの上では危険ですから使用しないでください。空焚き、転倒したり、熱湯の突然の噴き出しによる火傷の原因になります。
- ⑤電子レンジでは絶対使用しないでください。故障等の原因となります。
- ⑥調理物の温め直し(再加熱)についてはよくかき混ぜてください。調理物によっては調理中や再加熱の際に内容物が急に噴き出す事(突沸現象)がありますので、強火で一気に加熱しないでください。特に味噌汁等を再加熱する際はよくかき混ぜてから、弱火で加熱してください。
- ⑦取手やつまみのグラツクものや、ヒビ割れのあるものは使用しないでください。取手やつまみがゆるんだ状態で使用すると脱落して火傷の危険があります。
- ⑧IHクッキングヒータで調理用具を使用中にもしエラーが出るような場合がありますら、ご使用メーカーの取扱説明書をご覧ください。

天ぷら鍋等揚げ物に関する注意事項

- ①天ぷら料理等に使用する場合は、調理中は絶対に調理器のそばから離れないようにしてください。
- ②油温を200°C以上に上昇させないでください。油が過熱しすぎると引火、発火する危険があります。
- ③基準量以下の油の使用はしないでください。油の温度が急上昇して発火する危険があります。
- ④蓋のある調理用具の場合、調理中は蓋をしないでください。

湯沸かしに関する注意事項

- ①湯沸かしの取手については倒して使用しないでください。火傷などの原因となります。
- ②噴きこぼれ防止のため適量で使用してください。熱湯の噴き出しにより火傷やガスの火が消える原因になります。
- ③お湯を沸かした直後にお湯を注がないでください。熱湯が飛び散る場合があります。ステンレス鋼製の湯沸かしについては20秒以上待ってから注ぐようにしてください。

鍋、湯沸かしに共通する注意事項

ストーブの上で使用しないでください。火傷、空焚きによる火災などの重大な事故の発生につながります。

ステンレス鋼製調理用具の特長

使用されているステンレス鋼はさびににくだけでなく、耐食性、耐熱性に優れ、様々な分野(食品、化学、医療、発電所)で使われ、優れた性質を持った金属で家庭用台所用品に広く普及しています。

さびにくく、衛生的です

ステンレス鋼の表面に酸化皮膜(動態皮膜)をつくりさび(酸化作用)を防ぎ表面を保護します。

保温性がよく冷めにくい

ステンレス鋼は熱伝導があまり良くありませんが、一旦温まると中々冷めにくく保温性に優れています。

丈夫で壊れにくい

耐食性、耐熱性、耐衝撃性に優れています。

リサイクル

環境問題が騒がれる中、ステンレス鋼は廃品になっても原料として再利用できます。

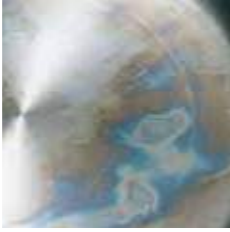
ステンレス鋼は加熱によって表面の色が変化します。この色は「テンパーカラー」と呼ばれています。加熱温度によってテンパーカラーは決まっていますので、テンパーカラーから加熱温度を推測する事ができます。右記はテンパーカラーです。室温によっても多少の差異がありますが、鍋を使われる時に参考にしていいただければ幸いです。

種類	加熱温度				
	200 °C	300 °C	400 °C	500 °C	600 °C
18-8(SUS304)					
18クロム(SUS430)					

上記画像は新潟県工業技術総合研究所の試験結果

金属調理用具 Q&A

Q-1
鍋の内面に虹色の変色が生じたのですが…？



A-1
この虹色の変色はステンレス鋼製の鍋では比較的良好に発生する現象です。特に新品の鍋の場合虹色が発生しやすくなります。ステンレス鋼の表面は薄い不動態皮膜と呼ばれる皮膜で覆われており、これによりさびにくくなっています。商品自体が変質したものではありませんので安心してご使用ください。水が蒸発すると水の中に含まれる微量のカルシウムやケイ素などのイオンが不動態皮膜に附着して虹色に見せている現象です。

