KOINU

MADE IN JAPAN

KOINU

VOL.15

KOINU CATALOG VOL.15

KOINU 厨房製品カタログ

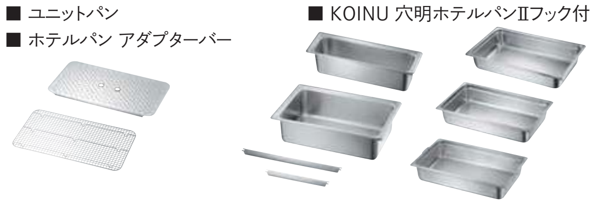
仔犬印 ＝ KOINU

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。

創業当初 → → → 現在

KOINU　KOINU

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蓄熱性での違い

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

熱伝導性

熱伝導性は数値が高ければそれだけ熱を早く食材に伝えます。金属は他の物質と比較して圧倒的に熱伝導がよいので鍋に適しています。

蓄熱性

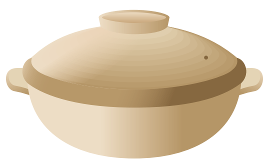
数値が高い程（比熱）、より多くの熱を蓄えやすくなります。それは冷めにくく一定の温度を保つという事です。
更に板厚が厚く重くなる程蓄熱性は向上します。比重の大きな金属は同じ板厚でもより重くなり蓄熱性が大きくなります。

物性表

主用途	材質＼項目		熱伝導率　W/(m･k)		比重　g/㎤	比熱　J/(g･k)
鍋類（金属）	ステンレス（ニッケル系-SUS304）	値が大きく温まりが早い	16.3	比重×比熱値で熱くなりにくさが変わり、用途が変わる	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
鍋･食器類	陶器（下記「参考」参照①）	値が小さく温まりが遅い	1.04～1.63		2.2～2.5	1.046
	ガラス（下記「参考」参照②）		0.55～0.75		2.70	0.67～0.83
	プラスチック（樹脂）（下記「参考」参照③）		0.10～0.14		1.04～1.07	1.34
	木（下記「参考」参照④）		0.15～0.25		0.78	0.67～0.84
―	水		0.594		1.0	4.18
	油		0.14～0.17		0.9	2.1
	空気		0.024～0.031	非常に軽く、温まりにくい	0.0012	1.0～1.01

参考　**陶器･ガラス･プラスチック･木について**

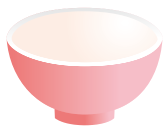
表の数値通り卓上品（皿、椀、コップなど）に使われる陶器･ガラス･プラスチック･木等は軽く、熱伝導率が悪いので熱くなりにくいです。



①陶器

熱くなりにくいですが、比熱値が大きく、火を弱めてもゆっくりと冷めるので炊き込み料理に向いています。

②ガラス

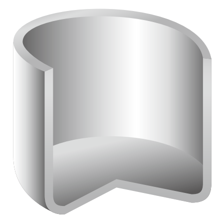
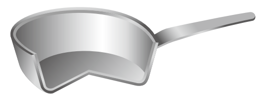
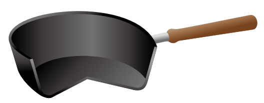


③プラスチック

④木

熱くなりにくい

鍋の種類による熱伝導性と蓄熱性

ステンレス鍋 	熱伝導率（温まりやすさ）	26.0（クロム系） 16.3（ニッケル系）	温まりにくい	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、比重と比熱値より蓄熱性が高く冷めにくいため小火力での調理が出き、焦げ付きも抑えられます。熱源のコストも抑えられます。 クロム系のステンレスは磁性がありIHにも対応し熱源を選びません。材料単価が高く高額商品も多いですが耐食性･耐久性ともに優れ長期間の使用が可能でコストパフォーマンスにとても優れています。 当社使用板厚（鍋類）0.7～3.0㎜ プロデンジシリーズ（P.3～4）、19-0 IH鍋シリーズ（P.8）、スーパーセラミックコーティングシリーズ（P.9～12）、卓上しゃぶしゃぶ鍋（P.18）、ソースパン･ポット（P.20）、コルチナシリーズ（P.20）
	蓄熱量（冷めにくさ） （重さ）比重	7.70（クロム系） 7.93（ニッケル系）	冷めにくい（重い）	
	蓄熱量 比熱	0.460（クロム系） 0.502（ニッケル系）		
	IH	○（クロム系のみ）		
クラッド鍋（3層） 	熱伝導率（温まりやすさ）	144（2.3㎜）	温まりやすい	アルミとステンレスの美点を合わせた複合材。 底の部分を磁性のあるクロムステンレスとしIH対応としています。比重は当社使用材で5.3g/㎤（2.3㎜）～4.6g/㎤（2.6㎜） 熱伝導性、蓄熱量とのバランスが良く、アルミの熱伝導の良さで早く均一に熱が伝わりステンレス効果で冷めにくく中火以下で調理が出来ます。くっつきにくく焦げ付きにくい加熱調理器として理想的な金属といえます。外装がステンレスのため耐食性･耐久性もステンレス鍋とほぼ同等です。材料単価が特に高く加工も難しいため製品価格もかなり高額になりますが調理器具としても耐久消費財としてもとても優れています。 マエストロシリーズ（P.5）、IH3層鋼クラッド材和鍋シリーズ（P.7）、elm鍋シリーズ（P.20）、スーパーセラミックコーティングシリーズのベース材（P.9～12）
	蓄熱量（冷めにくさ） （重さ）比重	5.3	冷めにくい（重い）	
	蓄熱量 比熱	0.67		
	IH	○		
クラッド鍋（2層） 	熱伝導率（温まりやすさ）	185（2.0㎜）	温まりやすい	当社製品はすべてIH対応のクロムステンレス+アルミの2層にフッ素コーティングをして親子鍋、フライパン、深型フライパン（炒め鍋）としてのみラインアップ。 食材がくっつきにくいフッ素コーティングはアルミと強く結びつけられ剥がれにくく長く使用できます。比重が3.95g/㎤（2.0㎜-当社使用材）ととても軽く扱いやすいです。熱伝導もアルミ比率が高いため3層よりさらによく中火以下の加熱でフッ素コーティング（耐熱約240℃）もより持続できます。 マエストロシリーズ（P.6）
	蓄熱量（冷めにくさ） （重さ）比重	3.95	比較的冷めやすい（比較的軽い）	
	蓄熱量 比熱	0.7		
	IH	○		
アルミ鍋 	熱伝導率（温まりやすさ）	239	すごく温まりやすい	熱伝導性に非常に優れており、熱がすばやく均一に伝わります。軽量製品が多くて取扱いが容易です。（そのため蓄熱性は低く冷めやすいといえます。） 熱伝導性と取り扱いやすさから業務用は雪平鍋、料理鍋、親子鍋から板厚を厚く蓄熱性を高めた寸胴鍋など品種が多岐にわたります。IH対応は不可ですが、ガス火厨房の和食、ラーメン店に加え海外でも根強い人気があります。鍋に関しては当社はすべて純アルミ製で最初の煮沸作業で酸化被膜をつけて耐食･耐久性を向上していただきます。（P.15） 当社使用板厚1.5～5.0㎜。 業務用アルミ鍋（P.15）、業務用アルミ鍋 超厚底耐久構造（P.16）、業務用 アルミ打出式鍋（P.17）
	蓄熱量（冷めにくさ） （重さ）比重	2.69	冷めやすい（すごく軽い）	
	蓄熱量 比熱	0.917		
	IH	×		
鉄 	熱伝導率（温まりやすさ）	80.4	普通	鍋としては板厚が厚いものが多く（当社製1.6㎜）、蓄熱性に優れています。料理油を使用すると表面の酸化被膜の凹凸と油がよく馴染み食材がくっつきにくくなります。 中華料理のような炒め調理はもちろん鋳造の極厚製のものはダッチオーブンと呼ばれるものもありオーブン料理はもちろん重い蓋を生かした圧力鍋のような調理も出来ます。使用後よく洗い油をつけて保管すればサビの発生を抑えられ長く使用する事が出来ます。 IH対応 黒皮鉄鍋（P.21）
	蓄熱量（冷めにくさ） （重さ）比重	7.87	冷めにくい（重い）	
	蓄熱量 比熱	0.44		
	IH	○		

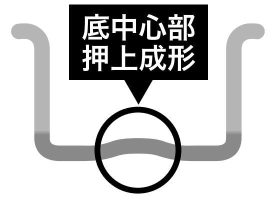
PRODENJI
プロデンジ

NSSC190ステンレス　超厚底構造

日鉄ステンレス
NSSC190 ステンレス製

耐久性、蓄熱量、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

超厚底構造
(〜最大3mm)



長時間の加熱でも変形が起こりにくく、かつ磁力線を確実に吸収

NSSC190ステンレス(19cr−2Mo−Ti−Nb−UL−C−LN)
高クローム・モリブデン混高耐食ステンレスによる超厚底 最大3mm構造

厨房製品最高級の耐食性、耐久性を誇るモリブデン2%混の19%クロムステンレスでSUS444規格の最高品質にランクし、SUS316と同等の耐食性を誇ります。

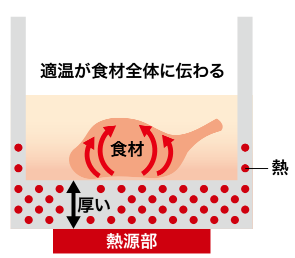
超厚底構造による耐久性と蓄熱性(大熱容量)

プロデ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いだけでなく蓄熱量が大きく、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以上になりますが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。

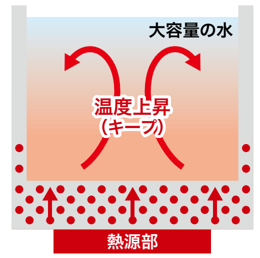
プロデンジの特長

超厚底構造による蓄熱量(大熱容量)と熱変形に対する強さ　　(イメージ図)

プロデンジ

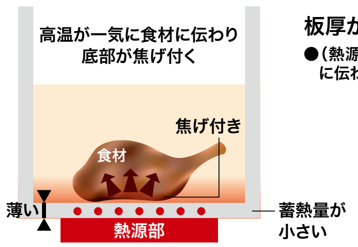


板厚が厚い
- 熱変形に強い。(底中心部押上成形)
- 板厚の分蓄熱量が大きく、熱をしっかりと溜め込み、高温・適温を維持できる。(温度が上がりすぎず、焦げ付きにくい)



単相の超厚底構造
- 高温キープし、しっかりとした対流がおこり、全ての食材がしっかりと撹拌し、焦げ付きにくい。
- 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
- (熱源部の)熱が一気に集中して食材に伝わり焦げ付く。

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。

- 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ブ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。

プロデンジ 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

プロデンジ 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

プロデンジ 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

プロデンジ 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

プロデンジ 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

プロデンジ 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

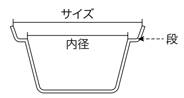
ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

プロデンジ 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	3.0	1.4
40721	21	80	150	3.0	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

取手もステンレス製になり耐食性・耐久性ともに向上しました。



プロデンジ 段付鍋

商品コード	サイズ cm	内径 mm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	段までの容量 ℓ	容量 ℓ
45727	27	250	125	2.0	4.0	5.4
45730	30	280	135	2.0	5.6	7.6
45733	33	305	150	2.0	7.4	9.8
45736	36	330	160	2.0	9.7	12.7
45739	39	360	170	2.0	12.0	15.5
45742	42	390	180	2.0	16.0	20.0
45745	45	420	195	2.5	19.0	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

プロデンジ 揚鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
40830	30	80	2.5	3.0
40833	33	91	2.5	5.0
40836	36	98	2.5	6.0
40839	39	101	3.0	8.0
40842	42	104	3.0	10.0
40845	45	118	3.0	12.0

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

プロデンジ 蓋

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		

※各製品にはプロデンジ蓋、マエストロ蓋、どちらも載せられます。
(マエストロ蓋はP.5・6参照)

プロデンジ卓上鍋シリーズは
P.18をご覧ください。

MAESTRO IH3層鋼クラッド材

マエストロ

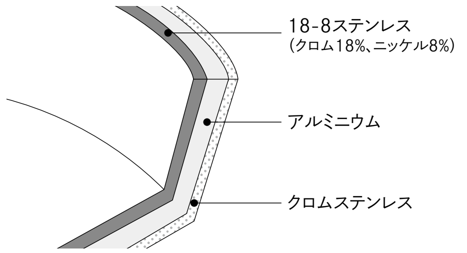
熱伝導がよく温度を均一に保つ軽量3層構造

●熱伝導が良く均一に伝わるため焦げ付きにくい。カレー・シチュー等の粘度の高い煮込料理でも焦げ付きにくく非常においしく仕上がります。(中の極厚アルミ層[約1.2㎜]が熱を素早く全体に、しかも均一に伝えます。)
更に軽量なため使用後の手入れに関しても楽に扱えます。

●(アルミ)クラッド鋼は非常に優れた特長を持つ高機能材ですが、異素材を接合させているため、伸び率の違いから加工が非常に難しく不良率も高い事、そして大型サイズの母材調達が困難なため業務用のフルラインアップ化は難しいとされてきました。
当社はプレス加工に加え、スピニング加工、そして独自の金型技術により大型サイズも加え、フルラインアップ化しました。

●現在の業務用厨房の“より軽く扱いやすい高機能な鍋を”という要望に、IHマエストロシリーズは適しています。

3層鋼クラッド材 解説



●内…18-8ステンレス(クロム18%、ニッケル8%)
ステンレスの中でも特に耐食性に優れた鋼種。
料理に直接触れる内面に非常に適しています。

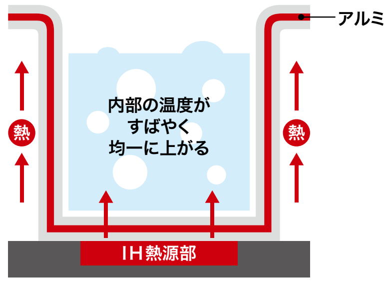
●中…アルミニウム
優れた熱伝導性で熱が均一にムラなく鍋全体に伝わるため、料理を焦げ付きにくく美味しく仕上げます。

●外…クロムステンレス
耐食性に優れたIH対応ステンレス。

クラッド材の有益性

なぜ3層(アルミ)クラッド鋼がIHに適しているか

ガスコンロの場合、火は底から側面まで回り込んで熱伝導のロスは大きくなりますが、熱が鍋全体に伝わりやすいです。一方、IHの熱源は底部の磁力線コイルから発熱し底部を加熱します。熱効率は非常に良いのですが温度上昇が底部に集中してしまいます。板厚が厚い鍋で時間をかけてじっくり中(火)以下で加熱すれば温度は均一になりますが、3層鋼クラッド材はサンドイッチされているアルミ材の熱伝導性が良いため熱を垂直方向だけでなく横方向にも素早く伝えていきます。そしてステンレス材には熱容量があり、しっかりと熱を蓄えます。IHにおいて偏った熱源部の熱エネルギーを早く均一に全体に伝え(アルミ効果)、かつしっかりと熱をため込み(ステンレス効果)適温を維持しやすいのです。



アルミ効果により熱源部の熱エネルギーを素早く鍋全体に伝え、温度を均一にできる

マエストロ 寸胴鍋

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
12524	**24**	220	2.3	9.5
12527	**27**	240	2.3	13.0
12530	**30**	280	2.3	19.0
12533	**33**	310	2.3	26.0
12536	**36**	340	2.3	34.0
12539	**39**	355	2.6	42.0
12542	**42**	370	2.6	50.5
12545	**45**	370	2.6	58.0

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

マエストロ 半寸胴鍋

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
13524	**24**	170	2.3	7.0
13527	**27**	180	2.3	10.0
13530	**30**	200	2.3	13.5
13533	**33**	220	2.3	18.0
13536	**36**	240	2.3	24.0
13539	**39**	260	2.3	30.0
13542	**42**	280	2.6	38.0
13545	**45**	290	2.6	45.0

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

マエストロ 外輪鍋

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
14524	**24**	80	2.3	3.4
14527	**27**	90	2.3	4.8
14530	**30**	100	2.3	6.9
14533	**33**	110	2.3	8.8
14536	**36**	120	2.3	11.6
14539	**39**	130	2.3	15.0
14542	**42**	140	2.3	18.0
14545	**45**	150	2.3	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

マエストロ シチューパン

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
11515	**15**	90	2.3	1.5
11518	**18**	110	2.3	2.7
11521	**21**	120	2.3	4.0
11524	**24**	140	2.3	6.2
11527	**27**	150	2.3	8.3

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

マエストロ ソテーパン

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
17515	**15**	60	2.3	0.9
17518	**18**	65	2.3	1.5
17521	**21**	70	2.3	2.3
17524	**24**	80	2.3	3.4
17527	**27**	90	2.3	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

※各製品にはプロデンジ蓋、マエストロ蓋、どちらも載せられます。(プロデンジ蓋はP.4参照)

マエストロ 蓋

商品コード	サイズ ㎝	商品コード	サイズ ㎝
11115	**15**	11133	**33**
11118	**18**	11136	**36**
11121	**21**	11139	**39**
11124	**24**	11142	**42**
11127	**27**	11145	**45**
11130	**30**		

MAESTRO IH2層鋼クラッド材+フッ素コート

マエストロ

炒め、フライパンに最適な2層鋼クラッド材に極厚フッ素二重コート

2層鋼クラッド材／(外)クロムステンレス+(内)アルミニウム

外層がIH対応クロムステンレス、内層がアルミニウムの2層鋼クラッド材を使用。
(フッ素コートはアルミニウムと相性が良くはがれにくい。)

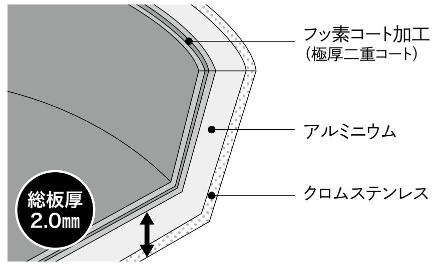
フッ素(PTFE) Wコートで耐久性向上
総板厚2㎜の壊れにくい超厚底構造

フッ素コートは耐熱温度が最大で260℃までです。そして高温で加熱するとフッ素コートの硬度が下がるためはがれやすくなります。弱～中火での加熱に徹する事で長持ちさせる事ができます。

2層鋼クラッド材 解説

●2層鋼クラッド材(2㎜) → 電磁調理器対応
●フッ素極厚二重コート

炒め、フライパンに適したフッ素コートはステンレスよりもアルミニウムの方がより密着度が高いためあえてIH2層鋼クラッドを選択しました。

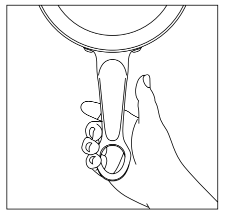


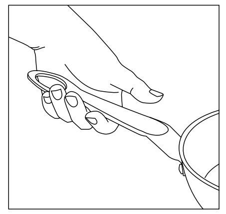
フッ素コート PTFE

●フッ素コートは食用油と同様、加熱され食材が鍋にくっつこうとするのをブロックする役割をします。非常に優れたノンスティック性があります。

●中火以下での加熱調理推奨
フッ素コートの耐熱温度は最大で260℃ほどありますが、摩擦に弱いため、強くこする事ができません。また高温で加熱すると硬度が下がりはがれやすくなります。このため中火以下の加熱調理を推奨しています。

新型取手





IH厨房用での使い勝手を考慮し、取手を短くしました。
小指と薬指が引っ掛け穴部分にかかるように握ってください。

空焚きは厳禁です。(予熱との違い)

食材をフライパンに入れる前に予め加熱をして全体を適温にしておく事は予熱ですが、適温設定せずにただ高火力で鍋を加熱するのは“空焚き”です。
鍋全体を適温(180℃程度)にキープする場合にガス火、IHとも強(火)は厳禁で中(火)以下の設定でじっくりと加熱し鍋底全体を適温かつ均一にします。早く温めるために強(火)設定すると加熱部のみがあっという間に上昇しフッ素などのコーティングを破壊してしまう事はおろか鍋底が変形する事もあります。

マエストロ 深型フライパン(炒め鍋)

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜
20618	**18**	55	2.0
20621	**21**	60	2.0
20624	**24**	70	2.0
20627	**27**	75	2.0
20630	**30**	80	2.0
20633	**33**	85	2.0

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

マエストロ フライパン

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜
20518	**18**	40	2.0
20521	**21**	45	2.0
20524	**24**	50	2.0
20527	**27**	55	2.0
20530	**30**	60	2.0
20533	**33**	65	2.0

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

マエストロ 親子鍋

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜
20716	**16**	29	2.0
20719	**19**	36	2.0

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

蓋が載せられます！
※各製品にはプロデンジ蓋、マエストロ蓋、どちらも載せられます。
(プロデンジ蓋はP.4参照)

マエストロ 蓋

商品コード	サイズ ㎝	商品コード	サイズ ㎝
11115	**15**	11133	**33**
11118	**18**	11136	**36**
11121	**21**	11139	**39**
11124	**24**	11142	**42**
11127	**27**	11145	**45**
11130	**30**		

蓋

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

IH3層鋼クラッド材　和鍋シリーズ

IH3層鋼 行平鍋

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
15515	**15**	55	2.3	0.9
15518	**18**	70	2.3	1.5
15521	**21**	80	2.3	2.3
15524	**24**	95	2.3	3.8
15527	**27**	100	2.3	5.2
15530	**30**	110	2.3	6.3

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

木柄

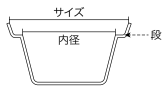
商品コード	品名	適合サイズ ㎝
40101	**1本線**	15
40102	**2本線**	18
40103	**3本線**	21
40104	**4本線**	24
40105	**5本線**	27・30

IH3層鋼 ヤットコ鍋

商品コード	サイズ㎝	深さ(高さ)㎜	底板厚㎜	容量ℓ
1047	**15**	55	2.3	0.9
1048	**18**	70	2.3	1.5
1049	**21**	80	2.3	2.3
1050	**24**	95	2.3	3.8
1051	**27**	100	2.3	5.2
1052	**30**	110	2.3	6.3

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

取手もステンレス製になり耐食性・耐久性ともに向上しました。

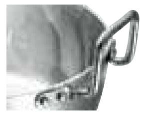


IH3層鋼 段付鍋

商品コード	サイズ ㎝	内径 ㎜	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	段までの容量 ℓ	容量 ℓ
16527	**27**	250	125	2.3	4.0	5.4
16530	**30**	280	135	2.3	5.6	7.6
16533	**33**	305	150	2.3	7.4	9.8
16536	**36**	330	160	2.3	9.7	12.7
16539	**39**	360	170	2.3	12.0	15.5
16542	**42**	390	180	2.3	16.0	20.0
16545	**45**	420	195	2.3	19.0	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

好評
両手行平鍋の3層鋼クラッドIHバージョン



取手もステンレス製になり耐食性・耐久性ともに向上しました。

IH3層鋼 両手行平鍋

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
45427	**27**	95	2.3	5.2
45430	**30**	114	2.3	6.3
45433	**33**	120	2.3	8.7
45436	**36**	130	2.3	10.5

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

ガラス蓋

	商品コード	サイズ ㎝
NEW	25115	**15**
NEW	25118	**18**
NEW	25121	**21**
	10524	**24**

材質／強化ガラス

●ガラス蓋 適合表

サイズ ＼ 適合鍋	IH3層鋼 行平鍋	IH3層鋼 ヤットコ鍋	IH3層鋼 両手行平鍋
15	○	○	―
18	○	○	―
21	○	○	―
24	○	○	―

IH3層鋼クラッド材　プラスチックハンドルシリーズ

“プラスチックハンドル製の3層鋼鍋を”という多数の要望から両手は実用鍋、片手は行平鍋をセレクトし、シリーズ化致しました。これにより3層鋼の熱伝導の良さと均一性という点はそのままに、かつIH調理機器だけでなくガス火でもハンドルが熱くなりにくくなりました。全ての熱源でより扱いやすいシリーズです。