Q-2
鍋の内面に白い斑点やシミが発生したのですが、これは一体何でしょうか？



A-2
この白い斑点やシミは水に含まれているカルシウム、ケイ素、マグネシウム、鉄等のミネラル成分が、鍋の内側に沈殿、附着したもので、鍋に限らず湯沸かしにも固着物として発生します。この固着物は元々水に含まれている成分が附着してきたものですのでご安心ください。なお、この固着物をそのままにされていますと塩素イオンに附着したまま、ミネラル成分とステンレス鋼の隙間に進入し、さびの原因となります。使用後は内面をよく洗ってください。よく洗っても取れない場合は、市販のクエン酸等を含む洗剤やクリームクレンザーをご使用される事も有効と思われます。

水道水には、水質基準として、カルシウム、マグネシウム等：300mg/ℓ以下、蒸発残留物：500mg/ℓ以下等の量が定められています。水質については、地元の水道局にお確かめください。

Q-3
通常の使用にも拘らず鍋や、やかんが変色してきたのですが…？



A-3
この部分的な変色は、ステンレス鋼の表面の酸化皮膜がガスコンロ等の加熱により、熱変色した着色現象（テンパーカラー）です。この現象はステンレス鋼を使用する以上、避けて通れないものですが、衛生上においても商品的にも全く問題はありません。安心してそのままご使用ください。

Q-4
鍋や、やかんを火にかけると異臭がします。原因は何でしょうか？



A-4
この異臭は取手に使用されているフェノール樹脂等がガスコンロの熱によって熱せられた際に発生した臭い입니다。ガスコンロの炎が大きすぎて鍋の取手に直接炎が当たると樹脂の焼け焦げによる取手の割れ、破損、欠損につながりますので正しい使い方をお守りください。

Q-5
料理が焦げてしまいましたが、これを取る方法がありますか？



A-5
【ふやかして取る方法】
鍋にお湯を入れて焦げが柔らかくなったら取り除きます。上記の方法でも取れない頑固な焦げは市販されているクレンザー等の研磨剤でごすり落としてください。ステンレス鋼は熱伝導の関係から強火で料理すると焦げ付きやすい金属です。丈夫でさびにくいという特長がある反面この点が最大の弱点となっています。

Q-6
煮豆調理をしたら、鍋の内面が黒ずんできたのですが…？



A-6
穀物に含まれている「タンニン」がステンレス鋼の主成分である鉄と反応し黒くなったものです。この反応を利用したものが黒豆を作る方法です。調理する際にさびた鉄釘と食材である豆と一緒に鍋内に入れ鮮やかな黒色に染め上げる事は一般的に知られています。内面がラセン仕上げ、サテン仕上げの鍋に発生しやすいという傾向があります。「タンニン」は山菜、ゴボウ、ほうれん草といった灰汁の強い食材に多く含まれており、特に鍋が新品でステンレス鋼の表面の酸化皮膜が安定していない場合や、長時間食材を鍋に入れ放置した場合に発生しやすくなります。「タンニン」、「鉄」は自然中に存在する物質です。

Q-7
鍋を洗うと白い布巾の一部が薄黒くなります。使っても大丈夫でしょうか？



A-7
大丈夫です。安心してお使いください。お使いのステンレス鋼製品は、皆さまにお届けするために最適なレベルでの洗浄と乾燥、拭き取りを行い検品して出荷しています。一見、美しく磨かれたステンレス鋼表面は、実は微視的に見ますと無数の微細な凹凸をもった溝等が存在しています。この部分に研磨加工で生じたステンレス鋼の微粒子が残っている事があります。また、使用後のお手入れが不十分ですと、水や調理物のカスがこの溝等に入り込み固着し、使用後、硬いスポンジや金属タワシ、研磨剤が入ったクレンザー等での洗い拭きの過程で、ステンレス鋼表面の不動態皮膜と微細な溝の凸部と共に削り取られ白い布巾に附着するものと考えられます。

お手入れ方法のポイント

〈はじめてご使用される時〉

- ①未使用新品を最初に使用する場合は、中性洗剤と柔らかい素材のスポンジやタワシをお使いいただき、良く擦り洗いをしてからご使用してください。
- ②内底面の表面仕上げが粗いヘアライン加工の鍋は筋目に沿って擦り洗いを①の要領で2～3回程度洗浄してください。

〈ご使用後〉

- ③ご使用後は、塩分、汚れ、調理物などの付着物も黒い汚れの発生の原因となりますので①と同様にしっかり落としてください。
- ④充分水洗いをし、完全に乾燥させてください。このことで、ステンレス鋼表面のバリアである不動態皮膜が再生してさびにくくさせます。
- ⑤もらいさびが発生した場合は、スポンジやステンレス鋼製タワシにステンレスクリーナーやクリームクレンザーで擦り落とし、③、④の順にお手入れしてください。
- ⑥斑点やシミ、焦げはQ&A-2、6を参考にしてください。その後、除去した後のお手入れは③、④の順にお手入れしてください。
- ⑦各メーカーの取扱説明書に従った使い方をしてください。

Q-8
鉄製調理用具の塗膜が剥がれてしまったのですが大丈夫でしょうか？

A-8
使用には問題はありません。洗浄後の乾燥が不十分だった場合や水分が付着していた可能性が考えられます。その塗膜表面のピンホールや傷から浸透し本体にさびが発生して、塗膜が浮きあがり剥離する場合があります。万が一、さびが発生した場合や気になる部分は金たわしでこすり落とし、加熱して乾燥してから食用油を薄く塗ってください。

Q-9
鉄製調理用具や塗膜のついた鍋等で、剥がれた塗膜を食べてしまったが問題はないでしょうか？



A-9
塗膜は食品衛生法に適合しておりますのでご安心ください。万が一、摂取されても体内に吸収されず、体外に自然に排出されますので問題はありません。

Q-10
鉄製調理用具やフライパン等で内面に小さな穴があいているように見えるのですが何でしょうか？

A-10
孔食と呼ばれるものです。ご使用には問題ありませんが、調味料などの塩分が塗膜のピンホールや傷から入り込んでしまい、腐食が進みますと穴があく場合があります。調理後のお手入れは取扱説明書に従ってください。

Q-11
強化ガラス蓋が割れたのですが？

A-11
ガラスの破損の原因は落とす、ぶつけるなどの衝撃や加熱後のガラス蓋が熱い内在水の中に漬けるなどの急激な温度変化が生じた場合、ガラス蓋を鍋本体からずらした状態で火にかけた場合などに蓋の縁の金属部が熱せられて強化ガラス特有の緊張状態が崩れた結果、火にあたった時ではなく、しばらくしてから突然に強化ガラスが破損しその破片が細片となって飛散します。ご使用の際は商品に添付されております取扱上の注意をお読みください。

Q-12
味噌汁を温め直したら、急に蓋が吹き飛び、中の具が飛び散りました。



A-12
これは突沸現象と呼ばれる現象で、ステンレス鋼製の鍋に限らず、他の素材の鍋においても報告例があります。まず、原因としては、味噌に含まれている、だし成分や麴(こうじ)が鍋内面の底に沈殿し、鍋の底に蓋をしたようにびっしりと溜まった状態になっていたと考えられます。次に味噌汁を再加熱した時に発生した鍋内の気泡が沈殿し溜まった味噌を一気に押し上げ、その衝撃で鍋蓋と共に内容物、具と一緒に飛び散ったと考えられます。また、この突沸現象は、常に発生する訳ではなく、味噌の種類、量、火力の大小、具の量等いくつかの条件の組み合わせが重なった場合に極稀に発生する現象です。

この突沸現象を防止するには下記の事項を心掛けて再加熱を行ってください。

- ①温め直しの時は、お玉でよくかき混ぜながらコンロに着火し鍋を加熱してください。
- ②一気に強火で煮立てないでください。
- ③煮立てる際はお玉でよくかき混ぜながら行ってください。