実用鍋 プラスチックハンドル

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
26024	**24**	122	2.3	5.4
26027	**27**	132	2.3	7.4
26030	**30**	147	2.3	10.0
26033	**33**	152	2.3	12.8
26036	**36**	172	2.3	17.0

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

行平鍋 プラスチックハンドル

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
25518	**18**	70	2.3	1.5
25521	**21**	80	2.3	2.3
25524	**24**	95	2.3	3.8
25527	**27**	100	2.3	5.2
25530	**30**	110	2.3	6.3

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

19-0 IH鍋 円環底押構造　NSSC180（19-0ステンレス）

これからの業務用IH鍋のスタンダード!!　4大特長

- **“円環（リング状）底押し構造”**
- **超軽量構造**
- **リーズナブルな価格設定**
- **業界初！ φ60㎝（超大型）のIH鍋の定番化とフルラインアップ化**

円環（リング状）底押し構造

- 特別な底押し加工に加え、耐食性のあるNSSC180／19-0ステンレスを使用する事により板厚を1㎜に抑えながら熱変形に強い充分な耐久性と耐食性、超軽量構造にする事ができました。
- オールプレス製造にする事により生産コストを抑えリーズナブルな価格設定にしました。
- 超大型60㎝サイズ（寸胴鍋）もラインアップ。
- 19-0 IH鍋 円環底押仕様は業務用IH調理のスタンダードです。加えてメイド・イン・ジャパンによる高品質と万全な在庫体制を整えています。

円環（リング状）の底押し構造
鍋のサイズに応じた適切な円環底押し寸法

- 各IHメーカーの磁力線の位置・特長より開発した高出力の加熱による鍋底の熱膨張を特殊な円環状の底押し構造により負荷を底全体に分散させ歪みにくくしています。（底押しの高さは磁力線吸収に漏れがない範囲に抑えられています。）
- 熱膨張と収縮の点からだけではなく各メーカーのIH機器の磁力線位置も調査し、熱源を最大限に吸収しながらも、変形が起こりにくい円環底押し寸法を各サイズ毎に設定しました。

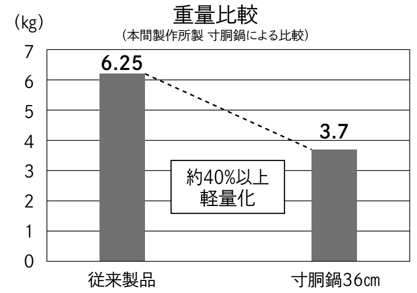
従来製品

径 ㎜	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
360	350	3.0	34.0

19-0 寸胴鍋36㎝

径 ㎜	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
360	360	1.0	36.6

重量比較
（本間製作所製 寸胴鍋による比較）



19-0 IH 寸胴鍋（目盛付）

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
82028	**28**	280	1.0	17.0
82030	**30**	300	1.0	21.0
82033	**33**	330	1.0	28.2
82036	**36**	360	1.0	36.6
82040	**40**	400	1.0	50.2
82045	**45**	450	1.0	70.0
82050	**50※**	490	1.0	90.0
82060	**60※**	590	1.0	158.0

※50・60㎝には、目盛は付いておりません。

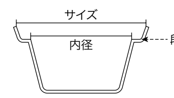
ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

19-0 IH 半寸胴鍋（目盛付）

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
82428	**28**	185	1.0	11.0
82430	**30**	200	1.0	13.8
82433	**33**	220	1.0	18.0
82436	**36**	240	1.0	24.0
82440	**40**	270	1.0	33.5
82445	**45**	310	1.0	48.0

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

取手もステンレス製になり、耐食性・耐久性ともに向上しました。



19-0 IH 段付鍋

商品コード	サイズ ㎝	内径 ㎜	高さ ㎜	底板厚 ㎜	段までの容量 ℓ	容量 ℓ
82327	**27**	250	125	1.0	4.0	5.4
82330	**30**	280	135	1.0	5.6	7.6
82333	**33**	305	150	1.0	7.4	9.8
82336	**36**	330	160	1.0	9.7	12.7
82339	**39**	360	170	1.0	12.0	15.5
82342	**42**	390	180	1.0	16.0	20.0
82345	**45**	420	195	1.0	19.0	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

19-0 IH シチューパン

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
82518	**18**	110	1.0	2.7
82521	**21**	120	1.0	4.0
82524	**24**	140	1.0	6.2
82527	**27**	150	1.0	8.3
82530	**30**	180	1.0	12.6

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

19-0 IH 外輪鍋

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
82721	**21※**	70	1.0	2.3
82724	**24※**	80	1.0	3.4
82727	**27※**	90	1.0	4.8
82730	**30※**	100	1.0	6.9
82733	**33**	110	1.0	8.9
82736	**36**	120	1.0	11.6
82740	**40**	140	1.0	16.7
82745	**45**	150	1.0	22.6

※21～30㎝は卓上鍋としても提案しています。

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

19-0 IH 蓋

商品コード	サイズ ㎝	商品コード	サイズ ㎝
82118	**18**	82133	**33**
82121	**21**	82136	**36**
82124	**24**	82140	**40**
82127	**27**	82145	**45**
82128	**28**	82150	**50**
82130	**30**	82160	**60**

KOINU SUPER-CERAMIC COATING FRYING PAN

スーパーセラミックコーティング フライパンシリーズ

母材との組合せにより“くっつきにくく焦げつきにくい”、“優れた耐久性と耐熱性”、“簡単においしく出来る”究極のフライパンが完成しました。

●凹凸の差がとても大きいエンボス状セラミックコーティング　耐熱温度400℃以上 ※1

硬さ(耐久性)と耐熱温度(400℃以上)に優れたセラミック粒子の凹凸差を最大限につけてコーティング。
食材との適度な隙間、接地状態を作りくっつきを抑えます。さらに食材から出る油脂、水分も溜まらず、空気と触れる事により焦げつき(炭化)※2を防ぎ表面をきれいな焼き色に仕上げ、シャキシャキ・カリカリの食感にします。

※1　日用製品金属試験センターで400℃の熱衝撃試験をクリアしました。

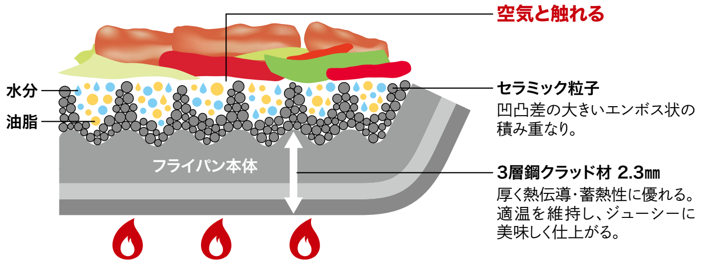
※2　焦げつきは高温で酸素が足りない状態で食材が「炭化」し、発生します。凹凸差のあるエンボスが酸素と常に触れる状態を作り、焦げつきを防ぐ事ができます。

●母材は3層鋼クラッド材

当社MAESTRO 3層鋼クラッド材シリーズと同素材を使用。IH対応で厚み(2.3㎜)があり熱伝導性・蓄熱性にとても優れた材質です。
中火以下の設定で食材を投入後、素早く食材に温度が伝わりくっつきを抑えながら適温を維持し鍋を振らなくても食材を軽くかき混ぜるだけでOKです。※3
スーパーセラミックコーティングとの相乗効果により表面はシャキシャキ・カリカリで中は旨みを完全に閉じ込めたジューシーで最高の状態に仕上がります。
スーパーセラミックコーティングに最も適した母材です。

KOINUスーパーセラミックコーティングの図解

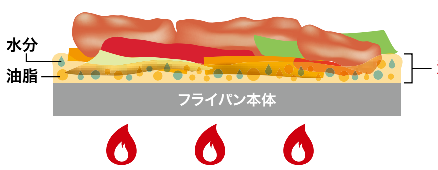
【スーパーセラミックコーティング】=凹凸差が大きい + 3層鋼クラッド材=



油脂、水分が凹凸内に入り、溜まらない

くっつきにくいだけでなくベチャベチャしない。
空気と触れて焦げつき(炭化)※2せず、シャキシャキ・カリカリ、きれいな焼き色に仕上がる。

【通常品】=表面が平らで薄い=



平ら = 油脂、水分が溜まり(空気と触れない)ベチャベチャしやすい。
薄い = 温度がすぐに上がりすぎ、焦げつき(炭化)やすい。

※3　スーパーセラミックコーティングは鍋を振る必要がありません。(フライパンに最適な コーティング + 母材です。)

フライパンの炒め調理はとてもくっつきやすく焦げつきやすい調理です。そのため常に鍋を振ってくっつかないようにと軽いものが好まれます。板厚の薄い鍋は確かに軽く振りやすいですが、くっつき、焦げつきやすくなります。これは蓄熱量不足で食材投入後に適温を維持できず(食材が)くっついたままだったり、強火にして一気に温度が上がり焦げついてしまうからです。
このため油を多く使い※4くっつきを防ぐわけですが、通常の平らな鍋肌は鍋と食材との間の油脂、水分も溜まった状態で表面の仕上りが“ベチャベチャ”となりやすく焦げつき(炭化)※2も引き起こしてしまいます。
一方、イラストのように、凹凸差の大きいエンボス状のスーパーセラミックコーティングと母材の3層鋼クラッド材の組合せは、重さはありますが予熱から終始中火以下で食材を軽くかき混ぜるだけで、くっつき・焦げつきだけでなく、溜まりの状態を防ぎ、食材の表面を最も美味しいシャキシャキ・カリカリの状態に焼き上げ、中の旨味を完全に閉じ込めます。そして母材の優れた熱伝導性と蓄熱性から終始食材の適温を維持し旨みたっぷりジューシーに仕上げます。これらの特長はフライパンでありながらガラス蓋との組合せで蒸し焼き、煮込み、炊き込み調理、そしてスチームプレートも使った蒸し料理も可能にし、万能調理道具となります。(セットパッケージの付属レシピをご参照ください。)

※4　油を適量引いてください。スーパーセラミックコーティングはベチャベチャしません!

加熱されて熱変性した食材はもともと親水性がある金属にくっつきやすい性質があります。このため油を引き食材と鍋(金属)の間に膜を張る事によりくっつきを防ぎます。
スーパーセラミックコーティングは油を適量入れる事によりノンスティック性は更に向上しますが、凹凸エンボス効果で表面はベチャベチャせずシャキシャキ、カリカリ、中はジューシーの仕上がりは変わりません。そして凹凸内に食材が残る事もなく簡単な手入れで新品と同じ状態を長く持続させる事が出来ます。(食材が凹凸内に残り焦げて炭化した状態になるとくっつきやすくなります。)※5

●専用ハンドル

スーパーセラミックコーティング+3層鋼クラッド材の組合せによりオーブン・スチームコンベクションに入れられる耐熱温度があり、鍋を振る必要がないため※3ハンドルをオールステンレス製でかつコンパクトに専用設計しました。

参考※5　スーパーセラミックコーティングのノンスティック性(くっつきにくさ)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、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の状態が目安です。200℃程度ですき間内に詰まった不純物は焼き切られ蒸発し、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すぎます。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て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、油が気化してしまいます。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

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 ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜
10620	**20**	45	2.3
10622	**22**	47	2.3
10624	**24**	50	2.3
10626	**26**	55	2.3
10628	**28**	57	2.3
10630	**30**	57	2.3

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。

スーパーセラミックコーティング 深型フライパン

待望の深型登場!!
スープを足して、そのまま煮込みができる深さです。
現行のガラス蓋、スチームプレートもより有効に使えて蒸し料理も更に簡単にできます。

同サイズフライパン(26㎝)との深さ比較

深型フライパン26㎝

フライパン26㎝

スーパーセラミックコーティング深型フライパン NEW

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜
10320	**20**	63	2.3
10322	**22**	67	2.3
10324	**24**	72	2.3
10326	**26**	78	2.3
10328	**28**	84	2.3
10330	**30**	90	2.3

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。

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 ㎝
10520	**20**
10522	**22**
10524	**24**
10526	**26**
10528	**28**
10530	**30**

シリコンハンドルカバー

オーブン料理の際、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。

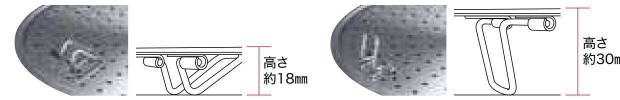
使用例
コーティングと同色(チャコールグレー)
フィット感も抜群で機能的。デザイン的にも破綻がありません。

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



脚を立てる事で高さの調節が可能です。

深型

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

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

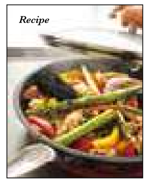
材質/SUS304(18-8ステンレス)

KOINU SUPER-CERAMIC COATING

スーパーセラミックコーティングシリーズ

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
フライパン+ガラス蓋



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
セットパッケージ**

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜
12620	**20**	45	2.3
12622	**22**	47	2.3
12624	**24**	50	2.3
12626	**26**	55	2.3
12628	**28**	57	2.3
12630	**30**	57	2.3

セット内容／本体・専用蓋(強化ガラス)・専用レシピ

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。

スーパーセラミックコーティング 深型フライパン セットパッケージ

スーパーセラミックコーティング
深型フライパン+ガラス蓋

専用レシピ付

**スーパーセラミックコーティング
深型フライパン
セットパッケージ** NEW

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜
12320	**20**	63	2.3
12322	**22**	67	2.3
12324	**24**	72	2.3
12326	**26**	78	2.3
12328	**28**	84	2.3
12330	**30**	90	2.3

セット内容／本体・専用蓋(強化ガラス)・専用レシピ

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。

スーパーセラミックコーティング ピッコロパン

家庭用のオーブンレンジにも入れられ、一人用調理に適当なピッコロ(小さい)サイズのフライパンです。

28㎝フライパンとの比較
家庭用オーブン(小型タイプ)にも入る小ささ

ピッコロパン

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜
10616	**16**	30	2.3
10619	**19**	35	2.3

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。

ピッコロパン 親子鍋

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜
10416	**16**	30	2.3
10419	**19**	35	2.3

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。

ピッコロパン 蓋

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

スーパーセラミックコーティングIH玉子焼 関東型

スーパーセラミックコーティング角型フライパン 玉子焼器サイズで登場!!
ケータリングでもお店のように仕上がる熱伝導性と蓄熱性のある
極厚IH3層鋼クラッド材使用。

衛生的でかえしやすい
ステンレスハンドル

プラスチックハンドル

関東型(正方形)

**スーパーセラミックコーティング
IH玉子焼き 関東型** NEW

商品コード	サイズ ㎝	内寸 ㎜	深さ(高さ) ㎜	取っ手長さ ㎜	板厚 ㎜
10218	**18**	180×180	35	170	2.3
10221	**21**	210×210	38	200	2.3
10224	**24**	240×240	41	230	2.3

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。

**スーパーセラミックコーティング
IH玉子焼き プラスチックハンドル** NEW

商品コード	サイズ ㎝	内寸 ㎜	深さ(高さ) ㎜	板厚 ㎜
12212	**12**	120×190	25	2.3

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。

スーパーセラミックコーティング
両手フライパン

オーブンに入れやすく、そのまま卓上に出せる。

業務用 超大型もラインアップ。

スーパーセラミックコーティング 両手フライパン NEW

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜
19620	**20**	45	2.3
19622	**22**	47	2.3

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。

スーパーセラミックコーティング 超大型 両手フライパン NEW

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜
19635	**35**	65	2.5

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。

ガラス蓋

使用例

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 ㎝
10520	**20**
10522	**22**

クッキングミトン

表面にシリコンを格子状に貼りつけました。
滑り止めとしての機能性に加え、デザイン上のアクセントにもなっています。

クッキングミトン NEW

商品コード	サイズ ㎜
05600	**280×176**

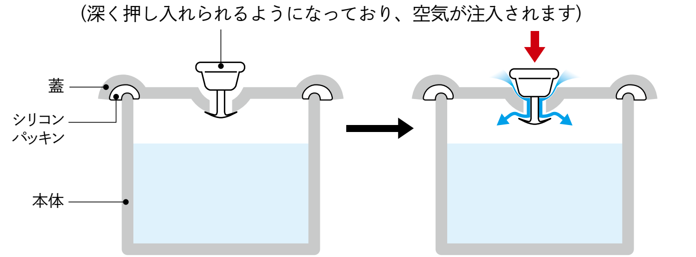
材質／コットン・シリコン　耐熱温度：200℃

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

現代厨房の問題の1つであるスペース問題に有効な角型、スタッキングIH対応 給食缶(止め金具付運搬容器)です。
丸型で好評な空気注入用のボタン仕様となっております。

空気注入ボタン仕様

(深く押し入れられるようになっており、空気が注入されます)



スープのような熱い液体を入れて、蓋をすぐ閉じるとまれに内部が真空状態になり、止め金具を開けても蓋が開かない事があります。そのような場合ボタンを強く押すと内部に空気が注入され真空状態が解かれ、蓋が開きます。


止め金具のバネはφ1.4mmと太く、高い耐久性を誇ります。

画期的な5大特長

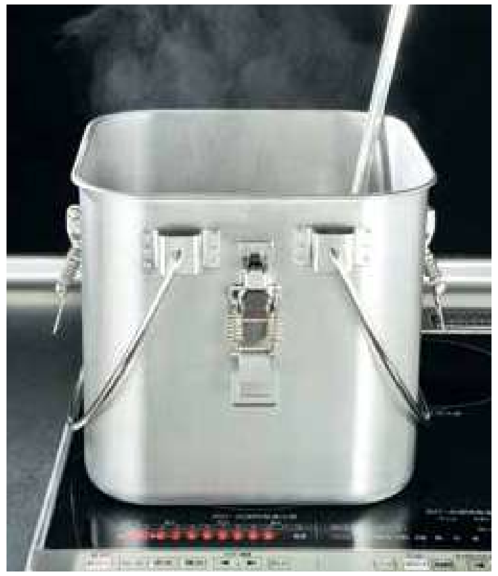
●角型
業界初! スペース効率に大変優れます。

●スタッキング可能
蓋の上に載せられるように止め金具を専用開発。
止め金具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。

●空気注入用蓋ボタン
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
耐食性に優れるIH対応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。)
ケータリング先でのIH対応は非常に便利です。
※シリコンパッキン付容器のため加熱の際は、内部の気圧上昇を防ぐため、必ず止め金具を外してください。



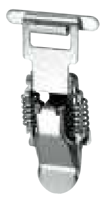
シリコンゴムパッキン付容器のため加熱の際、直火・電磁調理器に関わらず、必ず止め金具は外してください。

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

スタッキング角型給食缶

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	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)
シリコンゴムパッキン　耐熱温度：-60℃〜200℃
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



オプション
専用止め金具
(受け金具とセット)

角型用
材質/SUS304ステンレス

シリコンゴムパッキン
(角型給食缶用)

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

材質/シリコンゴム
耐熱温度：-60℃〜200℃

スタッキング給食缶 IH対応クロムステンレス (19-0クロムステンレス)

スタッキングの要望を叶えました!

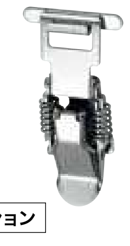
●スタッキング可能
蓋の上に載せられるように止め金具を専用開発。
止め金具の受けを蓋フチ部分に付けて蓋上面をフラットにしてスタッキングを可能にしました。

●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
耐食性に優れる19-0クロムステンレスで加工。
ケータリング先でのIH対応は非常に便利です。
※シリコンパッキン付容器のため加熱の際は、内部の気圧上昇を防ぐため、必ず止め金具を外してください。

●超厚底構造
耐久性があり変形に強いです。



オプション
専用止め金具
(受け金具とセット)

丸型用
材質/SUS304ステンレス


スタッキング 給食缶

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	蓋付(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	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)
シリコンゴムパッキン　耐熱温度：-60℃〜200℃
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。

シリコンゴムパッキン
(スタッキング 給食缶専用)

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

材質/シリコンゴム
耐熱温度：-60℃〜200℃

IH対応 給食缶 (19-0クロムステンレス)

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。

3ヶ所の止め金具付

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
●IH対応
耐食性に優れる19-0クロムステンレスで加工
ケータリング先でのIH対応は非常に便利です。
※シリコンパッキン付容器のため加熱の際は、内部の気圧上昇を防ぐため、必ず止め金具を外してください。

〈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(1.5〜2.0㎜)でハード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。

33㎝両手

IH対応 給食缶

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	蓋付(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	蓋板厚 ㎜	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)
シリコンゴムパッキン　耐熱温度：-60〜200℃
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

給食缶
SUS304(18-8)ステンレス

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
※シリコンパッキン付容器のため加熱の際は、内部の気圧上昇を防ぐため、必ず止め金具を外してください。

3ヶ所の止め金具付

詳細はP.38をご覧ください。

シリコンゴムパッキン(IH対応 給食缶・給食缶 兼用)

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

材質/シリコンゴム
耐熱温度：-60℃〜200℃

業務用アルミ鍋　目盛付

業務用として50年以上の実績を誇り、国内はもちろん
世界のホテル・レストラン・厨房で使用されているKOINUアルミシリーズ

●純アルミ材を使用
純度99%以上の高価な純アルミ材（φ1100）を使用。熱伝導に優れ強火や料理の酸に対しての耐久性に優れます。

●厚底構造（最大4㎜）
超厚底構造により高火力・長時間の煮炊きに高い耐久性を誇ります。
側面もスピン加工により原材料より相当硬化され衝撃にも強く業務用のハードな扱いにも充分対応します。

●目盛付
調合の際に役立つ目盛付仕様。

●目盛付仕様

●超厚底構造

底部を超厚底にして耐久性と
軽さを実現しています。

アルミ 目盛付 寸胴鍋

商品コード	サイズ ㎝	深さ（高さ） ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
52018	**18**	170	3.0	4.2
52021	**21**	200	3.0	6.8
52024	**24**	230	3.0	10.3
52027	**27**	260	3.0	14.6
52030	**30**	290	4.0	20.0
52033	**33**	320	4.0	26.0
52036	**36**	350	4.0	34.0
52039	**39**	380	4.0	43.0
52042	**42**	410	4.0	55.0
52045	**45**	440	4.0	67.0

鋲止

アルミ 目盛付 半寸胴鍋

商品コード	サイズ ㎝	深さ（高さ） ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
53018	**18**	115	3.0	2.7
53021	**21**	135	3.0	4.4
53024	**24**	150	3.0	6.5
53027	**27**	170	3.0	9.3
53030	**30**	190	4.0	12.8
53033	**33**	225	4.0	18.3
53036	**36**	230	4.0	22.3
53039	**39**	245	4.0	28.0
53042	**42**	280	4.0	38.0
53045	**45**	310	4.0	48.0

鋲止

アルミ 目盛付 外輪鍋

商品コード	サイズ ㎝	深さ（高さ） ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
54521	**21**	75	3.0	2.5
54524	**24**	85	3.0	3.5
54527	**27**	100	3.0	5.4
54530	**30**	110	4.0	7.4
54533	**33**	112	4.0	9.0
54536	**36**	113	4.0	11.0
54539	**39**	120	4.0	13.6
54542	**42**	135	4.0	18.0
54545	**45**	150	4.0	22.0

鋲止

アルミ鍋のための最初の作業

**アルミ製鍋を末永くご使用いただくため、
表面に酸化被膜をつけて耐食性を向上させます。**

鍋に水を入れて煮沸する事により被膜がつきます。
これを水酸化アルミニウムといいアルマイト被膜の1種でベーマイトといいます。通常は水道水に含まれるミネラルの成分（カルシウム・ナトリウム・カリウム・マグネシウム）が化学反応を起こし黒ずんだ色になってしまいます。この黒ずんだ状態（薄茶から濃茶色）は、当社サイト（下記URL）からご確認できます。
ただしこの黒ずみは人体には全く影響がなく、そのまま使用しても全く問題はありません。

**無色の酸化被膜をつけるために野菜くずを入れて
10分程煮沸してください!**

ミネラルの化学反応による黒ずみを抑えアルミ地色の【無色】の状態で酸化被膜がつきます。これが【ミネラルの化学反応を抑えた本来無色の水酸化アルミニウム】による酸化被膜【ベーマイト】です。この状態も当社サイト（下記URL）からご確認できます。