Q-13
ステンレス鋼製の製品がさびてしまいました。

A-13
ステンレスは、Stain(汚れ、さび) Less(より少ない) Steel(鋼)と言うその名が示すとおり、さびにくい特殊用途の鋼の事です。さびにくい鋼ではありますが、絶対にさびないわけではありません。ステンレス鋼がさびにくいのは、含有されているクロムが空気中の酸素と結び付き「不動態皮膜」が形成されるためにさびにくくなっているのです。しかし、この「不動態皮膜」は非常に薄く、酸や塩などの環境にさらされると簡単に破壊され、更に、水道・地下水などが附着し、長時間放置された場合はさびが発生します。また、鉄など異種金属が接した状態で水が関与する環境下ではもらいさびが発生します。ご使用後は、よく水分を拭き取ってから、収納してください。この状態を保てば「不動態皮膜」が再形成してきます。

Q-14
鍋底に白く凹凸のある面が点在しています。これは何ですか？

A-14
①「おでん」、「味噌汁」などの塩化物を含有する調理物を鍋に保存している場合に塩分が濃縮、結晶化して鍋底に固着する現象です。表面上は白いですが、その後の煮炊きにより水が介在し電池作用により孔食へと進行します。
②お手入れのために「塩素系」、「酸系」の洗剤、漂白剤を使用した場合は、充分な水道水による濯ぎと乾燥が不可欠です。この事が不十分ですと、やはり白い結晶物の固着と共にステンレス鋼表面の不動態皮膜が破壊されたままの状態にある事から、①と同様に腐食が進み孔食となります。

クッキングヒータについて

電気加熱による加熱調理器は、クリーン性、効率性、安全性に優れている点で評価されており、年々その認知度は高まりを見せ普及しつつあります。

クッキングヒータの種類

クッキングヒータは大別してプレートに直に加熱する方式と電磁誘導加熱方式の2つの種類があります。現在、各家電メーカーより様々な機種が製造されています。

■ シーズヒータ

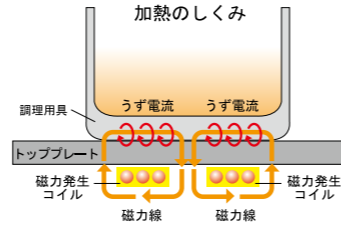
ニクロム線を絶縁体で包み、更にニッケル鋼パイプで保護し、渦巻き状にしたもので主にアメリカで普及しているクッキングヒータです。

■ ラジェントヒータ

結晶化ガラスプレート下のニクロム線コンロを装着しており、赤熱します。

■ 電磁調理器

シーズヒータ、エンクロヒータ、ハロゲンヒータ、ラジェントヒータとは異なり、電磁誘導により調理用具（鍋、フライパン、湯沸かし）の材料のもつ抵抗で右図のようにうず電流が発生、鍋の底面が直接発熱するように作られた調理器です。IHトッププレートに設置してある磁力を発生させるコイル（磁束体）に電流が流れると、トッププレートの表面に磁力線を生じ、この磁力線が金属製の鍋底を通る時にうず電流が発生し、鍋底そのものをヒータのように発熱させます。



電磁調理器を以下、文中ではIHクッキングヒータと略します。

■ エンクロヒータ(ソリッドエレメント)

铸铁製円盤状プレートに、ヒータを埋め込んであり、予熱が長く残ります。主にヨーロッパで普及しているクッキングヒータです。

■ ハロゲンヒータ

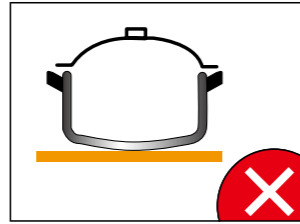
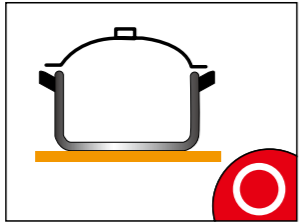
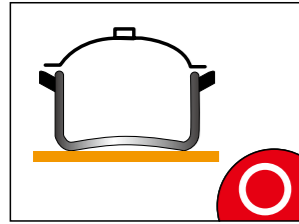
熱源は強力なハロゲンヒータランプで、スイッチを入れると直ぐにトッププレートが赤熱します。

IHクッキングヒータで使用できる金属ハウスウェア

各家電メーカーの仕様に従ってください。

1.調理用具の底が少し内側に沿っているもの

安全性、反応性上の条件です。但し、調理器具底面の平坦度には許容数値がありますので、ご使用になられる調理器の取扱説明書、各家電メーカーにお問い合わせください。



(許容範囲があります)

2.調理用具の底の直径が12cm以上26cm未満のもの

この鍋の直径が家庭用IHクッキングヒータで使用する鍋の安全な製品(SG)の条件となっています。使用する場合は必ず取扱説明書に従ってください。IHは加熱・調理中に調理用具に使用されている鍋の素材等が適切でないと調理器が反応しない事がありますので、調理用具の選定についてはご注意ください。また、ある程度の材厚がないと調理用具の底面が変形すると共に、加熱・調理中にIHトッププレートに設置されている温度過昇防止センサーが感知せず過熱し、火災の原因となります。

シーズヒータ、エンクロヒータ、ハロゲンヒータ、ラジェントヒータは鍋の材質を選びませんが、調理用具の材厚・形状・種類によっては調理用具の底面が変形する場合があります。

IHクッキングヒータで使用できる金属ハウスウェアを安全にお使いいただくために…

天ぷら鍋

天ぷらなど揚げ物料理に使用する場合は、適切な揚げ物専用調理用具をご使用ください。

①使用される時は、油の温度を適温に保つように火力を調節して過熱に注意する他、調理中は絶対に調理器のそばから離れないようにしてください。

火災事故の原因のほとんどがIHクッキングヒータは安全だからと油断し調理器のそばを離れた時に発生しています。

- ②空焚きは絶対にしないでください。
- ③加熱・調理中は絶対に蓋をしないでください。

鍋

特にIHクッキングヒータでは鍋底の厚さや形状、使用されている材質等により短時間で鍋底がドーナツ状に赤熱し、油が発火する事がありますのでご注意ください。

- ①天ぷら調理や炒め調理の使用については、各家電メーカーの取扱説明書に使用の可否について掲載されていますのでご確認ください。
- ②空焚きは絶対にしないでください。空焚きをしますと鍋がダメになるばかりかIHクッキングヒータを壊す原因になります。
- ③調理中は絶対に調理器のそばから離れないようにしてください。

火災事故の原因のほとんどがIHクッキングヒータは安全だからと油断し調理器のそばを離れた時に発生しています。

湯沸かし

- ①過熱によって調理用具の底が変形する事があるので、空焚きしないでください。火傷の原因のほとんどが水量を多くしたり、逆に少なくしたために発生しています。
- ②お湯を沸かすのみでの使用をお願いします。

フライパン

特にIHクッキングヒータではフライパンの底の厚さや形状、使用されている材質等により短時間でフライパンの底がドーナツ状に赤熱し、油が発火する事がありますのでご注意ください。

- ①天ぷら調理には使用しないでください。過熱によって火災の危険性があります。調理中は絶対にIHクッキングヒータのそばから離れないようにしてください。(注)使用可能な表示のあるフライパンを除きます。
- ②IHクッキングヒータではスイッチを入れると最大火力から始まる機種が多くありますので予熱をする場合は火力と時間に注意してください。過熱により調理用具の底が変形する事があります。

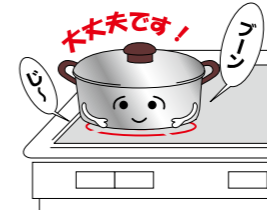
火災事故の原因のほとんどがIHクッキングヒータは安全だからと油断し調理器のそばを離れた時に発生しています。

共通事項(天ぷら鍋、鍋、フライパン)