黒い被膜がついた場合、鍋の黒くなったところまで水を入れ、輪切りにしたレモンを入れて15分ほど煮沸してください。黒ずみが取れて元の地色に戻ります。

酸性値が高いクエン酸を入れても同様の結果が得られます。これも当社サイト（下記URL）からご確認できます。
アルミ鍋は長期使用によりどうしても鍋肌が黒ずんできます。
これはその際も有効なお手入れ方法です。何度でもきれいな鍋肌を取り戻すことができます。

**また、その後合わせて野菜くずを入れ煮沸をし
酸化被膜をつけてあげると末永くお使いいただけます!**

**当社サイト ▸http://www.koinu-honma.co.jp/
aluminum_treatment/**

アルミ 目盛付 シチューパン

商品コード	サイズ ㎝	深さ（高さ） ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
51015	**15**	105	3.0	1.8
51018	**18**	115	3.0	2.7
51021	**21**	135	3.0	4.4
51024	**24**	150	3.0	6.5
51027	**27※**	170	3.0	9.3
51030	**30※**	190	4.0	12.8

鋲止
※向い取手付

アルミ 目盛付 ソテーパン

商品コード	サイズ ㎝	深さ（高さ） ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
57515	**15**	50	3.0	0.8
57518	**18**	75	3.0	1.8
57521	**21**	75	3.0	2.5
57524	**24**	85	3.0	3.5
57527	**27**	100	3.0	5.4
57530	**30**	110	4.0	7.4
57533	**33**	115	4.0	9.0

鋲止

業務用アルミ鍋　超厚底耐久構造 取手アルゴン溶接止め

27㎝以上のサイズは取手がアルゴン溶接止めで、本体側面部もそれに対応するよう帯状に厚くなっています。日本よりも更に火力が強い海外厨房、特に中華の本場中国にも輸出されており、その耐久性は高く評価されています。

●純アルミ材を使用
純度99%以上の高価な純アルミ材（φ1100）を使用。熱伝導に優れ強火や料理の酸に対しての耐久性に優れます。

●超厚底構造（最大で5㎜を誇ります。）
超厚底構造により高火力・長時間の煮炊きに高い耐久性を誇ります。
側面もスピン加工により原材料より相当硬化され衝撃にも強く業務用のハードな扱いにも充分対応します。

●香港、中国の本場中華料理店でも耐久性に高い評価
特にアルゴン溶接止めの取手の耐久性に高い評価を得ています。

●アルゴン溶接止め取手（27㎝以上のサイズ）
溶接箇所は本体側面も帯状に厚くなっています。

アルミ 超厚底 寸胴鍋

商品コード	サイズ ㎝	深さ（高さ） ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
42018	**18**	170	4.0	4.2
42021	**21**	200	4.0	6.8
42024	**24**	230	4.0	10.3
42027	**27**	260	5.0	14.6
42030	**30**	290	5.0	20.0
42033	**33**	320	5.0	26.0
42036	**36**	350	5.0	34.0
42039	**39**	380	5.0	43.0
42042	**42**	410	5.0	55.0
42045	**45**	440	5.0	67.0
42048	**48**	470	5.0	83.0
42051	**51**	500	5.0	105.0
42054	**54**	530	5.0	122.0

18～24㎝:鋲止 27～54㎝:溶接止

アルミ 超厚底 半寸胴鍋

商品コード	サイズ ㎝	深さ（高さ） ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
43018	**18**	130	4.0	3.1
43021	**21**	150	4.0	5.0
43024	**24**	170	4.0	7.5
43027	**27**	180	5.0	9.8
43030	**30**	200	5.0	12.5
43033	**33**	220	5.0	17.0
43036	**36**	240	5.0	25.0
43039	**39**	260	5.0	30.0
43042	**42**	280	5.0	38.0
43045	**45**	310	5.0	48.0
43048	**48**	320	5.0	58.0
43051	**51**	340	5.0	70.0
43054	**54**	360	5.0	82.0

18～24㎝:鋲止 27～54㎝:溶接止

アルミ 超厚底 外輪鍋

商品コード	サイズ ㎝	深さ（高さ） ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
44021	**21**	70	4.0	2.3
44024	**24**	80	4.0	3.4
44027	**27**	90	5.0	4.8
44030	**30**	100	5.0	6.9
44033	**33**	110	5.0	8.8
44036	**36**	120	5.0	11.6
44039	**39**	130	5.0	15.0
44042	**42**	140	5.0	18.0
44045	**45**	150	5.0	22.0
44048	**48**	160	5.0	28.0
44051	**51**	170	5.0	33.0
44054	**54**	180	5.0	43.0

21～24㎝:鋲止 27～54㎝:溶接止

アルミ 超厚底 シチューパン

商品コード	サイズ ㎝	深さ（高さ） ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
41015	**15**	90	4.0	1.5
41018	**18**	110	4.0	2.7
41021	**21**	120	4.0	4.0
41024	**24**	140	4.0	6.2
41027	**27※**	150	5.0	8.3
41030	**30※**	180	5.0	12.6

15～24㎝:鋲止 27～30㎝:溶接止
※向い取手付

アルミ 超厚底 ソテーパン

商品コード	サイズ ㎝	深さ（高さ） ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
47015	**15**	55	4.0	1.0
47018	**18**	65	4.0	1.5
47021	**21**	70	4.0	2.3
47024	**24**	80	4.0	3.4
47027	**27**	90	5.0	4.8
47030	**30**	100	5.0	6.9
47033	**33**	110	5.0	8.8

15～24㎝:鋲止 27～33㎝:溶接止

アルミ 超厚底 テーパーパン

商品コード	サイズ ㎝	深さ（高さ） ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
40524	**24**	90	3.0	3.0
40527	**27**	100	3.0	4.3
40530	**30**	113	3.0	6.5

鋲止

在庫がなくなり次第、廃番とさせていただきます。

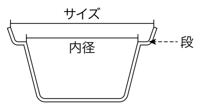
業務用 アルミ打出式鍋

側の槌目状の刻印はプレス機で打出しされているので材料が固く引締められ、軽量で機能的ながら非常に耐久性があります。
リーズナブルな価格設定で業務用だけでなくこだわりの一般ユーザーにも広くお使いいただいています。

アルミ 雪平鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
40015	**15.0**	60	1.5	0.9
40016	**16.5**	65	1.7	1.1
40018	**18.0**	70	1.7	1.5
40019	**19.5**	75	1.8	1.9
40021	**21.0**	80	1.8	2.3
40022	**22.5**	90	2.0	2.8
40024	**24.0**	95	2.3	3.8
40025	**25.5**	100	2.3	4.0
40027	**27.0**	105	2.5	5.2
40028	**28.5**	110	2.5	5.8
40030	**30.0**	115	2.5	6.3

鋲止



アルミ 段付鍋

商品コード	サイズ cm	内径 mm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	段までの容量 ℓ	容量 ℓ
45024	**24**	220	110	1.5	2.8	3.8
45027	**27**	250	125	1.5	4.0	5.4
45030	**30**	280	135	1.5	5.6	7.6
45033	**33**	305	150	1.5	7.4	9.8
45036	**36**	330	160	1.7	9.7	12.7
45039	**39**	360	170	1.7	12.0	15.5
45042	**42**	390	180	2.0	16.0	20.0
45045	**45**	420	195	2.2	19.0	25.0
45048	**48**	450	210	2.2	24.0	31.0
45051	**51**	480	225	2.2	29.0	35.5
45054	**54**	510	235	2.7	35.0	43.0
45060	**60**	570	265	3.0	49.0	60.0

鋲止

アルミ 両手雪平鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
40427	**27.0**	105	2.5	5.2
40430	**30.0**	115	2.5	6.3
40433	**33.0**	123	2.5	6.9
40436	**36.0**	135	2.5	9.4

鋲止

＝雪平鍋と段付鍋(料理鍋)の特長を両立させました＝
- ●雪平鍋(片手鍋)として扱うには重く広い収納スペースが必要なサイズレンジを両取手化し、扱いやすくしました。
- ●また、段付鍋(料理鍋)として見ても段がない分洗いやすく、直接注げて便利です。

アルミ 雪平鍋 カラス口 右手用

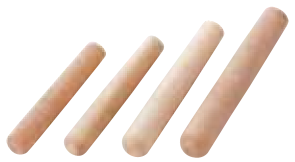
商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
40315	**15.0**	60	1.5	0.9
40316	**16.5**	65	1.7	1.1
40318	**18.0**	70	1.7	1.5
40319	**19.5**	75	1.8	1.9
40321	**21.0**	80	1.8	2.3

鋲止

アルミ 雪平鍋 カラス口 左手用

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
41315	**15.0**	60	1.5	0.9
41316	**16.5**	65	1.7	1.1
41318	**18.0**	70	1.7	1.5
41319	**19.5**	75	1.8	1.9
41321	**21.0**	80	1.8	2.3

鋲止



1本線　2本線　3本線　5本線

雪平用 木柄

商品コード	種類	サイズ cm
40001	**1本線**	15.0
		16.5
40002	**2本線**	18.0
		19.5
40003	**3本線**	21.0
		22.5
		24.0
		25.5
40005	**5本線**	27.0
		28.5
		30.0

アルミ 蓋

商品コード	サイズ cm	商品コード	サイズ cm
42215	**15**	42236	**36**
42218	**18**	42239	**39**
42221	**21**	42242	**42**
42224	**24**	42245	**45**
42227	**27**	42248	**48**
42230	**30**	42251	**51**
42233	**33**	42254	**54**

寄せ鍋セット

アルミ 寄せ鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
46015	**15.0**	50	2.0	0.65

アルミ 寄せ鍋セット

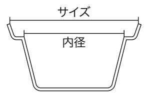
商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
46715	**15.0**	50	2.0	0.65

※ゴトク(鉄)高さ110mm・木蓋140φ・燃料缶φ65×30mm

卓上鍋

PRODENJI プロデンジ　NSSC190 ステンレス／ IH対応 超厚底構造

取手・ツマミ金仕上

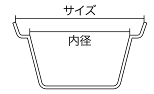


プロデンジ ちり鍋

商品コード	取手・ツマミ金仕上 商品コード	サイズ cm	内径 mm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
17721	17821	**21**	180	60	2.0	1.1
17724	17824	**24**	210	65	2.0	1.6
17727	17827	**27**	240	70	2.0	2.2
17730	17830	**30**	270	75	2.0	3.0
17733	17833	**33**	300	82	2.0	4.0

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

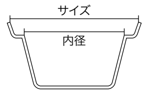
ツマミ金仕上



プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋

商品コード	ツマミ金仕上 商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
18320	18420	**20**	70	2.0	1.3
18323	18423	**23**	80	2.0	2.1
18326	18426	**26**	85	2.0	3.0

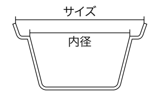
ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます



プロデンジ ちり鍋 仕切り付

商品コード	サイズ cm	内径 mm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量ℓ
16821	**21**	180	60	2.0	1.1
16824	**24**	210	65	2.0	1.6
16827	**27**	240	70	2.0	2.2
16830	**30**	270	75	2.0	3.0
16833	**33**	300	82	2.0	4.0

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



プロデンジ ちり鍋 ツル付

商品コード	サイズ cm	内径 mm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
16721	**21**	180	60	2.0	1.1
16724	**24**	210	65	2.0	1.6
16727	**27**	240	70	2.0	2.2
16730	**30**	270	75	2.0	3.0
16733	**33**	300	82	2.0	4.0

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

ツマミ金仕上

プロデンジ ちり鍋 蓋

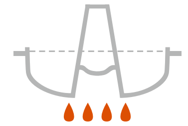
商品コード	ツマミ金仕上 商品コード	サイズ cm
17121	17221	**21**
17124	17224	**24**
17127	17227	**27**
17130	17230	**30**
17133	17233	**33**

ツマミ金仕上

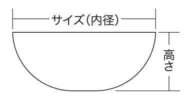
プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋 蓋

商品コード	ツマミ金仕上 商品コード	サイズ cm
18120	18220	**20**
18123	18223	**23**
18126	18226	**26**

しゃぶしゃぶ鍋　SUS304(18-8)ステンレス



火の粉止め付構造



しゃぶしゃぶ鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底径 mm	底板厚 mm	容量 ℓ
18024	**24**	85	150	1.5	2.3
18026	**26**	90	165	1.5	2.5

しゃぶしゃぶ鍋(蓋干支付)

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底径 mm	底板厚 mm	容量 ℓ
18630	**30**	85	200	1.5	3.0

しゃぶしゃぶ鍋 蓋

商品コード	サイズ cm
18524	**24**
18526	**26**
18530	**30**

SABATINI IH7層鋼クラッド材
サバティーニ

アルミニウムの熱伝導性とステンレスの保温性を両立。

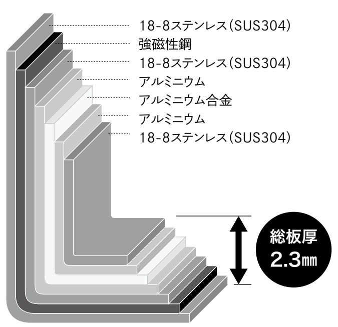
●**アルミニウム効果**
優れた熱伝導性により強火がいらず、短時間調理が可能。

●**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2.3㎜以上のため、熱伝導性と高い蓄熱性を発揮。

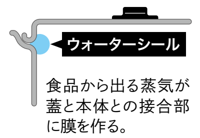
●**高機能7層鋼クラッド材使用**
それぞれの材料の特長を最大限に発揮させる高機能7層鋼クラッド材を使用。アルミの熱伝導性と軽さ、そしてステンレスの蓄熱性、耐久性と扱いやすさを両立。そしてIH対応、強火での調理不要など、コスト・環境面にも優れた調理器具です。

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。

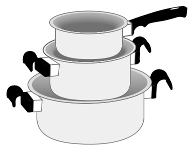


食品から出る蒸気が蓋と本体との接合部に膜を作る。

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載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。



サバティーニ 両手鍋

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	板厚 ㎜	容量 ℓ
16218	18	85	2.3	1.8
16219	19	100	2.3	2.4
16226	26	111	2.3	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

サバティーニ 卓上鍋

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	板厚 ㎜	容量 ℓ
16419	19	60	2.3	1.3
16426	26	60	2.3	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

サバティーニ 片手鍋

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	板厚 ㎜	容量 ℓ
16116	16	75	2.3	1.2
16118	18	85	2.3	1.8
16119	19	100	2.3	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

サバティーニ フライパン

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	板厚 ㎜
16519	19	60	2.3
16526	26	60	2.3

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

サバティーニ 両手鍋ドームカバー付

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	板厚 ㎜	容量 ℓ
16326	26	191	2.3	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

サバティーニ ドームカバー

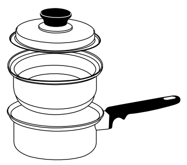
商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	板厚 ㎜
16604	26	80	1.0

※適応種類／26㎝鍋

サバティーニ スチームパン

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜
16601	18・19	90

※適応種類／卓上鍋19㎝、片手・両手鍋 各18㎝・19㎝



片手鍋、サブパン、片手鍋の蓋を組み合わせると2重鍋になり、鍋の中では肉のロースト、サブパンではソースといったように2種の料理が同時にできます。また、湯せんやパン生地の発酵にも便利です。

サバティーニ サブパン

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

※適応種類／卓上鍋19㎝、片手・両手鍋 各18㎝・19㎝

サバティーニ セニアラック&カップ
(カップ6ケ・トング付)

商品コード
16603

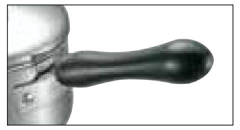
※適応種類／26㎝鍋

elm エルム 鍋シリーズ ツヤ消仕上 IH3層鋼クラッド材

長年親しまれていたKOINUの定番鍋がIH対応の3層鋼"エルム"シリーズになりました。

雰囲気はクラシックな高機能IH対応鍋。
高機能材を使用した、同シリーズティーポットと同様、ツヤ消仕上げのクラシックなたたずまいです。

片手鍋には注ぎ口が付き、両手鍋も縁がカールされていますので水切れがとても良いです。実際注ぐとアルミ効果で熱が均一に伝わっているため、鍋肌でバチバチと水分が飛び散る事もありません。
本体の内面は鏡面仕上げで汚れが落ちやすくなっています。片手鍋のハンドルは人間工学に基づいたデザインで、とてもつかみやすくなっています。



プラスチックツマミ／ハンドルもツヤ消仕上げ。

注ぎ口が左右両方に付いています。

燕市ふるさと納税
お礼の品

エルム ミルクパン

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
65314	14	90	2.0	1.3

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

エルム ユキヒラパン

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
65118	18	70	2.3	1.5
65121	21	80	2.3	2.3
65124	24	95	2.3	3.8

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

エルム 両手鍋

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
65218	18	110	2.3	2.7
65221	21	120	2.3	4.0
65224	24	140	2.3	6.2

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 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 ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	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 ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	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 ㎝
15112	12
15114	14
15116	16
15118	18
15120	20
15122	22
15124	24
15126	26

何にでも合う便利な蓋

フライパン蓋

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

CORTINA IH対応 19-0クロムステンレス 超厚底構造2.0㎜
コルチナ

コルチナ ソースポット

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	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

コルチナ ソースパン

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	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 ㎝
15216	16
15218	18
15220	20
15222	22

BLACK STEEL
黒皮鉄鍋

黒皮鋼板+シリコンクリア塗装 引掛金具付仕様 海外でも高い人気を誇ります。

シリコンクリア塗装
耐熱温度約250℃。使用前に焼き切る必要がなくそのまま使用できます。IHで使用してもプレートが汚れません。

鉄フライパン

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜
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 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

鉄北京鍋

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

鉄中華鍋

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

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

BLACK
ブラック

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。

ブラック IH3層鋼 両手鍋

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	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

ブラック IH3層鋼 シチューパン

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	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

ブラック IH2層鋼 炒め鍋

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜
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

ブラック ミキシングボール

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
22421	**21**	85	0.6	2.0
22424	**24**	100	0.6	3.1

材質／SUS304(18-8ステンレス)

ブラック パンチボール

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜
22521	**21**	85	0.6
22524	**24**	100	0.6

材質／SUS304(18-8ステンレス)

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あります。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。

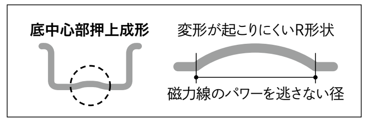
※内・外のコーティングとも人体に影響はありません。

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。

IH目盛付 寸胴鍋

《業務用のノウハウを家庭用に》
業務用のノウハウを生かし、軽くシンプル、しかし耐久性のある構造を開発しました。

- **19-0ステンレス製**
  耐食性に優れた電磁調理器対応ハイクロムステンレス。
- **本体板厚 1.0㎜200Vの電磁調理器にも対応。**
  シンプルな単層構造で壊れにくく軽量。
- **調理に便利な目盛(メジャー)付仕様**
  容量の確認に便利。
- **底中心部押上成形**
  厳しい作業環境の業務用分野で培ったノウハウを生かし、電磁調理器のハイパワーでも変形が起こりにくいように、中心部をあらかじめ数㎜押し上げた「底中心部押上成形」です。これにより、軽くシンプルな単層構造ながら充分な耐久性を誇ります。



IH目盛付 寸胴鍋

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
19222	**22**	175	1.0	6.2
19224	**24**	195	1.0	8.3
19226	**26**	210	1.0	10.5
19228	**28**	225	1.0	13.0

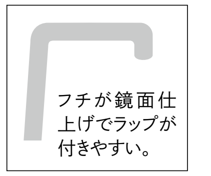
ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます。

KOINU ホテルパン／ホテルパンⅡタイプ

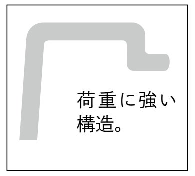
豊富なサイズレンジとバリエーションの
KOINU ホテルパンシリーズ。

※KOINU ホテルパンと
ホテルパンⅡタイプはフチの
形状が異なります。

KOINU ホテルパン(スタンダード)

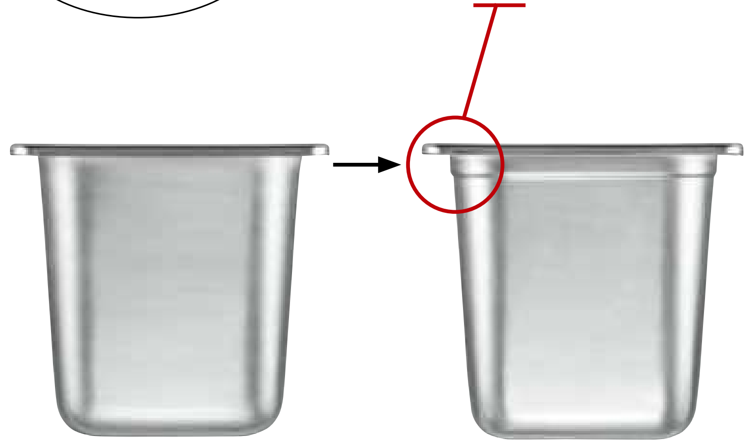


KOINU ホテルパンⅡタイプ



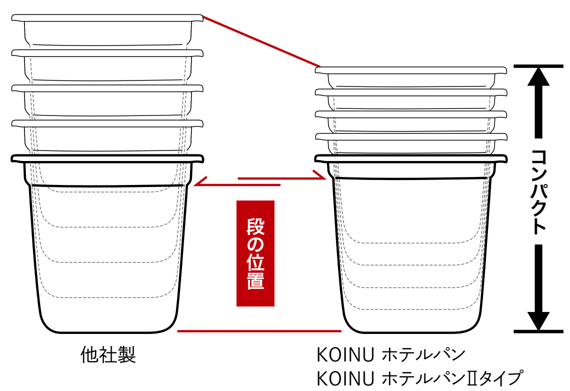
アンチジャム仕様

**スタッキングした際の
はまり込みを確実に
防止する段です!**



●アンチジャム仕様＝スタッキングの際に、はまり込まない!
●深さ65㎜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
※深さ(高さ)25・40㎜には段が付いておりません。
※2/1、3/4、1/12、L1/12、1/18サイズには段が付いておりません。

**●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の段**
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。)
KOINU ホテルパン／ホテルパンⅡタイプ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く長期の使用にもアンチジャム機能が持続します。



●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貢献
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、省スペース化に貢献します。

SUS304(18-8ステンレス)製

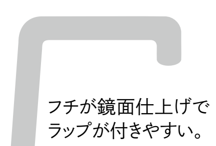
耐食性・耐衝撃性・耐熱性にきわめて優れたSUS304(18-8ステンレス)を使用しております。
段の形状も洗いやすく、衛生的にご使用いただけます。

※フードウォ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。

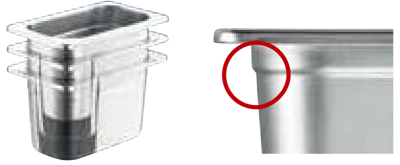
KOINU ホテルパン
SUS304(18-8)ステンレス

豊富なサイズレンジのスタンダードタイプ

KOINU ホテルパン
フチ形状 断面図



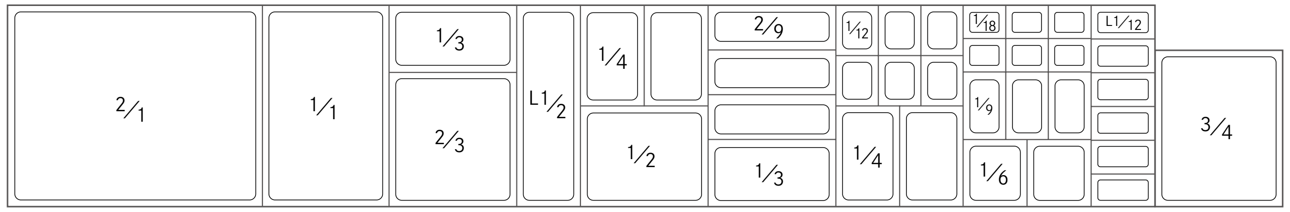
はまり込みを防止するアンチジャム仕様



- **スタッキングの際にはまり込まない！**
- **深さ65㎜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。