- ①油温を200度以上に上昇させないでください。引火、発火などが発生する恐れがあります。
- ②中火以下でご使用ください。各クッキングヒータの取扱説明書をお読み頂き、適切な温度での対応をお願いします。

IHクッキングヒータ用調理用具Q&A

Q-1 IHクッキングヒータにおいて調理中の鍋から音がしますが大丈夫でしょうか？



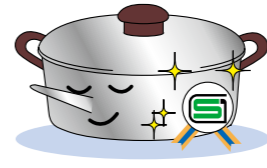
A-1 鍋の種類によっては、「ブーン」や「ジー」などの共振音がしますが、異常ではありません。(わずかな振動を取手に感じる事があります。)鍋の位置をずらすか、置き直すと止まる事があります。(日本電機工業会資料による)

Q-3 IHクッキングヒータは、フライパンや鍋の使い方を誤ると油が発火する危険性があると聞いたのですがどのような場合でしょうか？



A-3 鍋の底が変形したものや厚底でないフライパンを使用し、高火力で空焚きをした場合、鍋底が赤熱化があります。この様な状態では油の発火温度を上回っていますので、油を注ぐと発火すると考えられます。現実に赤熱するほど加熱した際には煙が上がるなど、火災の一手手前の状態であり、この状態で油を加えると当然発火します。油を入れてから適温で調整しながらの調理をお勧めします。(日本電機工業会資料による)

Q-2 IHクッキングヒータで専用の鍋やフライパンを買わなければいけないのでしょうか？



A-2 IHクッキングヒータに使用する鍋は、メーカー推奨品か財団法人製品安全協会のSGマークの付いたものを使用し、購入に当たっては、機器メーカー又は販売店の方と充分な相談をする事をお勧めします。(日本電機工業会資料による)

Q-4 SGの天ぷら鍋でエラーが起こるのですがどうしてでしょうか？



A-4 購入された各IHクッキングヒータメーカーにご確認ください。

各加熱機器の安心・安全対策
現在の加熱器具においては、①ガスコンロではSIセンサー、②IHクッキングヒータではWコイル加熱方式や光センサーなどの導入による様々な安全センサーの充実化と強化が図られています。仕様については各社の取扱説明書をご覧ください。

一口アドバイス

鍋本体や湯沸かし本体にシールが貼ってある場合はシールをはがしてからご使用ください。

シールのはがし方

- その①ドライヤーの熱風を鍋や湯沸しの本体に貼ってあるシールにあて、シール裏面の糊を柔らかくさせはがす方法。
- その②ベンジンや除光液を利用してはがす方法。
※ベンジンや除光液などの薬品を使用した場合は、中性洗剤でよく洗い流してください。

とっておきのお手入れ裏ワザ紹介

虹色になったり、湯垢が付いたりした時、クレンザーでこすり洗いをして落とす方法の他に、食用酢を使用する方法があります。商品にあまりキズ、こすり跡を付けたくない時には、簡単にすぐ落とすので一度試してみてください。

水に食用酢を入れ弱火で数分間煮込みます。食用酢の量は特に何%と言う事はないのですが濃い方が効果はあるようです。又、薬局で販売しているクエン酸を入れても同じ効果が得られます。但し、あまりに進行した変色、腐食は完全に取り除く事は難しい事と、落としたりすぐに充分洗って、水気を取って保管するようにしてください。尚、作業中は換気をしながら行ってください。

概要

社名 株式会社 本間製作所 HOMMA CO.,LTD
 所在地 【本社】
 〒959-1261 新潟県燕市秋葉町3丁目20番9号
 TEL.0256-63-2333 FAX.0256-62-6313
 http://www.koinu-honma.co.jp

【津雲田工場】
 〒953-0123 新潟県新潟市西蒲区津雲田字横上731番地
 TEL.0256-82-3939 FAX.0256-82-3825

創業 昭和26年7月(1951)
 資本金 1,000万円
 代表取締役 本間 一成
 取引銀行 第四銀行燕支店
 業務内容 業務用厨房用品製造
 家庭用厨房用品製造
 卓上用品製造
 電気製品製造(電動応用機器具製造事業者)
 ステンレス製品の設計、製作業務
 上記品目に関連する輸出入業務及び販売