※深さ(高さ)25・40㎜には段が付いておりません。
※2/1、3/4、1/12、L1/12、1/18サイズには段が付いておりません。
※詳細はP.22をご覧ください。

●サイズ



KOINU ホテルパン (深さ→サイズ展開確認用)

深さ	2/1 外寸655×533㎜	1/1 外寸531×328㎜	2/3 外寸353×327㎜	1/2 外寸325×262㎜	L1/2 外寸530×163㎜	1/3 外寸325×174㎜	1/4 外寸263×162㎜
25㎜	商品コード 90210 板厚 0.8㎜ 容量 8.2ℓ	商品コード 90110 板厚 0.7㎜ 容量 3.7ℓ	商品コード 90230 板厚 0.7㎜ 容量 2.2ℓ	商品コード 90120 板厚 0.7㎜ 容量 1.7ℓ	–	NEW 商品コード 90130 板厚 0.7㎜ 容量 0.9ℓ	NEW 商品コード 90140 板厚 0.7㎜ 容量 0.6ℓ
40㎜	商品コード 90211 板厚 1.0㎜ 容量 12.0ℓ	商品コード 90111 板厚 0.7㎜ 容量 5.7ℓ	商品コード 90231 板厚 0.7㎜ 容量 4.0ℓ	商品コード 90121 板厚 0.7㎜ 容量 2.5ℓ	–	NEW 商品コード 90131 板厚 0.7㎜ 容量 1.3ℓ	NEW 商品コード 90141 板厚 0.7㎜ 容量 0.9ℓ
65㎜	商品コード 90212 板厚 1.0㎜ 容量 19.0ℓ	商品コード 90112 板厚 0.7㎜ 容量 8.6ℓ	商品コード 90232 板厚 0.7㎜ 容量 5.4ℓ	商品コード 90122 板厚 0.7㎜ 容量 4.0ℓ	商品コード 80122 板厚 0.7㎜ 容量 3.6ℓ	商品コード 90132 板厚 0.7㎜ 容量 2.4ℓ	商品コード 90142 板厚 0.7㎜ 容量 1.6ℓ
100㎜	商品コード 90214 板厚 1.0㎜ 容量 29.8ℓ	商品コード 90114 板厚 0.7㎜ 容量 13.8ℓ	商品コード 90234 板厚 0.7㎜ 容量 8.6ℓ	商品コード 90124 板厚 0.7㎜ 容量 6.2ℓ	商品コード 80124 板厚 0.7㎜ 容量 5.8ℓ	商品コード 90134 板厚 0.7㎜ 容量 3.8ℓ	商品コード 90144 板厚 0.7㎜ 容量 2.6ℓ
150㎜	商品コード 90216 板厚 1.0㎜ 容量 44.0ℓ	商品コード 90116 板厚 0.8㎜ 容量 20.4ℓ	商品コード 90236 板厚 0.7㎜ 容量 13.0ℓ	商品コード 90126 板厚 0.7㎜ 容量 9.2ℓ	商品コード 80126 板厚 0.7㎜ 容量 8.8ℓ	商品コード 90136 板厚 0.7㎜ 容量 5.8ℓ	商品コード 90146 板厚 0.7㎜ 容量 4.0ℓ
200㎜	–	商品コード 90118 板厚 0.8㎜ 容量 28.2ℓ	商品コード 90238 板厚 0.8㎜ 容量 18.0ℓ	商品コード 90128 板厚 0.8㎜ 容量 13.0ℓ	–	商品コード 90138 板厚 0.7㎜ 容量 7.5ℓ	商品コード 90148 板厚 0.8㎜ 容量 5.4ℓ

当社オリジナルサイズ (2/9)

深さ	1/6 外寸173×159㎜	2/9 外寸320×114㎜	1/9 外寸173×104㎜	1/12 外寸131×107㎜	L1/12 外寸155×85㎜	1/18 外寸108×87㎜	3/4 外寸422×254㎜
25㎜	–	–	–	–	–	–	–
40㎜	–	–	–	–	–	–	–
65㎜	商品コード 90162 板厚 0.7㎜ 容量 1.0ℓ	–	商品コード 90192 板厚 0.7㎜ 容量 0.6ℓ	商品コード 71122 板厚 0.7㎜ 容量 0.5ℓ	–	80 商品コード 71183 板厚 0.7㎜ 容量 0.3ℓ	商品コード 90342 板厚 0.7㎜ 容量 5.0ℓ
100㎜	商品コード 90164 板厚 0.7㎜ 容量 1.6ℓ	商品コード 90294 板厚 0.7㎜ 容量 2.0ℓ	商品コード 90194 板厚 0.7㎜ 容量 1.0ℓ	商品コード 71124 板厚 0.7㎜ 容量 0.7ℓ	商品コード 88124 板厚 0.7㎜ 容量 0.6ℓ	–	商品コード 90344 板厚 0.7㎜ 容量 8.0ℓ
150㎜	商品コード 90166 板厚 0.7㎜ 容量 2.4ℓ	商品コード 90296 板厚 0.7㎜ 容量 3.0ℓ	商品コード 90196 板厚 0.7㎜ 容量 1.5ℓ	–	商品コード 88126 板厚 0.7㎜ 容量 1.0ℓ	–	商品コード 90346 板厚 0.8㎜ 容量 12.0ℓ
200㎜	商品コード 90168 板厚 0.8㎜ 容量 3.3ℓ	–	商品コード 90198 板厚 0.7㎜ 容量 2.0ℓ	–	–	–	–

※ 赤文字サイズはアンチジャム仕様です。

KOINU ホテルパン (サイズ→深さ展開確認用)

商品コード	サイズ	深さ(高さ) ㎜	板厚 ㎜	容量 ℓ
90210	2/1 外寸655×533㎜	25	0.8	8.2
90211		40	1.0	12.0
90212		65	1.0	19.0
90214		100	1.0	29.8
90216		150	1.0	44.0
90110	1/1 外寸531×328㎜	25	0.7	3.7
90111		40	0.7	5.7
90112		65	0.7	8.6
90114		100	0.7	13.8
90116		150	0.8	20.4
90118		200	0.8	28.2
90230	2/3 外寸353×327㎜	25	0.7	2.2
90231		40	0.7	4.0
90232		65	0.7	5.4
90234		100	0.7	8.6
90236		150	0.7	13.0
90238		200	0.8	18.0
90120	1/2 外寸325×262㎜	25	0.7	1.7
90121		40	0.7	2.5
90122		65	0.7	4.0
90124		100	0.7	6.2
90126		150	0.7	9.2
90128		200	0.8	13.0
80122	L1/2 外寸530×163㎜	65	0.7	3.6
80124		100	0.7	5.8
80126		150	0.7	8.8
NEW 90130	1/3 外寸325×174㎜	25	0.7	0.9
NEW 90131		40	0.7	1.3
90132		65	0.7	2.4
90134		100	0.7	3.8
90136		150	0.7	5.8
90138		200	0.7	7.5

商品コード	サイズ	深さ(高さ) ㎜	板厚 ㎜	容量 ℓ
NEW 90140	1/4 外寸263×162㎜	25	0.7	0.6
NEW 90141		40	0.7	0.9
90142		65	0.7	1.6
90144		100	0.7	2.6
90146		150	0.7	4.0
90148		200	0.8	5.4
90162	1/6 外寸173×159㎜	65	0.7	1.0
90164		100	0.7	1.6
90166		150	0.7	2.4
90168		200	0.8	3.3
90294	2/9 外寸320×114㎜	100	0.7	2.0
90296		150	0.7	3.0
90192	1/9 外寸173×104㎜	65	0.7	0.6
90194		100	0.7	1.0
90196		150	0.7	1.5
90198		200	0.7	2.0
71122	1/12 外寸131×107㎜	65	0.7	0.5
71124		100	0.7	0.7
88124	L1/12 外寸155×85㎜	100	0.7	0.6
88126		150	0.7	1.0
71183	1/18 外寸108×87㎜	80	0.7	0.3
90342	3/4 外寸422×254㎜	65	0.7	5.0
90344		100	0.7	8.0
90346		150	0.8	12.0

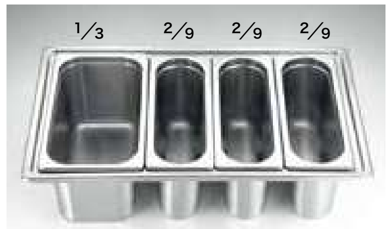
※ 赤文字サイズはアンチジャム仕様です。 ※蓋の照合表はP.27～28をご覧ください。
※生産ロット毎に± 2㎜程度の誤差が生じます。

KOINU ホテルパン オリジナルサイズ 2/9(2/3規格専用)

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 ユニット規格の使用例

1/1 ユニット規格の使用例



1/1と2/3 規格での比較

1/3×2 枚 分 =2/9×3枚分です。

KOINU ホテルパン 2/9サイズ

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

材質/SUS304ステンレス

KOINU ホテルパン蓋 C・NCタイプ

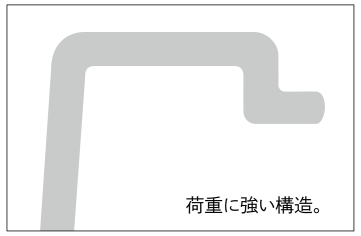
商品コード	サイズ	外寸 ㎜	板厚 ㎜
91290	2/9 (C)	325×121	0.7
92290	2/9(NC)	325×121	0.7

材質/SUS304ステンレス

※生産ロット毎に± 2㎜程度の誤差が生じます。

KOINU ホテルパンⅡタイプ　SUS304(18-8ステンレス)

KOINU ホテルパンⅡタイプ フチ形状 断面図

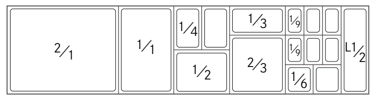


KOINU ホテルパンⅡタイプ (深さ→サイズ確認用)

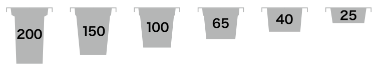
**はまり込みを防止する
アンチジャム仕様**

●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。

●サイズ



●深さ



※深さ(高さ)25・40mmには段が付いておりません。
※2/1サイズには段が付いておりません。
※詳細はP.22をご覧ください。

■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。

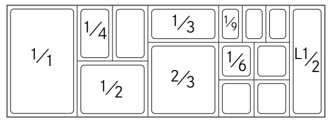
深さ＼サイズ	2/1 外寸655×534mm	1/1 外寸530×328mm
25mm	商品コード 85210 板厚 0.8mm 容量 8.2ℓ	商品コード 85110 板厚 0.7mm 容量 3.7ℓ
40mm	商品コード 85211 板厚 1.0mm 容量 12.0ℓ	商品コード 85111 板厚 0.7mm 容量 5.7ℓ
65mm	商品コード 85212 板厚 1.0mm 容量 19.0ℓ	商品コード 85112 板厚 0.7mm 容量 8.6ℓ
100mm	商品コード 85214 板厚 1.0mm 容量 29.8ℓ	商品コード 85114 板厚 0.7mm 容量 13.8ℓ
150mm	商品コード 85216 板厚 1.0mm 容量 44.0ℓ	商品コード 85116 板厚 0.8mm 容量 20.4ℓ
200mm	–	商品コード 85118 板厚 0.8mm 容量 28.2ℓ

※ 赤文字サイズはアンチジャム仕様です。

KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 (深さ→サイズ確認用)

はまり込みを防止するアンチジャム仕様

●サイズ



●深さ

深さ＼サイズ	2/1 外寸655×534mm	1/1 外寸530×328mm
65mm	–	商品コード 87112 板厚 0.7mm 容量 8.6ℓ
100mm	–	商品コード 87114 板厚 0.7mm 容量 13.8ℓ
150mm	–	商品コード 87116 板厚 0.8mm 容量 20.4ℓ

※ KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付は全サイズアンチジャム仕様です。

KOINU ホテルパンⅡタイプ (サイズ→深さ確認用)

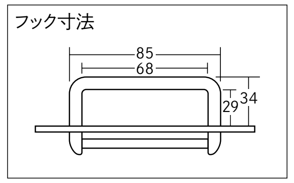
商品コード	サイズ	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ
85210	2/1 外寸655×534mm	25	0.8	8.2
85211		40	1.0	12.0
85212		65	1.0	19.0
85214		100	1.0	29.8
85216		150	1.0	44.0
85110	1/1 外寸530×328mm	25	0.7	3.7
85111		40	0.7	5.7
85112		65	0.7	8.6
85114		100	0.7	13.8
85116		150	0.8	20.4
85118		200	0.8	28.2
85232	2/3 外寸355×326mm	65	0.7	5.4
85234		100	0.7	8.6
85236		150	0.7	13.0
85120	1/2 外寸326×267mm	25	0.7	1.7
85121		40	0.7	2.5
85122		65	0.7	4.0
85124		100	0.7	6.2
85126		150	0.7	9.2

商品コード	サイズ	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ
84122	L1/2 外寸530×165mm	65	0.7	3.6
84124		100	0.7	5.8
84126		150	0.7	8.8
85132	1/3 外寸324×175mm	65	0.7	2.4
85134		100	0.7	3.8
85136		150	0.7	5.8
85142	1/4 外寸265×165mm	65	0.7	1.6
85144		100	0.7	2.6
85146		150	0.7	4.0
85162	1/6 外寸178×163mm	65	0.7	1.0
85164		100	0.7	1.6
85166		150	0.7	2.4
85192	1/9 外寸176×110mm	65	0.7	0.6
85194		100	0.7	1.0
85196		150	0.7	1.5

※赤文字サイズはアンチジャム仕様です。　※蓋の照合表はP.27～28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。

KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付　SUS304(18-8ステンレス)



■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 85120 板厚 0.7mm 容量 1.7ℓ	–	–	–	–	–
–	商品コード 85121 板厚 0.7mm 容量 2.5ℓ	–	–	–	–	–
商品コード 85232 板厚 0.7mm 容量 5.4ℓ	商品コード 85122 板厚 0.7mm 容量 4.0ℓ	商品コード 84122 板厚 0.7mm 容量 3.6ℓ	商品コード 85132 板厚 0.7mm 容量 2.4ℓ	商品コード 85142 板厚 0.7mm 容量 1.6ℓ	商品コード 85162 板厚 0.7mm 容量 1.0ℓ	商品コード 85192 板厚 0.7mm 容量 0.6ℓ
商品コード 85234 板厚 0.7mm 容量 8.6ℓ	商品コード 85124 板厚 0.7mm 容量 6.2ℓ	商品コード 84124 板厚 0.7mm 容量 5.8ℓ	商品コード 85134 板厚 0.7mm 容量 3.8ℓ	商品コード 85144 板厚 0.7mm 容量 2.6ℓ	商品コード 85164 板厚 0.7mm 容量 1.6ℓ	商品コード 85194 板厚 0.7mm 容量 1.0ℓ
商品コード 85236 板厚 0.7mm 容量 13.0ℓ	商品コード 85126 板厚 0.7mm 容量 9.2ℓ	商品コード 84126 板厚 0.7mm 容量 8.8ℓ	商品コード 85136 板厚 0.7mm 容量 5.8ℓ	商品コード 85146 板厚 0.7mm 容量 4.0ℓ	商品コード 85166 板厚 0.7mm 容量 2.4ℓ	商品コード 85196 板厚 0.7mm 容量 1.5ℓ
–	–	–	–	–	–	–

※ 赤文字サイズはアンチジャム仕様です。

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 87232 板厚 0.7mm 容量 5.4ℓ	商品コード 87122 板厚 0.7mm 容量 4.0ℓ	商品コード 89122 板厚 0.7mm 容量 3.6ℓ	商品コード 87132 板厚 0.7mm 容量 2.4ℓ	商品コード 87142 板厚 0.7mm 容量 1.6ℓ	商品コード 87162 板厚 0.7mm 容量 1.0ℓ	商品コード 87192 板厚 0.7mm 容量 0.6ℓ
商品コード 87234 板厚 0.7mm 容量 8.6ℓ	商品コード 87124 板厚 0.7mm 容量 6.2ℓ	商品コード 89124 板厚 0.7mm 容量 5.8ℓ	商品コード 87134 板厚 0.7mm 容量 3.8ℓ	商品コード 87144 板厚 0.7mm 容量 2.6ℓ	商品コード 87164 板厚 0.7mm 容量 1.6ℓ	商品コード 87194 板厚 0.7mm 容量 1.0ℓ
商品コード 87236 板厚 0.7mm 容量 13.0ℓ	商品コード 87126 板厚 0.7mm 容量 9.2ℓ	商品コード 89126 板厚 0.7mm 容量 8.8ℓ	商品コード 87136 板厚 0.7mm 容量 5.8ℓ	商品コード 87146 板厚 0.7mm 容量 4.0ℓ	商品コード 87166 板厚 0.7mm 容量 2.4ℓ	商品コード 87196 板厚 0.7mm 容量 1.5ℓ

※ KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付は全サイズアンチジャム仕様です。

KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 (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
87112	1/1 外寸530×328mm	65	0.7	8.6
87114		100	0.7	13.8
87116		150	0.8	20.4
87232	2/3 外寸355×326mm	65	0.7	5.4
87234		100	0.7	8.6
87236		150	0.7	13.0
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

商品コード	サイズ	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ
87162	1/6 外寸178×163mm	65	0.7	1.0
87164		100	0.7	1.6
87166		150	0.7	2.4
87192	1/9 外寸176×110mm	65	0.7	0.6
87194		100	0.7	1.0
87196		150	0.7	1.5

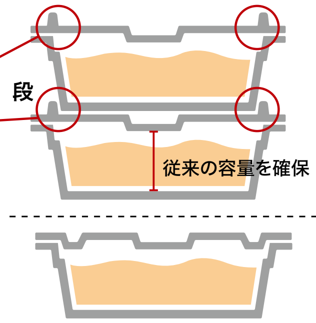
使用例

※KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付は全サイズアンチジャム仕様です。
※蓋の照合表はP.27～28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。

KOINU ホテルパン蓋　SUS304(18-8ステンレス)

Cタイプ
(スタッキング仕様(1/1～1/4サイズ))

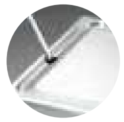


※特許出願中　スタッキング仕様

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。

NCタイプ
(通常仕様)



レードル用
切込穴付

KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ

通常仕様	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が追加されました。

KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ (切込穴付)

通常仕様	スタッキング仕様	サイズ	外寸 mm	板厚 mm
92110	92115※	1/1	532×330	0.7
92230	92235※	2/3	354×328	0.7
92120	92125※	1/2	325×265	0.7
82120	82125※	L1/2	531×164	0.7
92130	92135※	1/3	326×176	0.7
92140	92145※	1/4	266×165	0.7
92160	─	1/6	177×163	0.7
92290	─	2/9	325×121	0.7
92190	─	1/9	176×108	0.7
88122	─	L1/12	159× 88	0.7
92340	─	3/4	422×255	0.7

※1/1～1/4はスタッキング仕様が追加されました。

KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 蓋 CFタイプ

通常仕様	スタッキング仕様	サイズ	外寸 mm	板厚 mm
87110	87115※	1/1	532×330	0.7
87230	87235※	2/3	354×328	0.7
87120	87125※	1/2	325×265	0.7
89120	89125※	L1/2	531×164	0.7
87130	87135※	1/3	326×176	0.7
87140	87145※	1/4	266×165	0.7
87160	─	1/6	177×163	0.7
87190	─	1/9	176×108	0.7

※1/1～1/4はスタッキング仕様が追加されました。

DCタイプ

KOINU 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

KOINU 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

KOINU ホテルパン蓋　ポリカーボネート(透明)　軽く耐久性に優れ、透明度が高いプラスチック。

Pタイプ
(凸形状)

蓋を差し込んだ状態。

KOINU 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

KOINU 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

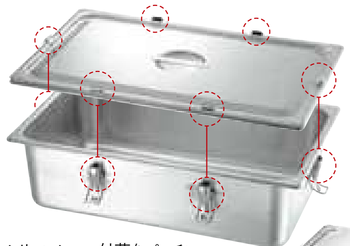
KOINU ホテルパン 蓋Pタイプ
(ポリカーボネート製)

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。



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。
(通常仕様)

パッチン受
金具付専用蓋
(スタッキング仕様)

パッチン付ホテルパン

蓋裏面にシリコーンシール付

セットを重ねて運搬する事もできます。
(スタッキング仕様)

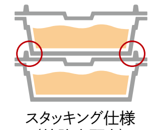
運搬用ホテルパン 蓋

通常仕様	スタッキング仕様	サイズ	外寸 mm	板厚 mm
93110	93115※	1/1	532×330	0.7
93230	93235※	2/3	354×328	0.7

シリコーンシール　耐熱温度:-60～200℃
※スタッキング仕様が追加されました。

運搬用ホテルパン 本体・蓋セット

通常仕様	スタッキング仕様	サイズ
93014	93514※	1/1×100
93016	93516※	1/1×150
93034	93534※	2/3×100
93036	93536※	2/3×150



スタッキング仕様
(特許出願中)

※スタッキング仕様が追加されました。

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

●蓋・ホテルパン照合表

当社オリジナルサイズ (2/9)

	蓋 ＼ サイズ	2/1	1/1	2/3	1/2	L1/2	1/3	1/4	1/6	2/9	1/9	1/12	L1/12	3/4
KOINU ホテルパン／ホテルパンⅡタイプ【兼用】	Pタイプ(ポリカーボネート製)	─	─	─	─	─	商品コード 91133 324×172mm	商品コード 91143 264×163mm	商品コード 91163 176×162mm	─	商品コード 91193 176×108mm	─	─	─
	Cタイプ(ポリカーボネート製)(切込なし)	─	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	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	─
	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	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	─
	Cタイプ(切込なし)	通常仕様 91210 スタッキング仕様 ─ 655×534mm 板厚 0.7mm	通常仕様 91110 スタッキング仕様 91115 532×330mm 板厚 0.7mm	通常仕様 91230 スタッキング仕様 91235 354×328mm 板厚 0.7mm	通常仕様 91120 スタッキング仕様 91125 325×265mm 板厚 0.7mm	通常仕様 81120 スタッキング仕様 81125 531×164mm 板厚 0.7mm	通常仕様 91130 スタッキング仕様 91135 326×176mm 板厚 0.7mm	通常仕様 91140 スタッキング仕様 91145 266×165mm 板厚 0.7mm	通常仕様 91160 スタッキング仕様 ─ 177×163mm 板厚 0.7mm	通常仕様 91290 スタッキング仕様 ─ 325×121mm 板厚 0.7mm	通常仕様 91190 スタッキング仕様 ─ 176×108mm 板厚 0.7mm	通常仕様 71120 スタッキング仕様 ─ 135×111mm 板厚 0.7mm	通常仕様 88120 スタッキング仕様 ─ 159×88mm 板厚 0.7mm	通常仕様 91340 スタッキング仕様 ─ 422×255mm 板厚 0.7mm
	NCタイプ(切込穴付)	─	通常仕様 92110 スタッキング仕様 92115 532×330mm 板厚 0.7mm	通常仕様 92230 スタッキング仕様 92235 354×328mm 板厚 0.7mm	通常仕様 92120 スタッキング仕様 92125 325×265mm 板厚 0.7mm	通常仕様 82120 スタッキング仕様 82125 531×164mm 板厚 0.7mm	通常仕様 92130 スタッキング仕様 92135 326×176mm 板厚 0.7mm	通常仕様 92140 スタッキング仕様 92145 266×165mm 板厚 0.7mm	通常仕様 92160 スタッキング仕様 ─ 177×163mm 板厚 0.7mm	通常仕様 92290 スタッキング仕様 ─ 325×121mm 板厚 0.7mm	通常仕様 92190 スタッキング仕様 ─ 176×108mm 板厚 0.7mm	─	通常仕様 88122 スタッキング仕様 ─ 159×88mm 板厚 0.7mm	通常仕様 92340 スタッキング仕様 ─ 422×255mm 板厚 0.7mm
	DCタイプ(ドームカバータイプ)	─	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	─	─	─	─	─	─	─	─	商品コード 93342 422×254mm 深さ 65mm／板厚 0.7mm
	DHタイプ(ドームカバー ヒンジ付タイプ)	─	商品コード 96112 533×328mm 深さ 65mm／板厚 0.7mm	─	─	─	─	─	─	─	─	─	─	─
KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付【専用】	CFタイプ	─	通常仕様 87110 スタッキング仕様 87115 532×330mm 板厚 0.7mm	通常仕様 87230 スタッキング仕様 87235 354×328mm 板厚 0.7mm	通常仕様 87120 スタッキング仕様 87125 325×265mm 板厚 0.7mm	通常仕様 89120 スタッキング仕様 89125 531×164mm 板厚 0.7mm	通常仕様 87130 スタッキング仕様 87135 326×176mm 板厚 0.7mm	通常仕様 87140 スタッキング仕様 87145 266×165mm 板厚 0.7mm	通常仕様 87160 スタッキング仕様 ─ 177×163mm 板厚 0.7mm	─	通常仕様 87190 スタッキング仕様 ─ 176×108mm 板厚 0.7mm	─	─	─