沿革

1951(昭和26年) 本間鉄工所より株式会社本間製作所として設立
 1954(昭和29年) 燕市秋葉町3丁目20番9号に厨房用品の製造工場新設
 1956(昭和31年) 同所に仕上げライン工場増設
 1964(昭和39年) 同所にプレス工場増設
 1973(昭和48年) 旧岩室村津雲田字横上731番地に4000坪を取得し、建坪700の業務用厨房用品製造の津雲田工場を新設
 1978(昭和53年) 業務用厨房用品の大型化に着手するため、油圧プレス機300tを2基導入
 1983(昭和58年) 本間英一代表取締役就任
 プレス行程の自動化ラインを導入
 1985(昭和60年) 津雲田工場に建坪400を増築
 1987(昭和62年) 電気調理機器製造ラインを導入
 1989(平成元年) 油圧プレス機500t、600tを導入
 1992(平成4年) 金型、治工具、製造ラインを導入
 1995(平成7年) 津雲田工場に建坪150を増築
 1996(平成8年) 板金、組立製造ラインを導入
 1998(平成10年) 2.5次元のレーザーカット機械導入
 2002(平成14年) 3次元CAD導入
 2004(平成16年) 本間一成代表取締役就任
 2006(平成18年) 価格安定化のためNSSC180などクロムステンレスの積極採用
 商品開発の開始
 2008(平成20年) 業務用IH機器の大型鍋対応化に伴い、スピニング設備、プレス設備の追加導入
 経営革新取得
 2009(平成21年) 海外の新規取引先開拓の積極化
 ホテルパン2100シリーズ段付仕様に変更
 2009(平成21年) 業務用IH対応鍋ラインアップ拡充化開始
 2010(平成22年) ステンレス単相、単相厚底、クラッド材でのフルサイズ/フルラインアップ化
 2010(平成22年) IH軽量円環底押し加工鍋の販売開始
 2011(平成23年) 凹凸セラミックコーティング(スーパーセラミックコーティング)製造開始
 2012(平成24年) 本社工場 大規模改装工事 全外装工事と機械設備・自動倉庫新規導入
 2013(平成25年) 津雲田工場に建坪450を増築 太陽光発電ソーラーパネル導入 新規機械設備・自動倉庫導入
 2014(平成26年) 5軸CNC制御スピニングマシン導入 異形・角型形状のスピニング加工開始
 2015(平成27年) (異形・角型対応)自動研磨機ライン導入 新型500tプレス機導入