※生産ロット毎に±2mm程度の誤差が生じます。

※生産ロット毎に±2mm程度の誤差が生じます。

KOINU シートパン ホテルパンサイズ規格

オーブン、スチームコンベクション用のシートパンとして 1/1、2/3サイズがラインアップ。材質はアルミ+フッ素樹脂コーティングとSUS304ステンレス製の2仕様となります。

KOINU アルミ 波型ホテルパン

フッ素樹脂コーティング 仕様

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色がつきます。

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	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

KOINU 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

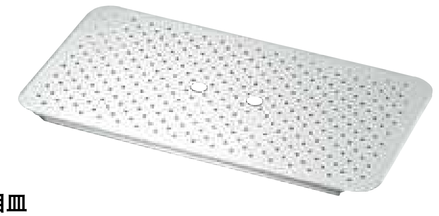
商品コード	サイズ	外寸 mm	深さ(高さ) mm	板厚 mm
94011	1/1	531×328	20	0.8
94023	2/3	353×327	20	0.7

KOINU 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	サイズ	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

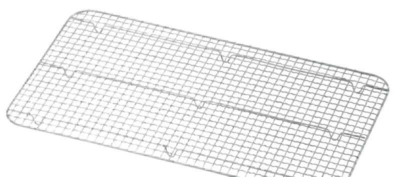


ホテルパン 目皿

商品コード	サイズ	外寸 mm	板厚 mm
96110	1/1	474×270	0.7
96230	2/3	298×270	0.7
96120	1/2	270×207	0.7
96130	1/3	273×123	0.7

商品コード	サイズ	外寸 mm	板厚 mm
96140	1/4	210×108	0.7
96160	1/6	123×110	0.7
96190	1/9	140× 74	0.7
96290	2/9	272× 70	0.7

材質/SUS304(18-8ステンレス)



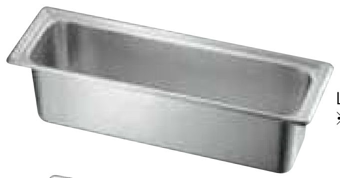
クリンプ アミ

商品コード	サイズ	外寸 mm
97110	1/1	470×270×19
97230	2/3	297×270×19
97120	1/2	270×207×19
97130	1/3	268×122×19

商品コード	サイズ	外寸 mm
97140	1/4	210×108×19
97160	1/6	120×107×19
97190	1/9	133× 72×19

材質/SUS304(18-8ステンレス)

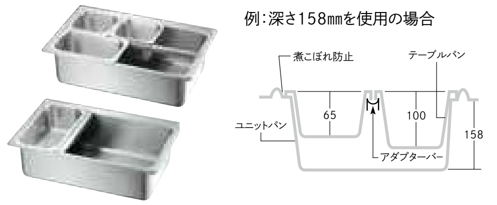
ユニットパン



L1/2サイズ
※L1/12ホテルパンは6個収納できます。

1/1サイズ

アダプターバー使用例



ユニットパン

商品コード	サイズ	外寸 mm	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ
99114	1/1	562×358	108	0.8	15.0
99116	1/1	562×358	158	0.8	23.9
99244	L1/2	562×179	108	0.8	6.4
99246	L1/2	562×179	158	0.8	9.4

材質/SUS304(18-8ステンレス)

ホテルパン アダプターバー

商品コード	品番	サイズ
96500	AD-500(大)	530用
96300	AD-300(小)	327用

材質/SUS304(18-8ステンレス)

※生産ロット毎に±2㎜程度の誤差が生じます。

KOINU 穴明(あなあき)ホテルパン SUS304(18-8)ステンレス

深さ65㎜以上の商品は、はまり込みを防止するアンチジャム仕様です。
※アンチジャム仕様の詳細はP.22をご覧ください。

積み重ねOK!

KOINU 穴明ホテルパン

商品コード	サイズ	外寸 mm	深さ mm	板厚 mm
95110※	1/1	531×328	25	0.7
95111※			40	0.7
95112			65	0.7
95114			100	0.7
95116			150	0.8
95230※	2/3	353×327	25	0.7
95231※			40	0.7
95232			65	0.7
95234			100	0.7

商品コード	サイズ	外寸 mm	深さ mm	板厚 mm
95120※	1/2	325×262	25	0.7
95121※			40	0.7
95122			65	0.7
95124			100	0.7
95126			150	0.7

※底のみ穴明(φ4×8ピッチ)
材質/SUS304(18-8ステンレス)
赤文字サイズはアンチジャム仕様です。

KOINU 穴明ホテルパンⅡ

商品コード	サイズ	外寸 mm	深さ mm
83110※	1/1	530×328	25
83111※			40
83112			65
83114			100
83120※	1/2	326×267	25
83121※			40
83122			65
83124			100

ホテルパンⅡ同構造です。
※底のみ穴明(φ4×8ピッチ)
材質/SUS304(18-8ステンレス)
赤文字サイズはアンチジャム仕様です。

KOINU 穴明ホテルパンⅡフック付

商品コード	サイズ	外寸 mm	深さ mm
87511※	1/1	530×328	40
87512			65
87514			100
87521※	1/2	326×267	40
87522			65
87524			100

※底のみ穴明(φ4×8ピッチ)
材質/SUS304(18-8ステンレス)
赤文字サイズはアンチジャム仕様です。

付属品 (深さ100㎜以上のものに使用可)

ホテルパン ダブルパン しきり付中子

商品コード	サイズ	外寸 mm	深さ(高さ) mm	板厚 mm
94112	1/1	530×327	65	0.7
94122	1/2	327×265	65	0.7

材質/SUS304(18-8ステンレス)

1/1サイズ専用

イージーミキシングプレート

商品コード	サイズ	板厚 mm
98114	深さ100㎜用	0.7
98116	深さ150㎜用	0.7

材質/SUS304(18-8ステンレス)

サイドホルダー小
(トング等ホルダー)

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。)

小
トング収納例

大
深さ150用ポテトスクープ使用例

ホテルパン サイドホルダー

商品コード	サイズ	内寸 mm
98311	大	230×65×95
98211	小	140×65×80

材質/SUS304(18-8ステンレス)

特注加工見本例

現場の要望に応じて自社製品の追加仕様や付属品の加工を承ります。
詳しい寸法図がWEBサイト上でご確認いただけます。

スーパーセラミック コーティング加工

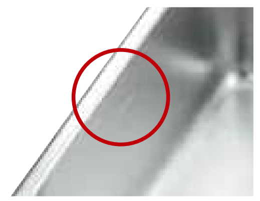
フッ素加工

排水穴 & 水位線加工

当社ホテルパンは超音波洗浄機の水槽として多くのメーカーの機種に使用されています。
当社の底を張らせて絞る加工法は超音波洗浄機の共振性を高め洗浄力がアップするという評価を得ています。

排水穴加工

絞り技術により加工中のステンレスへの負担をかけないようにしているため、超音波洗浄のような環境下でも耐久性に優れるという評価を頂いております。



水位線加工

フック付加工

標準仕様のフック位置とは別の位置の取付が可能

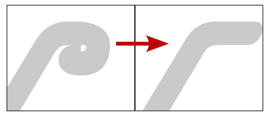
取手付加工

ユニットパンに取手の取付が可能

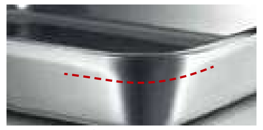
※生産ロット毎に±2㎜程度の誤差が生じます。

フラットエッジシリーズ 角バット

定番の角バットを市場のニーズに合わせて
仕様変更しました。


フチ巻から → フラットタイプに変更

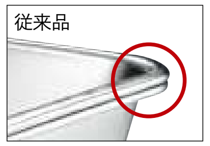
●**フチ(エッジ)がフラット、かつ長い**
従来のフチ巻タイプからフラットタイプに変更。持ちやすくゴミがたまりにくくなり、使い勝手が向上。


コーナーに段

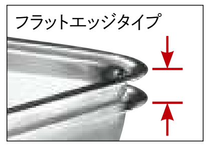
●**材料を厚くして強度をアップ。歪みを防止**
フチ巻構造によって強度を確保していた従来のバットよりも板厚を上げ、フラットフチを長くし、強度を確保。歪みを防止します。

●**コーナーの段加工(スタッキングの際のはまり込み防止)**
コーナーに段加工を施し、スタッキングの際に、はまり込んで外れにくくなる事を防止します。

【スタッキング 比較】
一枚一枚に一定のすき間を確保し、はまりこみを防止する。



フチ巻仕様は一枚一枚のすき間がない



フラットエッジタイプは一枚一枚のすき間を確保


豆腐の水切りにも


角バット


深型角バット ピッコロ

フラットエッジ 角バット

意匠登録 第1418797号

商品コード	品名	外寸 mm	内寸 mm	高さ(深さ) mm	板厚 mm
60530	**30枚取**	176×217	158×200	30	0.6
60521	**21枚取**	205×255	188×238	38	0.6
60518	**18枚取**	213×273	195×255	40	0.7
60515	**15枚取**	235×301	217×283	45	0.7
60512	**12枚取**	256×326	238×308	50	0.7
60510	**10枚取**	274×359	255×340	60	0.7
60508	**8枚取**	298×412	279×393	65	0.8

材質／SUS304(18-8ステンレス)

**電解研磨は白クリーム系食材のストックでも
黒ずみを抑える事ができます。**

フラットエッジ 角バット 電解研磨仕上

商品コード	品名	外寸 mm	内寸 mm	高さ(深さ) mm	板厚 mm
60630	**30枚取**	176×217	158×200	30	0.6
60621	**21枚取**	205×255	188×238	38	0.6
60618	**18枚取**	213×273	195×255	40	0.7
60615	**15枚取**	235×301	217×283	45	0.7
60612	**12枚取**	256×326	238×308	50	0.7
60610	**10枚取**	274×359	255×340	60	0.7
60608	**8枚取**	298×412	279×393	65	0.8

材質／SUS304(18-8ステンレス)

※電解研磨仕上の特長については
下記を参照ください。

フラットエッジ 深型角バット ピッコロ 電解研磨仕上

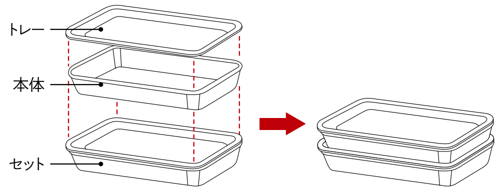
NEW

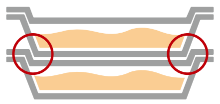
商品コード	品名	外寸 mm	内寸 mm	高さ(深さ) mm	板厚 mm
60701	**XS**	107×153	89×128	52	0.6
60702	**S ※**	120×174	100×146	65	0.6
60703	**M ※**	132×190	110×163	67	0.6

材質／SUS304(18-8ステンレス)
※SにはDUバットアミ 17型、MにはDUバットアミ 19型がご使用いただけます。

フラットエッジシリーズ 角バット トレー

従来の外蓋式から形状を変更しました。
同サイズの本体の底がトレーのプレス部にピッタリ合い、安定。
重ねて収納できます。




トレー天面のプレス部に本体底がピッタリ収まるので、安定してスタッキングする事ができます。


冷蔵庫内でのスタッキング画像


角バット トレー


深型角バット
ピッコロ トレー

フラットエッジ 角バット トレー

商品コード	品名	外寸 mm	板厚 mm
61530	**30枚取**	182×223	0.6
61521	**21枚取**	214×264	0.6
61518	**18枚取**	220×280	0.7
61515	**15枚取**	242×308	0.7
61512	**12枚取**	265×336	0.7
61510	**10枚取**	283×368	0.7
61508	**8枚取**	310×425	0.7

材質／SUS304(18-8ステンレス)

フラットエッジ 深型角バット ピッコロ トレー

NEW

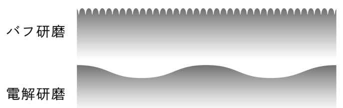
商品コード	品名	外寸 mm	板厚 mm
61701	**XS**	109×155	0.6
61702	**S**	122×176	0.6
61703	**M**	134×192	0.6

材質／SUS304(18-8ステンレス)

参考　研磨加工—ステンレス製品の表面処理

ステンレス製品の光沢やきれいな表面仕上げは、製造後研磨されているからです。鏡面やツヤ消しなど仕上げに違いがあります。
金属を加工した場合必ず表面にシワ・肌荒れや変色が出ます。
ステンレスの場合はその耐食性を生かして表面に塗装せず研磨をして最終加工となります。

バフ研磨
専用機により直接金属表面を切削摩耗させ表面を平滑化し光沢を出します。
バフと呼ばれる樹脂素材に研磨剤(砥粒)を塗布し回転させながら製品を研磨します。砥粒には酸化クロムやアルミナが含まれています。



イメージ図

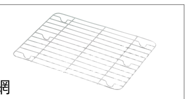
電解研磨
電気分解により表面を平滑化し光沢を出します。

研磨の平滑度はバフ研磨の凹凸の数μm(マイクロメートル)に対して、電解研磨は数10μmと数10倍大きくなっています。
イメージ図のように電解研磨のなだらかな凹凸が残留物を残さず黒ずみをつきにくくさせます。

フラットエッジシリーズ 組み合わせ例


フラットエッジ
角バット トレー

+


角バットアミ
※写真は細目角バット網

+


フラットエッジ
角バット

※生産ロット毎に±2mm程度の誤差が生じます。

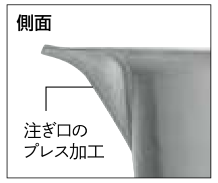
フラットエッジシリーズ 深型ボール(注ぎ口付)　SUS304(18-8)ステンレス

現場の要望から仕様を開発しました。

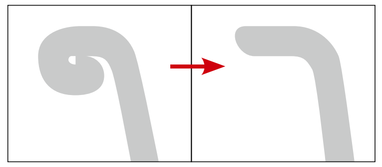
●**深型**

●**注ぎ口付**
フチだけでなく本体側にも注ぎ口ガイドがプレスされているため、注ぎが安定し液だれしにくい。

●**目盛付**
食材の調合が便利になりました。



●**フラットエッジ**
ごみが溜まらず掴みやすい。


フチ巻から → フラットタイプに変更


深型ボール

●**内面 電解研磨仕上げ**
白色系のクリームを泡立ててもクリーム表面が変色しにくい仕上げ。(ツヤ消し研磨の後、電解研磨をしていますので見た目は人気のツヤ消し仕上げのままです。)


深型ボール トレー

●**スタッキング用トレー**

フラットエッジ 深型ボール
注ぎ口付 電解研磨仕上(目盛付)

NEW

商品コード	サイズ	深さ(高さ) mm	外径 mm	板厚 mm	容量 ℓ
70515	**15cm**	80	180	0.8	1.1
70518	**18cm**	94	210	0.8	1.7
70521	**21cm**	110	240	0.8	2.8
70524	**24cm**	125	271	0.8	4.7
70527	**27cm**	143	302	1.0	6.2
70530	**30cm**	160	332	1.0	8.8

材質／SUS304(18-8ステンレス)

フラットエッジ 深型ボール トレー

NEW

商品コード	サイズ	深さ(高さ) mm	外径 mm	板厚 mm
71515	**15cm**	13	184	0.8
71518	**18cm**	13	214	0.8
71521	**21cm**	13	244	0.8
71524	**24cm**	13	275	0.8
71527	**27cm**	13	306	0.8
71530	**30cm**	13	336	0.8

材質／SUS304(18-8ステンレス)


深型メッシュボール

●**線径φ0.57mmと太く
耐久性に優れます。**


フラットエッジ 深型ボールとの組み合わせ例

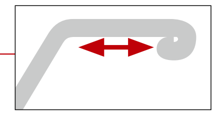
フラットエッジ 深型メッシュボール〈開発中〉

商品コード	サイズ	外径 mm	線径 mm / メッシュ
72515	**15cm**	180	φ0.57 / 12
72518	**18cm**	210	φ0.57 / 12
72521	**21cm**	240	φ0.57 / 12

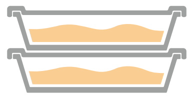
材質／SUS304(18-8ステンレス)

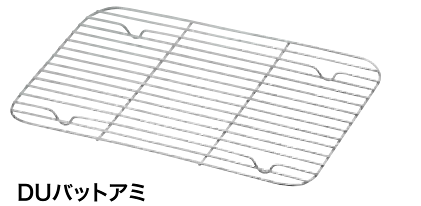
DUバット(深型フチ長バット)　SUS304(18-8)ステンレス

特長
●**つかみやすさ、持ち運びを考慮して両フチを長く設計致しました。**
●**深型タイプですので、量の多い材料の保存などに最適です。**


■両フチは長く、つかみやすい安全設計。(短手側)


バットアミ
使用イメージ


■蓋を使用して同サイズのスタッキングが可能



DUバット

商品コード	品名	外寸 mm	板厚 mm
78017	**17型**	110×165× 65	0.5
78019	**19型**	125×185× 67	0.5
78021	**21型**	135×205× 70	0.5
78023	**23型**	155×230× 73	0.6
78026	**26型**	175×260× 75	0.6
78029	**29型**	190×285× 80	0.6
78032	**32型**	215×315× 83	0.6
78034	**34型**	235×340× 86	0.6
78038	**38型**	255×375× 89	0.7
78041	**41型**	275×410× 92	0.7
78045	**45型**	300×450× 95	0.7
78049	**49型**	330×490×115	0.7
78053	**53型**	360×530×120	0.8
78059	**59型**	390×585×125	0.8

材質／SUS304(18-8ステンレス)

DUバット 蓋

商品コード	品名	外寸 mm	板厚 mm
78117	**17型**	118×172	0.5
78119	**19型**	134×192	0.5
78121	**21型**	145×212	0.5
78123	**23型**	162×237	0.5
78126	**26型**	182×267	0.6
78129	**29型**	200×295	0.6
78132	**32型**	223×325	0.6
78134	**34型**	248×355	0.6
78138	**38型**	270×392	0.6
78141	**41型**	290×425	0.7
78145	**45型**	309×460	0.7
78149	**49型**	339×500	0.7
78153	**53型**	375×543	0.7
78159	**59型**	405×598	0.7

材質／SUS304(18-8ステンレス)

DUバットアミ

商品コード	品名	外寸 mm
78217	**17型 ※**	87×132×11
78219	**19型 ※**	99×152×11
78221	**21型**	109×164×11
78223	**23型**	130×190×11
78226	**26型**	144×216×11
78229	**29型**	165×245×11
78232	**32型**	185×273×11
78234	**34型**	200×305×11
78238	**38型**	215×325×11
78241	**41型**	240×355×11
78245	**45型**	264×398×11
78249	**49型**	289×432×11
78253	**53型**	325×477×11
78259	**59型**	347×520×11

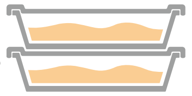
材質／SUS304(18-8ステンレス)
※17型にはフラットエッジ 深型角バット ピッコロ Sが、19型にはフラットエッジ 深型角バット ピッコロ Mがご使用いただけます。

※生産ロット毎に±2mm程度の誤差が生じます。

角バットシリーズ　SUS304(18-8)ステンレス

●豊富なサイズバリエーションで効率の良い収納が可能。
●同サイズでスタッキング可能。

■蓋を使用して同サイズのスタッキングが可能



角バット

深型角バット

角バット

商品コード	品名	外寸 mm	板厚 mm
60040	**40枚取**	129×159× 26	0.5
60036	**36枚取**	139×186× 30	0.5
60030	**30枚取**	172×214× 30	0.5
60021	**21枚取**	204×254× 38	0.5
60018	**18枚取**	206×268× 41	0.6
60015	**15枚取**	230×298× 46	0.6
60012	**12枚取**	256×324× 51	0.6
60010	**10枚取**	269×355× 61	0.6
60008	**8枚取**	292×408× 65	0.7
60006	**6枚取**	336×483× 82	0.7
60004	**4枚取**	370×552× 99	0.7
60003	**3枚取**	414×637×118	0.8

材質／SUS304(18-8ステンレス)

深型角バット

商品コード	品名	外寸 mm	板厚 mm
62040	**40枚取**	129×159× 71	0.6
62036	**36枚取**	139×186× 75	0.6
62030	**30枚取**	172×214× 79	0.6
62021	**21枚取**	204×254× 82	0.6
62018	**18枚取**	206×268× 84	0.7
62015	**15枚取**	230×298× 88	0.7
62012	**12枚取**	256×324× 89	0.7
62010	**10枚取**	269×355× 91	0.7
62008	**8枚取**	292×408×104	0.7
62006	**6枚取**	336×483×107	0.7

材質／SUS304(18-8ステンレス)

＝当社オリジナル深型仕様＝

角バット 蓋

商品コード	品名	外寸 mm	板厚 mm
60140	**40枚取**	128×158	0.5
60136	**36枚取**	145×190	0.5
60130	**30枚取**	178×212	0.5
60121	**21枚取**	204×256	0.5
60118	**18枚取**	210×272	0.6
60115	**15枚取**	233×298	0.6
60112	**12枚取**	262×330	0.6
60110	**10枚取**	275×360	0.6
60108	**8枚取**	300×412	0.6
60106	**6枚取**	342×485	0.6
60104	**4枚取**	380×560	0.7
60103	**3枚取**	425×650	0.7

材質／SUS304(18-8ステンレス)

浅型角バット

パンチバット

浅型角バット

商品コード	品名	外寸 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	外寸 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

穴明角バット

水切バット

商品コード	品名	外寸 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＝

在庫がなくなり次第、廃番とさせていただきます。

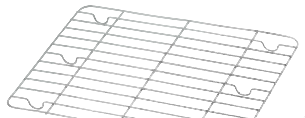
穴明角バット

商品コード	品名	外寸 mm	板厚 mm
61030	**30枚取**	172×214×30	0.5
61021	**21枚取**	204×254×38	0.5
61012	**12枚取**	256×324×51	0.6
61010	**10枚取**	269×355×61	0.6
61006	**6枚取**	336×483×82	0.7

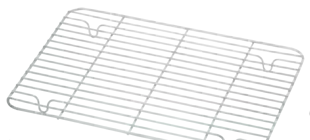
材質／SUS304(18-8ステンレス)

＝角バットと同じ深さ＝

角バットアミ　SUS304(18-8)ステンレス



角バットアミ



角バットアミ細目

角バットアミ
丈夫な強い脚!!
従来品で最も変形が多い『脚』部を独特の構造で強化。
サイズによっては『脚』の数を増やし、強度と安定感のある構造。

角バットアミ

商品コード	品名	外寸 mm
60230	**30枚取**	135×175×11
60221	**21枚取**	165×210×11
60218	**18枚取**	169×228×11
60215	**15枚取**	194×256×11
60212	**12枚取**	212×284×11
60210	**10枚取**	224×305×11
60208	**8枚取**	245×360×11
60206	**6枚取**	280×425×11

材質／SUS304(18-8ステンレス)

角バットアミ 細目

商品コード	品名	外寸 mm
60330	**30枚取**	142×180×11
60321	**21枚取**	172×222×17
60318	**18枚取**	180×240×17
60315	**15枚取**	195×260×17
60312	**12枚取**	215×285×17
60310	**10枚取**	230×312×17
60308	**8枚取**	250×363×17
60306	**6枚取**	285×430×17
60304※	**4枚取**	310×490×17
60303※	**3枚取**	340×563×17

材質／SUS304(18-8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。

角バットシリーズ 組み合わせ例

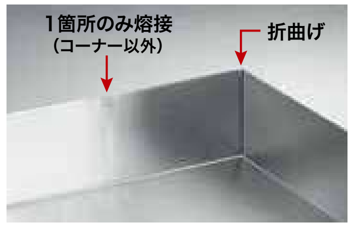
用途に合わせた組み合わせが可能

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。

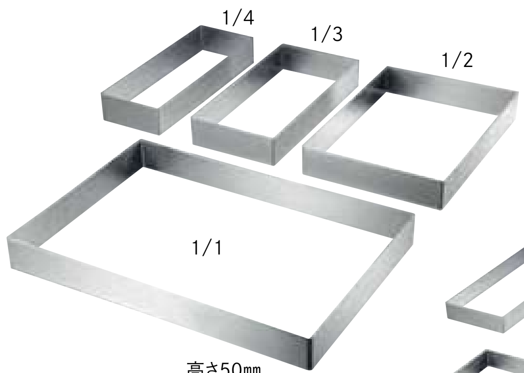
※生産ロット毎に±2mm程度の誤差が生じます。

高耐久セルクル(天板6取サイズ対応)

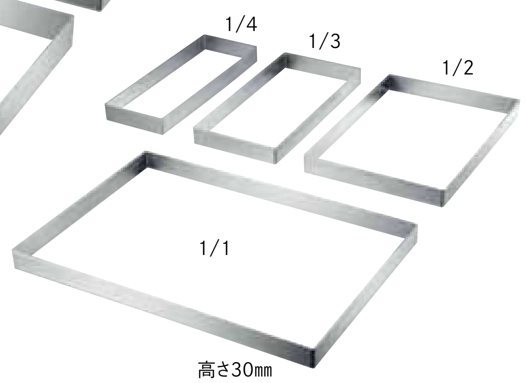
●4箇所ベンダーによる折曲げ構造。(1枚の板を折曲げて1箇所熔接)
従来:コーナー4箇所熔接止め(4枚の板を熔接)
●実店舗で耐久性を実証済。
歪みや変形が起こりにくい。(重さは従来のまま)



アルミ天板との組み合わせ例



高さ50mm



高さ30mm

セルクル 耐久仕様(天板6取対応サイズ) 高さ50mm NEW

商品コード	サイズ	外寸 mm	深さ(高さ) mm	板厚 mm
64115	**1/1**	473×323	50	2.0
64125	**1/2**	323×236	50	1.5
64135	**1/3**	323×157	50	1.5
64145	**1/4**	323×118	50	1.5

材質／SUS304(18-8ステンレス)

セルクル 耐久仕様(天板6取対応サイズ) 高さ30mm NEW

商品コード	サイズ	外寸 mm	深さ(高さ) mm	板厚 mm
64113	**1/1**	473×323	30	2.0
64123	**1/2**	323×236	30	1.5
64133	**1/3**	323×157	30	1.5
64143	**1/4**	323×118	30	1.5

材質／SUS304(18-8ステンレス)

シートパン

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

アルミ天板(アルマイト加工済)

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

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

ケーキバット

海外にも広く輸出されています。

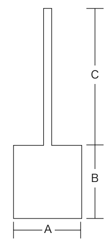
ケーキバット

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。

19-0 クロムステンレスシリーズ　NSSC180ステンレス

日鉄ステンレス

NSSC180／19-0ステンレス

●19-0ステンレス(SUS430J1L)
約19%のクロムを含んでいてその他、銅(Cu)やニオブ(Nb)などの成分を含有させて耐食性に加え、加工性の向上も狙った鋼種です。耐食性に関してはSUS304とほぼ同程度を誇ります。
JIS規格としてはSUS430J1Lに相当します。中でも当社は日鉄ステンレス製のNSSC180を使用しています。
金型の改良とプレス圧を何段階にも分けて深型・異形製品のラインアップを拡充しました。
SUS304と同等の耐食性を誇る一方、磁性のあるクロムステンレスのためIH対応の鍋、そして運搬容器としても最適な鋼種です。

●SUS304(18-8)のようなニッケル系ステンレスは以前LMEニッケル相場の影響を受け、大幅な価格の高騰が起こりました。今後もまたそのような事が起こる可能性があるため、市場相場の影響を受けにくいこのクロムステンレスを使用したラインアップの拡充に取り組んで参ります。
クロムステンレスは今後、食品工場ラインでの異物混入の際に除去用のマグネットバーによりすみやかに除去出来るため、今後ラインアップが広がる可能性があります。

日鉄ステンレス株式会社による
NSSC180／19-0ステンレスと
各種ステンレス鋼板の複合サイクル腐食(CCT)試験結果

<CCT試験条件>
・表面状態 ⇒ #600全面研磨
・1サイクル条件 ⇒ 人工海水*噴霧(35℃、4hr)→ 乾燥(60℃、2hr)→ 湿潤(50℃、相対湿度95%、2hr)
・塩害地域の屋外曝露2年後の外観に概ね相当するのが12サイクル
(SUS304の錆が目立ってくる条件)

*)人工海水:海水成分を模擬し、人工的に作成した市販薬品を所定濃度に溶解した塩化物主体の水溶液。熱帯魚飼育用海水にも使用されており、塩化ナトリウムを主成分に、塩化マグネシウム、塩化カルシウム等を加えています。

<CCT12サイクル>

NSSC180	SUS304	21Cr-Ti	SUS430

NSSC180(SUS430J1L)は、
SUS304、21Cr-Ti鋼とほぼ同程度の耐食性を示します。

角バット

●豊富なサイズバリエーションで効率の良い収納が可能。
●同サイズでスタッキング可能。

19-0 角バット

商品コード	品名	サイズ ㎜	板厚 ㎜
62140	**40枚取 手 札 判**	129×159×26	0.5
62136	**36枚取 カード判**	139×186×30	0.5
62130	**30枚取 キャビネ**	172×214×30	0.5
62121	**21枚取**	204×254×38	0.5
62118	**18枚取**	206×268×41	0.6
62115	**15枚取**	230×298×46	0.6
62112	**12枚取**	256×324×51	0.6
62110	**10枚取**	269×355×61	0.6
62108	**8枚取**	292×408×65	0.7
62106	**6枚取**	336×483×82	0.7

キッチンポット

19-0 内蓋式キッチンポット

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	板厚 ㎜	容量 ℓ
72308	**8**	80	0.6	0.4
72309	**9**	90	0.6	0.6
72310	**10**	100	0.6	0.75
72312	**12**	120	0.6	1.3
72314	**14**	140	0.6	2.1
72316	**16**	160	0.6	3.2
72318	**18**	180	0.7	4.5
72320	**20**(手付)	200	0.7	6.2
72322	**22**(手付)	220	0.7	8.3
72324	**24**(手付)	240	0.7	10.8
72326	**26**(手付)	260	0.7	13.7
72328	**28**(手付)	280	0.7	17.0
72330	**30**(手付)	300	0.7	21.0

レードル

19-0 レードル

商品コード	サイズ cc	外径 ㎜	柄長 ㎜
56036	**36**	50	245
56054	**54**	58	245
56090	**90**	76	265
56144	**144**	90	295
56180	**180**	95	295
56270	**270**	110	300
56360	**360**	115	315

材質／NSS442M3／19-0ステンレス
(JIS規格 SUS430J1L相当)

※こちらの商品は、日鉄日新製鋼㈱の19-0ステンレスSUS430J1L規格)のNSS442M3を使用しています。
※サイズは今後も増やす予定です。

※生産ロット毎に±2㎜程度の誤差が生じます。

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

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

調理現場で求められている要望を解消するよう開発された角型、スタッキングIH対応 給食缶(止め金具付運搬容器)です。丸型で好評な空気注入用ボタン仕様となっております。

シリコ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、必ず止め金具は外してください。

●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
耐食性に優れるIH対応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。)
ケータリング先でのIH対応は非常に便利です。
※シリコンパッキン付容器のため加熱の際は必ず止め金具を外してください。

蓋の上に載せられるように止め金具を専用開発。
止め金具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。

止め金具のバネはφ1.4㎜と太く、高い耐久性を誇ります。

スタッキング角型給食缶

商品コード	サイズ㎝	深さ(高さ) ㎜	板厚 ㎜	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

シリコンゴムパッキン　耐熱温度:-60℃～200℃

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

シリコンゴムパッキン (角型給食缶用)

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

材質／シリコンゴム
耐熱温度:-60℃～200℃

スタッキング給食缶 IH対応クロムステンレス (19-0クロムステンレス)

スタッキングの要望を叶えました!

●スタッキング可能
蓋の上に載せられるように止め金具を新規に開発。
止め金具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
耐食性に優れる19-0クロムステンレスで加工
ケータリング先でのIH対応は非常に便利です。
※シリコンパッキン付容器のため加熱の際は、内部の気圧上昇を防ぐため、必ず止め金具を外してください。
●超厚底構造　耐久性があり変形に強いです。

スタッキング給食缶

商品コード	サイズ ㎝	深さ ㎜	蓋付(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	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

シリコンゴムパッキン　耐熱温度:-60℃～200℃

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。

シリコンゴムパッキン (スタッキング給食缶専用)

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

材質／シリコンゴム
耐熱温度:-60℃～200℃

IH対応 給食缶 (19-0クロムステンレス)

電磁調理器にそのままかけられる!

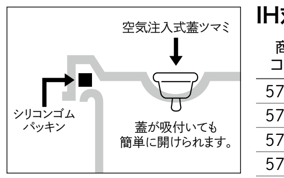
※加熱の際、直火、電磁調理器に関わらず必ず蓋は外してください。

3ヶ所の止め金具付

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
●IH対応
耐食性に優れる19-0クロムステンレスで加工
ケータリング先でのIH対応は非常に便利です。
※シリコンパッキン付容器のため加熱の際は、内部の気圧上昇を防ぐため、必ず止め金具を外してください。

〈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(1.5～2.0㎜)でハード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ンゴム製パッキンを使用。
● 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。



IH対応 給食缶

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	蓋付(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	蓋板厚 ㎜	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

シリコンゴムパッキン　耐熱温度:-60℃～200℃

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

シリコンゴムパッキン (IH対応 給食缶・給食缶 兼用)

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

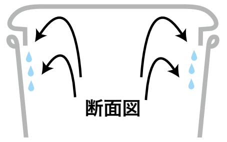
材質／シリコンゴム
耐熱温度:-60℃～200℃

※生産ロット毎に±2㎜程度の誤差が生じます。

キッチンポット SUS304(18-8)ステンレス

構造上の特長

内蓋式



内蓋式構造で、液(蒸気となって)が外に漏れにくい。

底押し

底が押してある構造で安定しています。(まわりにくい・倒れにくい)

蓋フック

蓋裏のフックを利用すれば、ポットのフチに引っ掛け可能。

カール取手

手付の取手は平板ではなく、完全カールの円筒型でつかみやすく、持ち運びやすい。

内蓋式キッチンポット(目盛付)

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ	商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ	商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ
72007	7	70	0.6	0.25	72015	15	150	0.6	2.6	72026	26(手付)	260	0.7	13.7
72008	8	80	0.6	0.4	72016	16	160	0.6	3.2	72028	28(手付)	280	0.7	17.0
72009	9	90	0.6	0.6	72017	17	170	0.7	3.8	72030	30(手付)	300	0.7	21.0
72010	10	100	0.6	0.75	72018	18	180	0.7	4.5	72033	33(手付)	330	0.8	28.2
72011	11	110	0.6	1.0	72019	19	190	0.7	5.3	72036	36(手付)	360	0.8	36.6
72012	12	120	0.6	1.3	72020	20(手付)	200	0.7	6.2	72040	40(手付)	400	1.0	50.2
72013	13	130	0.6	1.7	72022	22(手付)	220	0.7	8.3	72045	45(手付)	450	1.0	70.0
72014	14	140	0.6	2.1	72024	24(手付)	240	0.7	10.8	72050	50(手付)	500	1.0	99.0

材質/SUS304(18-8ステンレス)

深型角キッチンポット(目盛付)

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ
76008	8	80	0.6	0.46
76009	9	90	0.6	0.68
76010	10	100	0.6	0.91
76011	11	110	0.6	1.30
76012	12	120	0.6	1.60
76013	13	130	0.6	2.10
76014	14	140	0.6	2.60
76015	15	150	0.6	3.20
76016	16	160	0.7	3.90
76018	18	180	0.7	5.50
76020	20(手付)	200	0.7	7.50
76022	22(手付)	220	0.7	10.30
76024	24(手付)	240	0.7	13.70
76027	27(手付)	270	0.8	19.00
76030	30(手付)	300	0.8	26.00

材質/SUS304(18-8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。

浅型角キッチンポット

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ
77009	9	45	0.6	0.40
77010	10	50	0.6	0.50
77011	11	55	0.6	0.70
77012	12	60	0.6	0.85
77013	13	65	0.6	1.00
77014	14	70	0.6	1.40
77015	15	75	0.6	1.80
77016	16	80	0.7	2.10
77018	18	90	0.7	2.80
77020	20	100	0.7	3.90

材質/SUS304(18-8ステンレス)

キッチンポット 蓋(フック付)

商品コード	サイズ cm	蓋板厚 mm	商品コード	サイズ cm	蓋板厚 mm	商品コード	サイズ cm	蓋板厚 mm
72107	7	0.6	72116	16	0.6	72130	30	0.7
72108	8	0.6	72117	17	0.6	72133	33	0.7
72109	9	0.6	72118	18	0.6	72136	36	0.8
72110	10	0.6	72119	19	0.6	72140	40	0.8
72111	11	0.6	72120	20	0.6	72145※	45	0.8
72112	12	0.6	72122	22	0.7	72150※	50	0.9
72113	13	0.6	72124	24	0.7			
72114	14	0.6	72126	26	0.7			
72115	15	0.6	72128	28	0.7			

材質/SUS304(18-8ステンレス) ※45cm、50cmはフックなし

特注加工例

お客様の用途に応じた
特注加工承ります

蛇口取付加工

角キッチンポット 蓋(フック付)

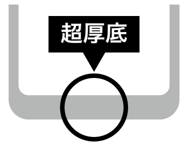
商品コード	サイズ cm	蓋板厚 mm	商品コード	サイズ cm	蓋板厚 mm	商品コード	サイズ cm	蓋板厚 mm
76108	8	0.6	76113	13	0.6	76120	20	0.7
76109	9	0.6	76114	14	0.7	76122	22	0.7
76110	10	0.6	76115	15	0.7	76124	24	0.7
76111	11	0.6	76116	16	0.7	76127	27	0.7
76112	12	0.6	76118	18	0.7	76130	30	0.7

材質/SUS304(18-8ステンレス)

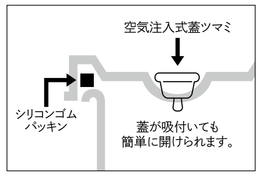
※生産ロット毎に±2mm程度の誤差が生じます。

給食缶(止め金具付運搬容器) SUS304(18-8)ステンレス

●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



底部が超厚底になっている構造



〈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)でハード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ンゴム製パッキンを使用。
- 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。

3ヶ所の止め金具付

33cm両手

※シリコンパッキン付容器のため加熱の際は、
内部の気圧上昇を防ぐため、必ず止め金
具を外してください。

【 スープ 種類別分量目安表 】

サイズ	容量 ℓ	ラーメンスープ	みそ汁・スープ
21	7.0	約19杯分	約 35～ 46杯分
24	10.0	約27杯分	約 50～ 66杯分
27	15.0	約41杯分	約 75～100杯分
30	20.0	約55杯分	約100～133杯分

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
57016	16	160	170	1.5	0.7	3.1
57018	18	180	190	1.5	0.7	4.4
57021	21	210	220	1.5	0.7	7.0
57024	24	240	250	2.0	0.8	10.0
57027	27	270	280	2.0	0.8	15.0
57030	30	300	310	2.0	0.8	20.0
57033	33(両手)	330	340	2.0	0.8	27.0

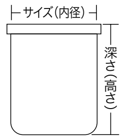
材質/SUS304(18-8ステンレス)
シリコンゴムパッキン 耐熱温度:-60℃～200℃

シリコンゴムパッキン (IH対応 給食缶・給食缶 兼用)

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

材質/シリコンゴム
耐熱温度:-60～200℃

マリーポット　バターポット



マリーポット

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ
73160	10	150	0.6	1.2

材質/SUS304(18-8ステンレス)

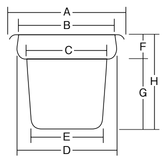
マリーポット 蓋

商品コード	サイズ cm
73100	10

バターポット

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ
72610	10	100	0.6	0.7

材質/SUS304(18-8ステンレス)



(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

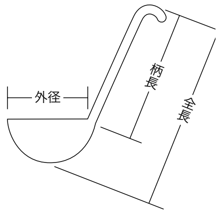
材質/SUS304(18-8ステンレス)

インセットヒンジ付蓋

商品コード	サイズ
73329	29cm用

※生産ロット毎に±2mm程度の誤差が生じます。

レードル　SUS304(18-8)ステンレス



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

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。

レードル SUS304

商品コード	サイズ cc	外径 ㎜	柄長 ㎜
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

商品コード	サイズ cc	外径 ㎜	柄長 ㎜
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)

ワンピースレードル横口 SUS304

商品コード	サイズ cc	外径 ㎜	全長 ㎜
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)

レードル・お玉・ターナー
SUS430クロムステンレス

レードル (30cc)　レードル (145cc)　レードル (180cc)　レードル (360cc)

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

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

レードル SUS430

商品コード	サイズ cc	外径 ㎜	柄長 ㎜
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)

各種キッチンツール SUS430

商品コード	品名	サイズ cc	外径 ㎜	柄長 ㎜
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)

調味料バット　SUS304(18-8)ステンレス

中子

中子舟型

2ツ組

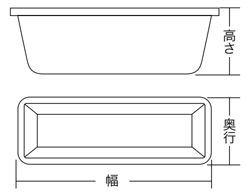
3ツ組

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	幅×奥行×高さ ㎜	板厚 ㎜
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)

調味料缶　SUS304(18-8)ステンレス

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 ㎜	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 ㎜	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 ㎜	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)

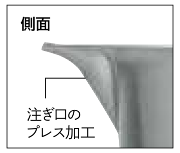
フラットエッジシリーズ 深型ボール(注ぎ口付) SUS304(18-8)ステンレス

底の形状はクリームを泡立てやすいように開発しました。

●深型

●注ぎ口付

フチだけでなく本体側にも注ぎ口ガイドがプレスされているため、注ぎが安定し液だれしにくい。

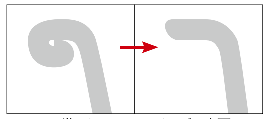


●目盛付

食材の調合が便利になりました。

●フラットエッジ

ごみが溜まらず掴みやすい。



フチ巻から → フラットタイプに変更

深型ボール

●内面 電解研磨仕上げ

白色系のクリームを泡立ててもクリーム表面が変色しにくい仕上げ。(ツヤ消し研磨の後、電解研磨をしていますので見た目は人気のツヤ消し仕上げのままです。)

フラットエッジ 深型ボール 注ぎ口付 電解研磨仕上(目盛付)

NEW

商品コード	サイズ	深さ(高さ) mm	外径 mm	板厚 mm	容量 ℓ
70515	15cm	80	180	0.8	1.1
70518	18cm	94	210	0.8	1.7
70521	21cm	110	240	0.8	2.8
70524	24cm	125	271	0.8	4.7
70527	27cm	143	302	1.0	6.2
70530	30cm	160	332	1.0	8.8

材質/SUS304(18-8ステンレス)

深型ボール トレー

●スタッキング用トレー

フラットエッジ 深型ボール トレー

NEW

商品コード	サイズ	深さ(高さ) mm	外径 mm	板厚 mm
71515	15cm	13	184	0.8
71518	18cm	13	214	0.8
71521	21cm	13	244	0.8
71524	24cm	13	275	0.8
71527	27cm	13	306	0.8
71530	30cm	13	336	0.8

材質/SUS304(18-8ステンレス)

容器 SUS304(18-8)ステンレス

バケット

商品コード	サイズ ℓ	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)

バケット蓋

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

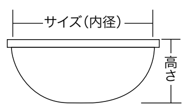
材質/SUS304(18-8ステンレス)

口付 計量カップ

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	容量 ℓ
74008	8	80	0.4
74010	10	100	0.75
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 ℓ
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 ℓ
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

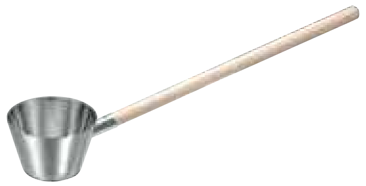
商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ
28032	32	120	0.6	6.0

材質/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)



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)

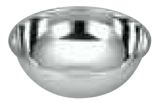
パンチング容器 SUS304(18-8)ステンレス

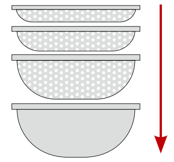
業務用対応のため、板厚が厚く耐久性がある。

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(11～30㎝)も板厚が厚く、とても耐久性があります。(プレス加工です。)

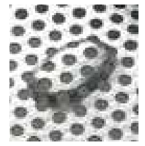




ミキシングボールも含め、同サイズは重ね合わせ可能。

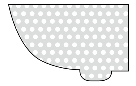
パンチング材

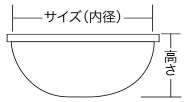
ステンレスの1枚板に細かい穴をあけたメッシュ状ステンレス材です。
メッシュ寸法は1.5ϕ×3ピッチ(米粒が落ちない穴網)



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もありません。





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)

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

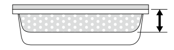
商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	外径 mm	板厚 mm
71415	15	18	165	0.6
71418	18	18	195	0.6
71421	21	18	230	0.6
71424	24	18	260	0.6
71427	27	18	290	0.7
71430	30	18	325	0.7

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)



角バットより浅く、水切り用として使えます。

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)

フラットエッジシリーズ 深型メッシュボール〈開発中〉 SUS304(18-8)ステンレス

●線径ϕ0.57㎜と太く耐久性に優れます。

フラットエッジ 深型ボール(P.41参照)との組み合わせ例

フラットエッジ 深型メッシュボール〈開発中〉

商品コード	サイズ	外径 mm	線径 mm / メッシュ
72515	15cm	180	ϕ0.57 / 12
72518	18cm	210	ϕ0.57 / 12
72521	21cm	240	ϕ0.57 / 12

材質/SUS304(18-8ステンレス)

ケットルシリーズ SUS304(18-8)ステンレス

オルゴールケットル

商品コード	容量 ℓ	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)

①水道の蛇口から直接水が入れられる大きな注ぎ口。
②内側の掃除が簡単にできる大きな蓋。
③スベリ止めもついたプラスチック取手。取手が熱くならないよう、つなぎは細い2本のステンレス。
④取手を持つ手に熱い湯気があたらない様、蓋から蒸気穴を取りました。

コアーズケットル

商品コード	容量 ℓ	底径 mm	板厚 mm
23033	3.3	180	0.7

材質/SUS304(18-8ステンレス)

elm エルム 卓上シリーズ【スチール】


エルム コーヒーポット【スチール】 NEW

商品コード	品名	容量 cc	高さ mm	底径 mm	板厚 mm
67101	**1人用**	370	115	50	0.8
67102	**2人用**	460	140	70	0.9
67105	**5人用**	900	185	80	0.9
67108	**8人用**	1100	205	85	0.9