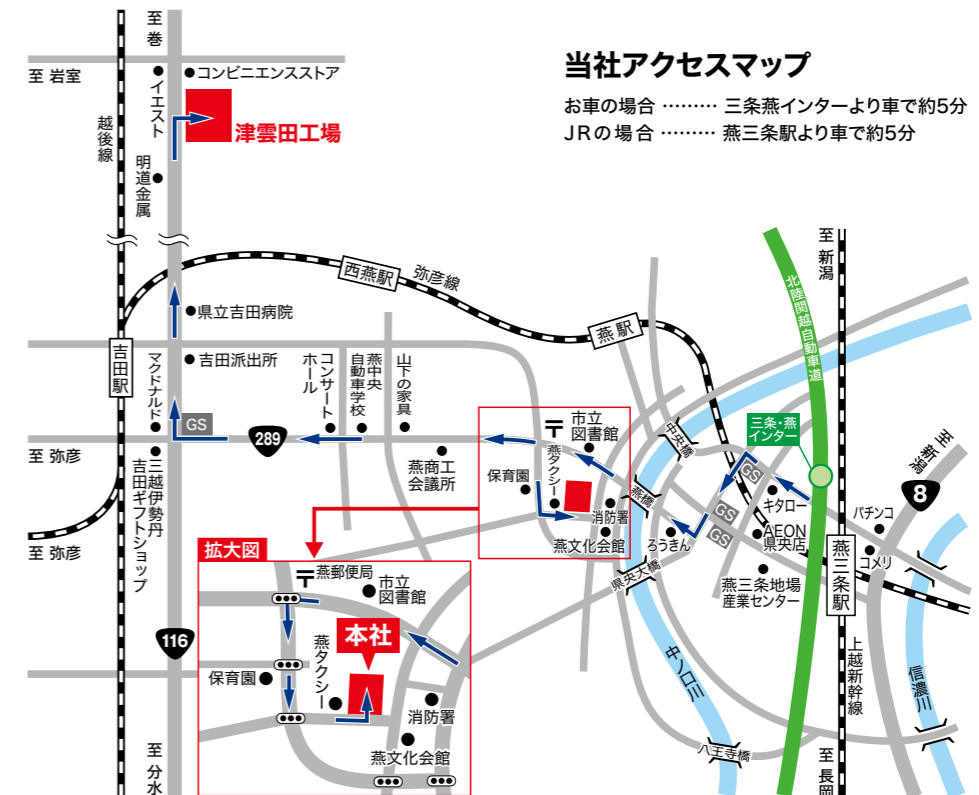


機械設備 Koinu製品の製造に必要な設備

機械名	台数	種類・用途
立型マシニングセンター	2	1,250×800×700 1,060×560×450
NC削りフライス	1	1,060×600×560
ワイヤーカット	2	600×400 450×500
3D CAD2.5軸CAM	1	
3D CAD2軸CAM	2	
2D CAD2軸CAM	1	
2D CAD	1	
金型研磨機	2	

油圧プレス	13	600t 500t 300t ほか
クランクプレス	32	350t 250tWクランク ほか
ロボットライン	2	4連結ライン
スピニングマシン	4	φ600×600hサイズ 5軸CNC 制御により異形・角型容器加工対応
カーリングマシン	4	
フレキシオンプレス	2	
槌目プレス	5	段付鍋 雪平鍋
専用ロングストロークプレス	1	刻印 縁プレス加工
パイプベンダー	1	ハンドル 取手加工
アルゴン溶接機	4	
スポット溶接機	11	
自動研磨機	1	
自動研磨機ライン	1	異形・角型対応4機独立ライン
タレットパンチングプレス	1	
2.5次元レーザー加工機	1	
プレスプレーキ(ベンダー)	2	
バンドソー	4	
ロール機	4	
レーザーマーキング	1	

金型も自社で製造しており必要なソフト・機械設備があります。新製品の開発や現行品の改良に迅速に対応するためです。機能だけでなくデザイン面からも様々な開発が出来るようCAD・CAMシステムを活用しています。そして同目的のため新規設備の追加導入も随時行っております。プレス、スピニング加工とも最大φ600x600hサイズまでの加工が可能です。また製品の軽量化のため壁厚を薄くするスピニング加工を異形・角型容器に拡充するため5軸CNC制御のスピニングマシンを新規に導入しました。そして研磨工程の内製化を図るため異形・角型容器の内面から全面対応出来る4機からなる機械ラインを新規開発しました。さらに小ロット対応や現行品に板金加工を付加し、より現場に対応した機能性を加え付加価値の高い製品が提供できるような設備も追加導入しています。



MEMO

A series of horizontal dashed lines for writing.

MEMO

A series of horizontal dashed lines for writing.



株式会社 本間製作所

本社：〒959-1261 新潟県燕市秋葉町3-20-9
TEL (0256) 63-2333代 FAX (0256) 62-6313
津雲田工場：〒953-0123 新潟県新潟市西蒲区津雲田字横上731
TEL (0256) 82-3939 FAX (0256) 82-3825
<http://www.koinu-honma.co.jp>

- 製品の色は印刷の都合上、多少異なる場合があります。
- 商品の仕様は予告なく変更する場合があります。
- 本カタログ著作権は株式会社本間製作所の所有するものです。
無断で印刷物やホームページ等に転用することは法律によって禁じられています。



このカタログは環境に
やさしい「植物油インキ」
を使用しています。