材質／SUS304(18-8ステンレス)

エルム ティーポット【スチール】 NEW

商品コード	品名	容量 cc	高さ mm	底径 mm	板厚 mm
66101	**1人用**	370	110	65	0.8
66102	**2人用**	460	125	70	0.9
66105	**5人用**	900	140	85	0.9
66108	**8人用**	1100	155	90	0.9

材質／SUS304(18-8ステンレス)

エルム シュガーポット【スチール】 NEW

商品コード	品名	容量 cc	高さ mm	底径 mm	板厚 mm
69105	**5人用**	280	90	65	0.9

材質／SUS304(18-8ステンレス)

エルム クリームポット【スチール】 NEW

商品コード	品名	容量 cc	高さ mm	底径 mm	板厚 mm
68103	**3人用**	144	75	50	0.9
68105	**5人用**	280	90	60	0.9
68108	**8人用**	460	115	70	0.9

材質／SUS304(18-8ステンレス)

従来の樹脂入りのハンドル・ツマミをオールステンレス製にリデザイン。耐久性と直火にかけられるなどの機能面の向上に加え、ツマミはステンレス削り出し、ハンドルは内面も研磨処理を施し質感も大幅に向上。


ツマミ


ハンドル

elm エルム 卓上シリーズ【レジン】


セットトレーとの組み合わせ使用例


エルム コーヒーポット【レジン】

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)

エルム ティーポット【レジン】

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)

エルム シュガーポット【レジン】

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)

エルム クリームポット【レジン】

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)

サービングトレーとして単品でご使用できます。

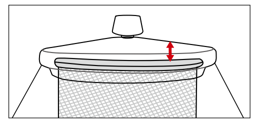
エルム セットトレー ヘアライン仕上

商品コード	サイズ	板厚 mm
70002	**25**(250×140mm)	1.0
70004	**36**(360×240mm)	1.0
70005	**39**(390×300mm)	1.0

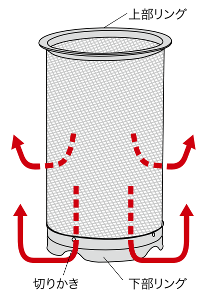
材質／SUS304(18-8ステンレス)

elm エルム ティーストレーナー

- **蓋のツバで上部リングがしっかりと固定されるので満水で注いでも茶葉がストレーナーからこぼれません。**
- **下部リングからも対流するように切りかきがついています。**
- **立ち型式なので茶葉とお湯が少なくてもしっかりと濾すことができます。**



■ 対流の流れ




2人用　5人用


使用例

エルム ティーストレーナー NEW

商品コード	品名	高さ mm	外径φ mm	メッシュサイズ
66202	**2人用**	101	60	0.16×40メッシュ
66205	**5人用**	115	72	0.16×40メッシュ

材質／SUS304(18-8ステンレス)

パーコレーター

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。

ラムポット

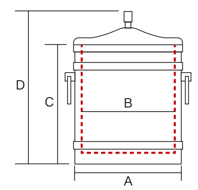
ラムポット(蝶番付)

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。
■アイストングと目皿が付いています。
●1.0・2.0ℓ…アイストング(小)が付属
●3.0・5.0ℓ…アイストング(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

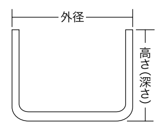
アイスバケット 蓋

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)


■アイストングと目皿が付いています。

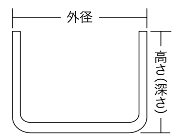

積み重ねができ、場所もとりません。



ジャンボアイスペール

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

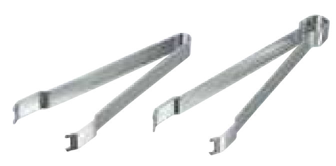
材質／SUS430(18-0ステンレス)
各トング目皿付

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

アイストング

商品コード	品名	長さ cm
33012	**共柄 小**	16
33035	**共柄 大**	19

材質／SUS304(18-8ステンレス)

カツカッター　特許取得済

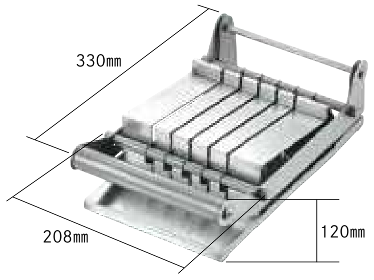
●トンカツの幅を一定に、かつ一気に切る事ができます。
●刃の軌道は調理職人の包丁さばきを忠実に再現しました。
●滑らかな斜切りの刃の軌道により食品の繊維を傷めず、抵抗感なく切る事ができます。
●海外へも輸出実績があり、熟練した調理職人が不足している現地においても高い評価を受けております。
（海外向けに英文の取扱説明書もご用意。）


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。

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）扇形の刃とL字型の支持フレームにより、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き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。

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）

材質/本体 SUS304（18-8ステンレス）
刃　SUS410（14Crステンレス）


保護プレート付。


替え刃 6

カツカッター

商品コード	品名
20005	**5本刃仕様（受注生産）**
20006	**6本刃仕様**
18005	**替え刃 5（受注生産）**
18006	**替え刃 6**

多様なオプション

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。
包丁作業をなくすオペレーションを検討している厨房向け。
「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。
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います。


●多数刃薄切カッター
11枚刃／7㎜巾程度まで対応可能。

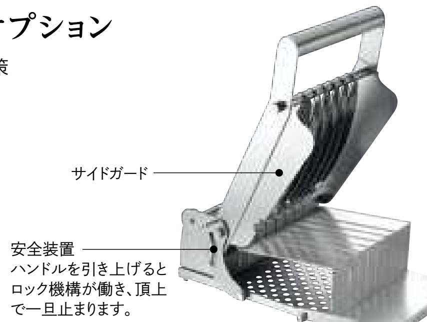

●波刃
トマトなど表面が固く中が柔らかい食材向け。


●十文字切り


●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。

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。




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

海外にも
広く輸出されています。

ケーキバット

商品コード	品名	サイズ ㎜	板厚 ㎜
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）


25㎝


3ツ切


4ツ切


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 ㎝	板厚 ㎜
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）

正角盆

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

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 ㎜	板厚 ㎜
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）

在庫がなくなり次第、廃番とさせていただきます。

丸盆

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

材質／SUS430（18-0ステンレス）

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。

ダストボックス丸型
ステンレス／ヘアーライン／中かご付

商品コード	品番	サイズ ㎜
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
ステンレス／ヘアーライン／中かご付

商品コード	品番	サイズ ㎜
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
ステンレス／ヘアーライン／中かご付

商品コード	品番	サイズ ㎜
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
ステンレス／ヘアーライン／中かご付

商品コード	品番	サイズ ㎜
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）

※生産ロット毎に±2㎜程度の誤差が生じます。

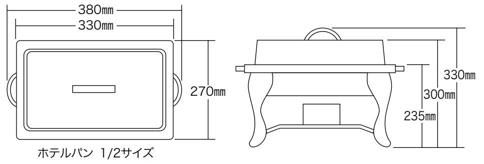
チェーフィング

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

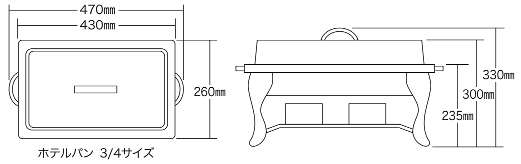
※トイはオプションで取付ける事ができます。



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

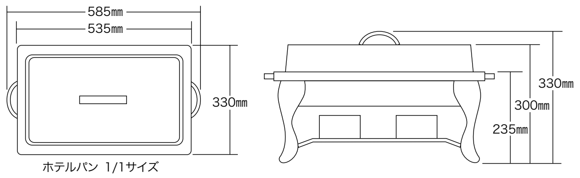
※トイはオプションで取付ける事ができます。



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。



トイ付仕様

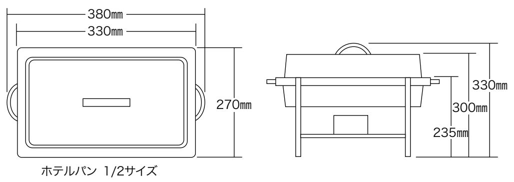
蓋を立て掛けて置く事ができ、
蓋の水滴が下に落ちません。

トイはオプションで取付ける事が
できます。

スタンダード型／脚部固定式

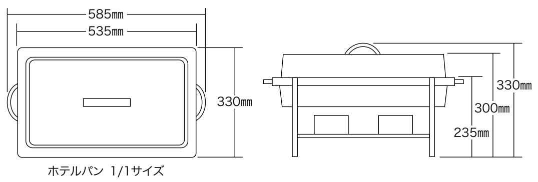
チェーフィングセット　5人用(ホテルパン1/2)

商品コード	品番
97212	212 S



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



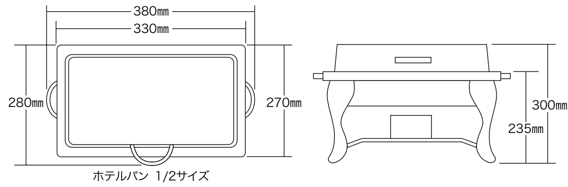
チェーフィング

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。

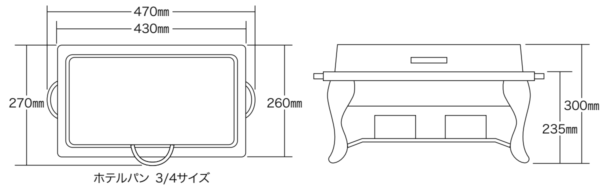
チェーフィングセットSH型　5人用 (ホテルパン1/2)

商品コード	品番
97412	312 SH



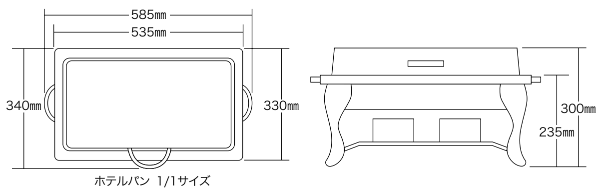
チェーフィングセットSH型　8人用 (ホテルパン3/4)

商品コード	品番
97434	334 SH



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

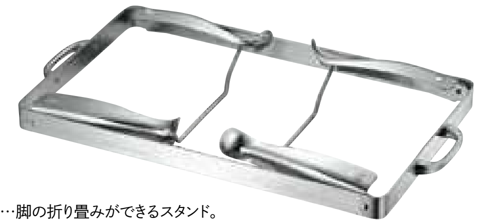


ホテルパン適合表

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。

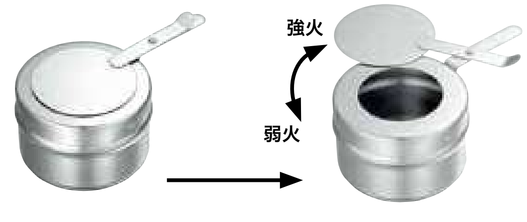


■S型……脚の折り畳みができるスタンド。
　　　　脚の形状がS型になっています。

■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

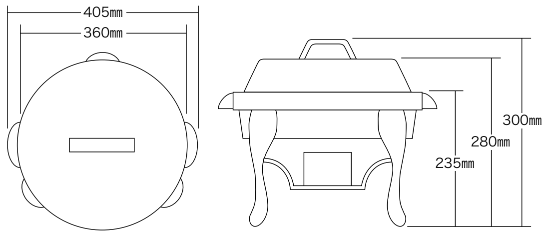
ランプはフタをスライドさせて火力調整ができます。



チェーフィング
脚部固定式

ラウンドチェーフィング

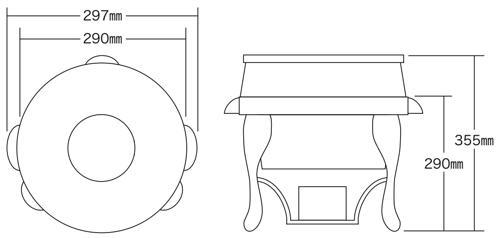
商品コード
97701



※レードルは付属しておりません。

スープウォーマーチェーフィング（インセット29㎝）

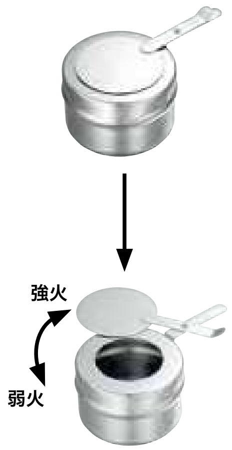
商品コード
97700



インセット29㎝（10.7ℓ）

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。



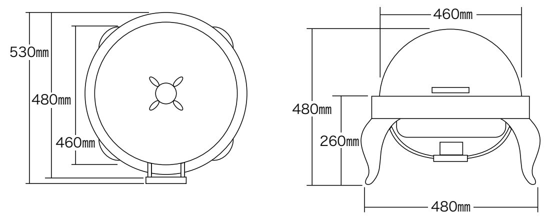
チェーフィング ロールカバー式

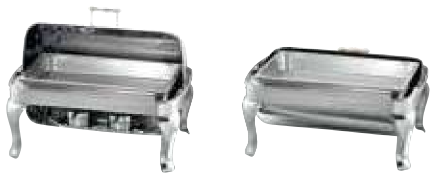
※カバーを90度に開いた場合　※カバーを180度に開いた場合

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。



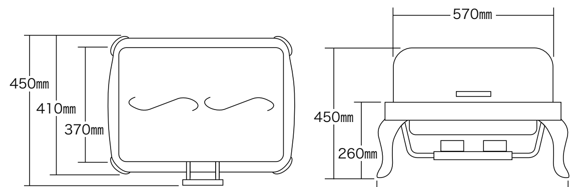


※カバーを90度に開いた場合　※カバーを180度に開いた場合

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。



ホテルパン 1/1サイズ

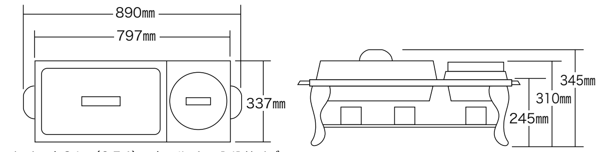
チェーフィング
ワン＆ハーフサイズ

※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24㎝）

商品コード	品番
97640	4140

※トイはオプションで取付ける事ができます。



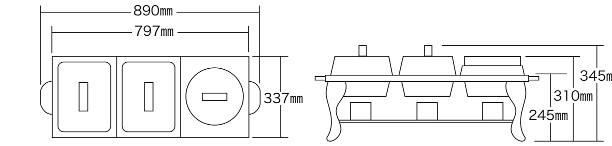
インセット24㎝（6.5ℓ）・ホテルパン 1/1サイズ

※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24㎝）

商品コード	品番
97624	4224

※トイはオプションで取付ける事ができます。

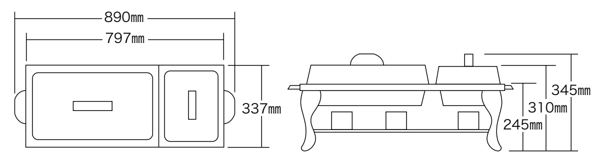


インセット24㎝（6.5ℓ）・ホテルパン 1/2サイズ×2

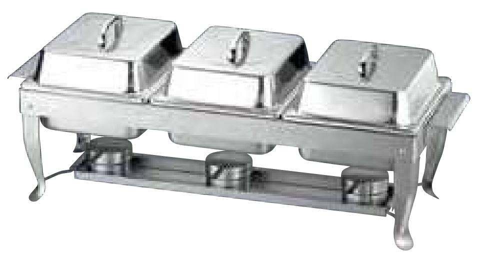
ワン＆ハーフチェーフィングセット S型（ホテルパン1/1・ホテルパン1/2）

商品コード	品番
97620	4120

※トイはオプションで取付ける事ができます。



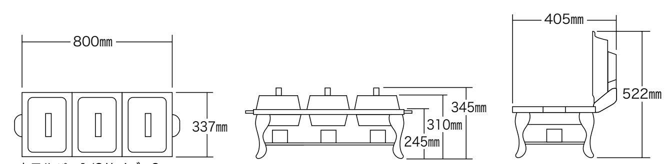
ホテルパン1/1サイズ・ホテルパン1/2サイズ



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	品番
97622	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

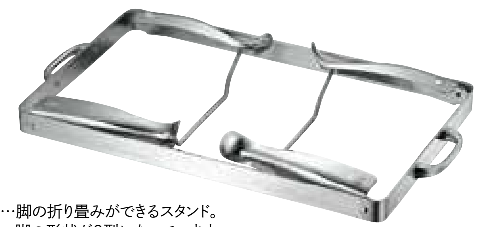
トイ付仕様

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。

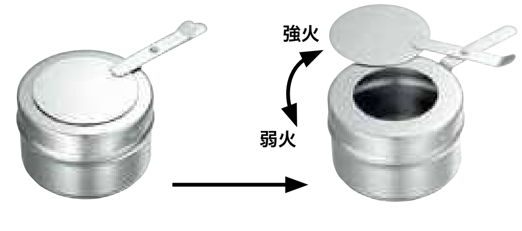


■S型……脚の折り畳みができるスタンド。脚の形状がS型になっています。

■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270㎜（内槽 深さ150㎜）

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270㎜（内槽 深さ150㎜）

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270㎜（内槽 深さ150㎜）

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270㎜（内槽 深さ150㎜）

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

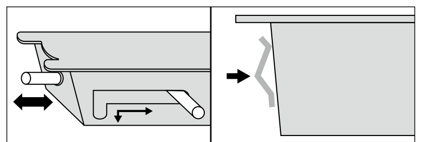
●幅570×奥行365×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）

電気製品の安全性

●**過昇防止は、水位でなく温度で作動（誤作動防止の為）／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。

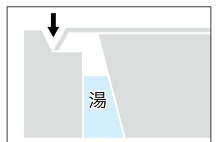
●**よりしっかりと固定・安定します**



固定式アダプターバー　内槽止め金具

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**



蒸気漏れ防止フランヂ

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

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270㎜（内槽 深さ150㎜）

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270㎜（内槽 深さ150㎜）

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270㎜（内槽 深さ150㎜）

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270㎜（内槽 深さ150㎜）

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270㎜（内槽 深さ150㎜）

※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270㎜（内槽 深さ150㎜）
●インセット24㎝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270㎜（内槽 深さ150㎜）

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

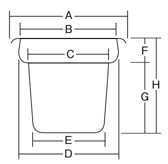
●幅365×奥行570×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）

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270㎜（内槽 深さ150㎜）



（単位：㎜）

インセット

商品コード	サイズ ㎝	容量 ℓ	A	B	C	D	E	F	G	H	板厚 ㎜
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	**29㎝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270㎜（内槽 深さ150㎜）

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270㎜（内槽 深さ150㎜）

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270㎜（内槽 深さ150㎜）

※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270㎜（内槽 深さ150㎜）
●インセット24㎝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24㎝×2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24㎝×1ヶ

KOINU
エコクリーン
【ゼロクリア®】加工
tsubame ecoclean
日本製

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、ガンコな油汚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。

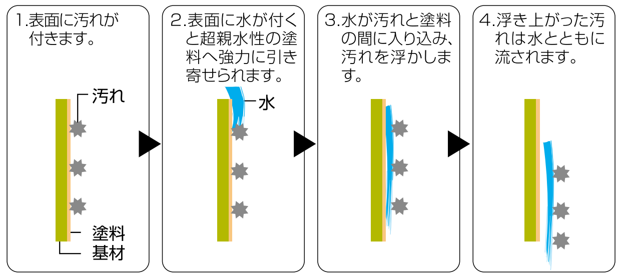
洗浄の手間とコストを激減し、川や湖の環境に優しい製品です。

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汚れも、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及び加工なし面を用意し、バターを付け、水をかけます。

流水のみの洗浄でゼロクリア加工済面の汚れを浮き上がらせ落とし、きれいにします。

●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	○

水洗いのみで簡単に汚れが落ちる○　水洗いのみでは汚れが残る×

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おい、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おい、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

㈱シナネンゼオミックの無機系抗菌剤「ゼオミック」を配合。
強い保護性とともに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 2.7×10^4	3.4×10^6 3.2×10^6
エコクリーン	<10 <10	<10 <10

試　　験：
(社)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。

試験名：5号バット

試験項目	試験結果
内面塗膜耐磨耗性(摩擦回数)10,000回	内面塗膜に剥がれ擦過傷等の異常を認めない。

試　　験：㈶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。

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。

試験項目		試験結果
溶出試験	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)

試材名：深型バット5号(内面塗装製)

試　　験：㈶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合成樹脂製の器具叉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方法)

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”

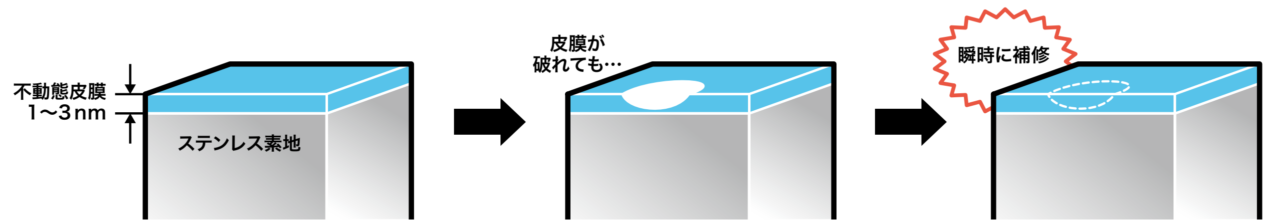
(注)「さび」とは鉄、ステンレスなどの鉄鋼材に限定して使われる事が多く、一般的に金属の表面が化学反応を起こし、さびなど外見や機能が損なわれた状態の事を腐食と言います。
そして耐食性とはこの腐食に耐える性能の事です。

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(Fe_2O_3やFe_3O_4)を生成しボロボロになる現象です。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Cr_2O_3を形成する】

クロムは空気中の酸素と接触するとCr_2O_3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大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−伸びやすさ、靭性−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。ただしその分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日鉄ステンレス製NSSC190を使用しています。 (当社製品)超厚底構造“プロデンジ”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型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、水分を充分に拭き取って保管してください。
②煮焦げ、焼け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(研摩目)にそってこすり落とし、充分に水洗いをして、それから水分を充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で放置したり、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!

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おります。
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。

表示例

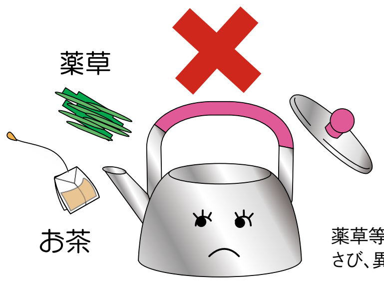
品　　　名　強化ガラス器具
強化の種類　全面物理強化
取扱い上の注意
・急激な衝撃を与えない旨
・傷が付くような取扱いは避ける旨
・破損した場合、破片が細片となって激しく飛散する特性があるので注意する旨
「氏名又は名称」及び「住所又は電話番号」を付記し、責任の所在を明確にする。

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。



薬草等の煎じ用にご使用になりますと変色やさび、異臭の原因になることがあります。

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) 実験:26㎝の鉄製フライパンを最大火力で加熱した場合の最高温度とその到達時間		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…) 実験:ステンレス鍋(口径22㎝)に200㎖の水を入れて湯を沸かし、空焚き状態になるまで最大火力で加熱した場合の蒸発時間		
	経過時間(分)	最高温度(℃)	蒸発時間(分)	蒸発→最高温度(℃)到達時間(分)	最高温度(℃)
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したら、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℃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くいだけでなく、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(不動態皮膜)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。

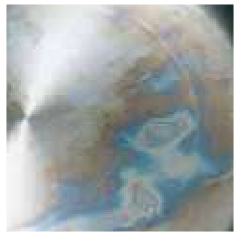
ステンレス鋼は加熱によって表面の色が変化します。
この色は「テンパーカラー」と呼ばれています。加熱温度によってテンパーカラーは決まっていますので、テンパーカラーから加熱温度を推測する事ができます。右記はテンパーカラーです。室温によっても多少の差異がありますが、鍋を使われる時に参考にしていただければ幸いです。

種類 ＼ 加熱温度	200℃	300℃	400℃	500℃	600℃
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

資料提供:日本金属ハウスウェア工業組合

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よく発生する現象です。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付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、付着したもので、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付着してで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付着したまま、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：300㎎/ℓ以下、蒸発残留物：500㎎/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。原因はなんでしょうか？

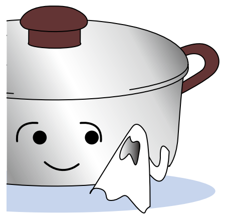
A-4
この異臭は取手に使用されているフェノール樹脂等がガスコンロの熱によって熱せられた際に発生した臭いです。
ガスコンロの炎が大きすぎて鍋の取手に直接炎が当たると樹脂の焼け焦げによる取手の割れ、破損、欠損につながりますので正しい使い方をお守りください。

Q-5
料理が焦げてしまいましたが、これを取る方法はありますか？

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こ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を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充分ですと、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付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。洗浄後の乾燥が不充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に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い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、だし成分や麹（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、具が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・地下水などが付着し、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では、充分な水道水による濯ぎと乾燥が不可欠です。この事が不充分ですと、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。

資料提供：日本金属ハウスウェア工業組合

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を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。

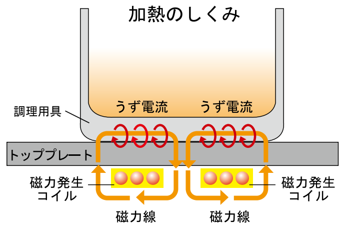
■ シーズヒータ
ニクロム線を絶縁体で包み、更にニッケル鋼パイプで保護し、渦巻き状にしたもので主にアメリカで普及しているクッキングヒータです。

■ ラジェントヒータ
結晶化ガラスプレートの下のニクロム線コンロを装着してあり、赤熱します。

■ エンクロヒータ(ソリッドエレメント)
鋳鉄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。

■ 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。

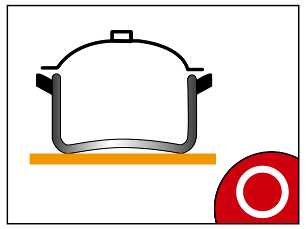
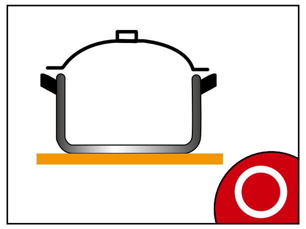
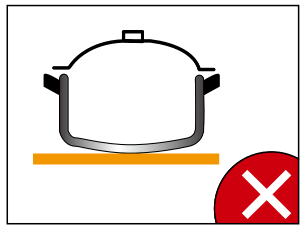


電磁調理器を以下、文中ではIHクッキングヒータと略します。

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12㎝以上26㎝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。

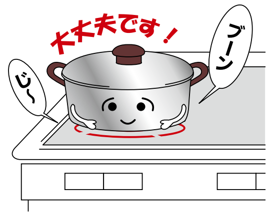
火災事故の原因のほとんどがIHクッキングヒータは安全だからと油断し調理器のそばを離れた時に発生しています。

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?

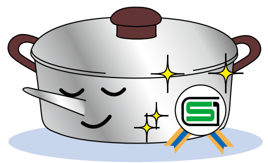


A-1
鍋の種類によっては、「ブーン」や「ジー」などの共振音がする事がありますが、異常ではありません。(わずかな振動を取手に感じる事があります。)鍋の位置をずらすか、置き直すと止まる事があります。
(日本電機工業会資料による)

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?

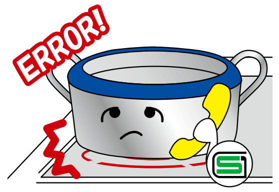
A-3
鍋の底が変形したものや厚底でないフライパンを使用し、高火力で空焚きをした場合、鍋底が赤熱化する場合があります。この様な状態では油の発火温度を上回っていますので、油を注ぐと発火すると考えられます。
現実に赤熱するほど加熱した際には煙が上がるなど、火災の一歩手前の状態であり、この状態で油を加えると当然発火します。油を入れてから適温で調整しながらの調理をお勧めします。
(日本電機工業会資料による)

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、簡単にすぐ落とせま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、腐食は完全に取る事は難しい事と、落としたらすぐに充分洗って、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　HONMA 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
https://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)〜2010(平成22年)　業務用IH対応鍋ラインアップ拡充化
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)　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・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　異型・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油圧プレス機導入
2017(平成29年)　スクリュー式鍛造プレス機導入
2018(平成30年)　津雲田工場 研磨専用工場増築 自動研磨機ライン移設
本社工場 自動研磨機 追加導入
2019(令和元年)　津雲田工場 立型マシニングセンター 追加導入
本社工場 ブラスト研磨機導入
新型250t 複動式油圧プレス機導入

機械設備　KOINU製品の製造に必要な設備

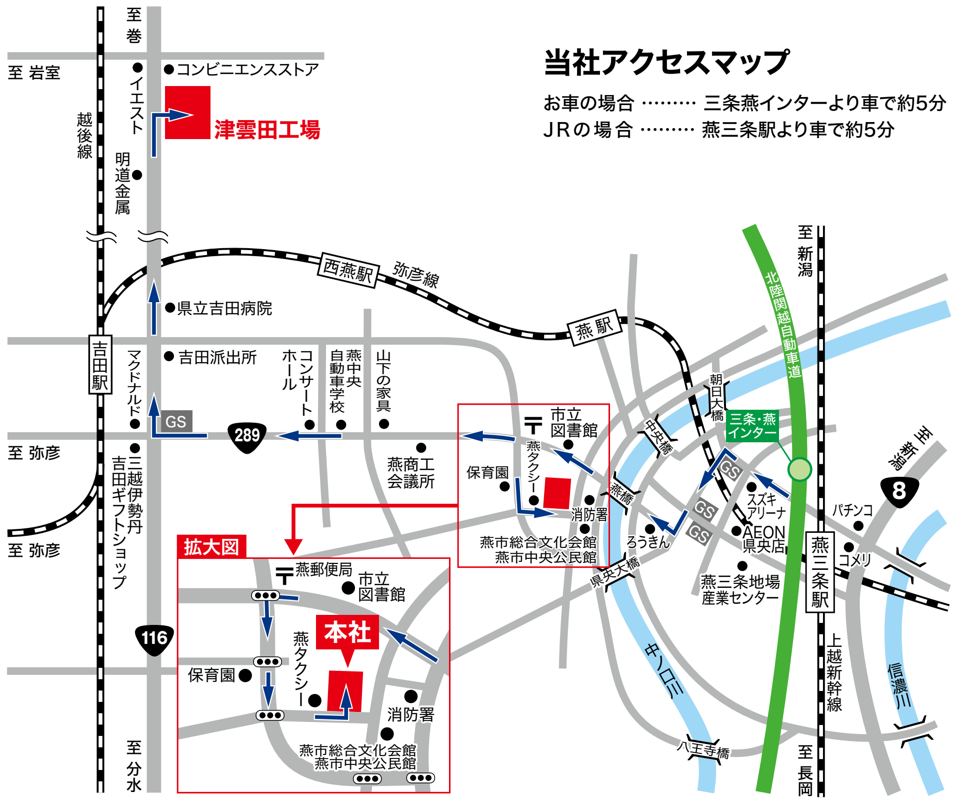
機　械　名	台数	種類・用途
立型マシニングセンター	3	1,250×800×700　1,060×560×450　1,800×720×1,030
NC倣いフライス	1	1,060×600×560
ワイヤーカット	2	600×400　450×500
3D　CAD2.5軸CAM	1	
3D　CAD2軸CAM	2	
2D　CAD2軸CAM	1	
2D　CAD	1	
金型研磨機	2	

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
ロボットプレスライン	2	4連結ライン
スピニングマシン	4	φ600×600hサイズ　5軸CNC 制御により異型・角型容器加工対応
カーリングマシン	4	
サーボモーター駆動スクリュー式鍛造プレス	1	400t
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	8	
自動研磨機ライン	1	異型・角型対応4機独立ライン
タレットパンチングプレス	1	
プレスブレーキ(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	
ブラスト研磨機	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型・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型・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。

当社アクセスマップ

お車の場合 ……… 三条燕インターより車で約5分
JRの場合 ……… 燕三条駅より車で約5分



INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
1047	IH3層鍋 ヤットコ鍋 15cm	7	4954057010474
1048	IH3層鍋 ヤットコ鍋 18cm	7	4954057010481
1049	IH3層鍋 ヤットコ鍋 21cm	7	4954057010498
1050	IH3層鍋 ヤットコ鍋 24cm	7	4954057010504
1051	IH3層鍋 ヤットコ鍋 27cm	7	4954057010511
1052	IH3層鍋 ヤットコ鍋 30cm	7	4954057010528
1213	鉄卓上鍋（フッ素コート）16.5cm	21	4954057012133
1214	鉄卓上鍋（フッ素コート）19cm	21	4954057012140
5144	ワンピースレードル横口 SUS304 144cc	39	4954057051446
5180	ワンピースレードル横口 SUS304 180cc	39	4954057051804
5570	ワンピースレードル横口 SUS304 70cc	39	4954057055703
5590	ワンピースレードル横口 SUS304 90cc	39	4954057055901
05600	クッキングミトン 280×176mm	12	4954057056007
10120	フライパン蓋 20cm	20	4954057101202
10122	フライパン蓋 22cm	20	4954057101226
10124	フライパン蓋 24cm	20	4954057101240
10126	フライパン蓋 26cm	20	4954057101264
10218	スーパーセラミックコーティング IH玉子焼き 関東型 18cm	12	4954057102186
10221	スーパーセラミックコーティング IH玉子焼き 関東型 21cm	12	4954057102216
10224	スーパーセラミックコーティング IH玉子焼き 関東型 24cm	12	4954057102247
10320	スーパーセラミックコーティング 深型フライパン 20cm	10	4954057103206
10322	スーパーセラミックコーティング 深型フライパン 22cm	10	4954057103220
10324	スーパーセラミックコーティング 深型フライパン 24cm	10	4954057103244
10326	スーパーセラミックコーティング 深型フライパン 26cm	10	4954057103268
10328	スーパーセラミックコーティング 深型フライパン 28cm	10	4954057103282
10330	スーパーセラミックコーティング 深型フライパン 30cm	10	4954057103305
10416	ピッコロパン 親子鍋 16cm	11	4954057104166
10419	ピッコロパン 親子鍋 19cm	11	4954057104197
10520	ガラス蓋 20cm	10･12	4954057105200
10522	ガラス蓋 22cm	10･12	4954057105224
10524	ガラス蓋 24cm	7･10	4954057105248
10526	ガラス蓋 26cm	10	4954057105262
10528	ガラス蓋 28cm	10	4954057105286
10530	ガラス蓋 30cm	10	4954057105309
10600	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	10	4954057106009
10616	ピッコロパン 16cm	11	4954057106160
10619	ピッコロパン 19cm	11	4954057106191
10620	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）20cm	10	4954057106207
10622	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）22cm	10	4954057106221
10624	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）24cm	10	4954057106245
10626	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）26cm	10	4954057106269
10628	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）28cm	10	4954057106283
10630	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）30cm	10	4954057106306
10718	プロデンジ フライパン 18cm	4	4954057107181
10721	プロデンジ フライパン 21cm	4	4954057107211
10724	プロデンジ フライパン 24cm	4	4954057107242
10727	プロデンジ フライパン 27cm	4	4954057107273
10730	プロデンジ フライパン 30cm	4	4954057107303
10733	プロデンジ フライパン 33cm	4	4954057107334
10736	プロデンジ フライパン 36cm	4	4954057107365
10821	鉄フライパン 21cm	21	4954057108218
10824	鉄フライパン 24cm	21	4954057108249

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
10827	鉄フライパン 27cm	21	4954057108270
10830	鉄フライパン 30cm	21	4954057108300
10833	鉄フライパン 33cm	21	4954057108331
11115	マエストロ 蓋 15cm	5･6	4954057111157
11118	マエストロ 蓋 18cm	5･6	4954057111188
11121	マエストロ 蓋 21cm	5･6	4954057111218
11124	マエストロ 蓋 24cm	5･6	4954057111249
11127	マエストロ 蓋 27cm	5･6	4954057111270
11130	マエストロ 蓋 30cm	5･6	4954057111300
11133	マエストロ 蓋 33cm	5･6	4954057111331
11136	マエストロ 蓋 36cm	5･6	4954057111362
11139	マエストロ 蓋 39cm	5･6	4954057111393
11142	マエストロ 蓋 42cm	5･6	4954057111423
11145	マエストロ 蓋 45cm	5･6	4954057111454
11515	マエストロ シチューパン 15cm	5	4954057115155
11518	マエストロ シチューパン 18cm	5	4954057115186
11521	マエストロ シチューパン 21cm	5	4954057115216
11524	マエストロ シチューパン 24cm	5	4954057115247
11527	マエストロ シチューパン 27cm	5	4954057115278
12212	スーパーセラミックコーティング IH玉子焼き プラスチックハンドル 12cm	12	4954057122122
12320	スーパーセラミックコーティング 深型フライパン セットパッケージ 20cm	11	4954057123204
12322	スーパーセラミックコーティング 深型フライパン セットパッケージ 22cm	11	4954057123228
12324	スーパーセラミックコーティング 深型フライパン セットパッケージ 24cm	11	4954057123242
12326	スーパーセラミックコーティング 深型フライパン セットパッケージ 26cm	11	4954057123266
12328	スーパーセラミックコーティング 深型フライパン セットパッケージ 28cm	11	4954057123280
12330	スーパーセラミックコーティング 深型フライパン セットパッケージ 30cm	11	4954057123303
12524	マエストロ 寸胴鍋 24cm	5	4954057125246
12527	マエストロ 寸胴鍋 27cm	5	4954057125277
12530	マエストロ 寸胴鍋 30cm	5	4954057125307
12533	マエストロ 寸胴鍋 33cm	5	4954057125338
12536	マエストロ 寸胴鍋 36cm	5	4954057125369
12539	マエストロ 寸胴鍋 39cm	5	4954057125390
12542	マエストロ 寸胴鍋 42cm	5	4954057125420
12545	マエストロ 寸胴鍋 45cm	5	4954057125451
12620	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 20cm	11	4954057126205
12622	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 22cm	11	4954057126229
12624	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 24cm	11	4954057126243
12626	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 26cm	11	4954057126267
12628	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 28cm	11	4954057126281
12630	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 30cm	11	4954057126304
12827	鉄中華鍋 27cm	21	4954057128278
12830	鉄中華鍋 30cm	21	4954057128308
12833	鉄中華鍋 33cm	21	4954057128339
12836	鉄中華鍋 36cm	21	4954057128360
12839	鉄中華鍋 39cm	21	4954057128391
12842	鉄中華鍋 42cm	21	4954057128421
12850	鉄中華鍋 50cm	21	4954057128506
12860	鉄中華鍋 60cm	21	4954057128605
13027	鉄北京鍋 27cm	21	4954057130271
13030	鉄北京鍋 30cm	21	4954057130301
13033	鉄北京鍋 33cm	21	4954057130332
13524	マエストロ 半寸胴鍋 24cm	5	4954057135245

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
13527	マエストロ 半寸胴鍋 27cm	5	4954057135276
13530	マエストロ 半寸胴鍋 30cm	5	4954057135306
13533	マエストロ 半寸胴鍋 33cm	5	4954057135337
13536	マエストロ 半寸胴鍋 36cm	5	4954057135368
13539	マエストロ 半寸胴鍋 39cm	5	4954057135399
13542	マエストロ 半寸胴鍋 42cm	5	4954057135429
13545	マエストロ 半寸胴鍋 45cm	5	4954057135450
13624	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 24･26用	10	4954057136242
13628	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 28･30用	10	4954057136280
14524	マエストロ 外輪鍋 24cm	5	4954057145244
14527	マエストロ 外輪鍋 27cm	5	4954057145275
14530	マエストロ 外輪鍋 30cm	5	4954057145305
14533	マエストロ 外輪鍋 33cm	5	4954057145336
14536	マエストロ 外輪鍋 36cm	5	4954057145367
14539	マエストロ 外輪鍋 39cm	5	4954057145398
14542	マエストロ 外輪鍋 42cm	5	4954057145428
14545	マエストロ 外輪鍋 45cm	5	4954057145459
15012	ソースパン 12cm	20	4954057150125
15014	ソースパン 14cm	20	4954057150149
15016	ソースパン 16cm	20	4954057150163
15018	ソースパン 18cm	20	4954057150187
15020	ソースパン 20cm	20	4954057150200
15022	ソースパン 22cm	20	4954057150224
15024	ソースパン 24cm	20	4954057150248
15026	ソースパン 26cm	20	4954057150262
15112	ソースパン･ポット 蓋 12cm	20	4954057151122
15114	ソースパン･ポット 蓋 14cm	20	4954057151146
15116	ソースパン･ポット 蓋 16cm	20	4954057151160
15118	ソースパン･ポット 蓋 18cm	20	4954057151184
15120	ソースパン･ポット 蓋 20cm	20	4954057151207
15122	ソースパン･ポット 蓋 22cm	20	4954057151221
15124	ソースパン･ポット 蓋 24cm	20	4954057151245
15126	ソースパン･ポット 蓋 26cm	20	4954057151269
15216	コルチナ ソースパン･ポット 蓋 16cm	20	4954057152167
15218	コルチナ ソースパン･ポット 蓋 18cm	20	4954057152181
15220	コルチナ ソースパン･ポット 蓋 20cm	20	4954057152204
15222	コルチナ ソースパン･ポット 蓋 22cm	20	4954057152228
15515	IH3層鍋 行平鍋 15cm	7	4954057155151
15518	IH3層鍋 行平鍋 18cm	7	4954057155182
15521	IH3層鍋 行平鍋 21cm	7	4954057155212
15524	IH3層鍋 行平鍋 24cm	7	4954057155243
15527	IH3層鍋 行平鍋 27cm	7	4954057155274
15530	IH3層鍋 行平鍋 30cm	7	4954057155304
15916	コルチナ ソースパン 16cm	20	4954057159166
15918	コルチナ ソースパン 18cm	20	4954057159180
15920	コルチナ ソースパン 20cm	20	4954057159203
16018	ソースポット 18cm	20	4954057160186
16020	ソースポット 20cm	20	4954057160209
16022	ソースポット 22cm	20	4954057160223
16024	ソースポット 24cm	20	4954057160247
16026	ソースポット 26cm	20	4954057160261
16116	サバティーニ 片手鍋 16cm	19	4954057161169

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
16118	サバティーニ 片手鍋 18cm	19	4954057161183
16119	サバティーニ 片手鍋 19cm	19	4954057161190
16218	サバティーニ 両手鍋 18cm	19	4954057162180
16219	サバティーニ 両手鍋 19cm	19	4954057162197
16226	サバティーニ 両手鍋 26cm	19	4954057162265
16326	サバティーニ 両手鍋ドームカバー付 26cm	19	4954057163262
16419	サバティーニ 卓上鍋 19cm	19	4954057164191
16426	サバティーニ 卓上鍋 26cm	19	4954057164269
16519	サバティーニ フライパン 19cm	19	4954057165198
16526	サバティーニ フライパン 26cm	19	4954057165266
16527	IH3層鍋 段付鍋 27cm	7	4954057165273
16530	IH3層鍋 段付鍋 30cm	7	4954057165303
16533	IH3層鍋 段付鍋 33cm	7	4954057165334
16536	IH3層鍋 段付鍋 36cm	7	4954057165365
16539	IH3層鍋 段付鍋 39cm	7	4954057165396
16542	IH3層鍋 段付鍋 42cm	7	4954057165426
16545	IH3層鍋 段付鍋 45cm	7	4954057165457
16601	サバティーニ スチームパン 18･19cm	19	4954057166010
16602	サバティーニ サブパン 18･19cm	19	4954057166027
16603	サバティーニ セニアラック&カップ（カップ6ケ･トング付）	19	4954057166034
16604	サバティーニ ドームカバー 26cm	19	4954057166041
16721	プロデンジ ちり鍋 ツル付 21cm	18	4954057167215
16724	プロデンジ ちり鍋 ツル付 24cm	18	4954057167246
16727	プロデンジ ちり鍋 ツル付 27cm	18	4954057167277
16730	プロデンジ ちり鍋 ツル付 30cm	18	4954057167307
16733	プロデンジ ちり鍋 ツル付 33cm	18	4954057167338
16821	プロデンジ ちり鍋 仕切り付 21cm	18	4954057168212
16824	プロデンジ ちり鍋 仕切り付 24cm	18	4954057168243
16827	プロデンジ ちり鍋 仕切り付 27cm	18	4954057168274
16830	プロデンジ ちり鍋 仕切り付 30cm	18	4954057168304
16833	プロデンジ ちり鍋 仕切り付 33cm	18	4954057168335
16918	コルチナ ソースポット 18cm	20	4954057169189
16920	コルチナ ソースポット 20cm	20	4954057169202
16922	コルチナ ソースポット 22cm	20	4954057169226
17121	プロデンジ ちり鍋 蓋 21cm	18	4954057171212
17124	プロデンジ ちり鍋 蓋 24cm	18	4954057171243
17127	プロデンジ ちり鍋 蓋 27cm	18	4954057171274
17130	プロデンジ ちり鍋 蓋 30cm	18	4954057171304
17133	プロデンジ ちり鍋 蓋 33cm	18	4954057171335
17221	プロデンジ ちり鍋 蓋（ツマミ金仕上）21cm	18	4954057172219
17224	プロデンジ ちり鍋 蓋（ツマミ金仕上）24cm	18	4954057172240
17227	プロデンジ ちり鍋 蓋（ツマミ金仕上）27cm	18	4954057172271
17230	プロデンジ ちり鍋 蓋（ツマミ金仕上）30cm	18	4954057172301
17233	プロデンジ ちり鍋 蓋（ツマミ金仕上）33cm	18	4954057172332
17515	マエストロ ソテーパン 15cm	5	4954057175159
17518	マエストロ ソテーパン 18cm	5	4954057175180
17521	マエストロ ソテーパン 21cm	5	4954057175210
17524	マエストロ ソテーパン 24cm	5	4954057175241
17527	マエストロ ソテーパン 27cm	5	4954057175272
17721	プロデンジ ちり鍋 21cm	18	4954057177214
17724	プロデンジ ちり鍋 24cm	18	4954057177245
17727	プロデンジ ちり鍋 27cm	18	4954057177276

INDEX

INDEX

INDEX

INDEX

INDEX

INDEX

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
62110	19-0 角バット 10枚取	35	4954057621106
62112	19-0 角バット 12枚取	35	4954057621120
62115	19-0 角バット 15枚取	35	4954057621151
62118	19-0 角バット 18枚取	35	4954057621182
62121	19-0 角バット 21枚取	35	4954057621212
62130	19-0 角バット 30枚取 キャビネ	35	4954057621304
62136	19-0 角バット 36枚取 カード判	35	4954057621366
62140	19-0 角バット 40枚取 手札判	35	4954057621403
63700	調味料入れバット 中子	40	4954057637008
63701	調味料入れバット 中子舟型	40	4954057637015
63702	調味料入れバット 2ツ組	40	4954057637022
63703	調味料入れバット 3ツ組	40	4954057637039
63704	調味料入れバット 長4ツ組	40	4954057637046
63705	調味料入れバット 5ツ組	40	4954057637053
63714	調味料入れバット 田型4ツ組	40	4954057637145
63716	調味料入れバット 田型6ツ組	40	4954057637169
64004	ケーキバット 4番	34・46	4954057640046
64005	ケーキバット 5番	34・46	4954057640053
64006	ケーキバット 6番	34・46	4954057640060
64008	ケーキバット 8番	34・46	4954057640084
64010	ケーキバット 10番	34・46	4954057640107
64012	ケーキバット 12番	34・46	4954057640121
64015	ケーキバット 15番	34・46	4954057640152
64021	ケーキバット 21番	34・46	4954057640213
64030	ケーキバット 30番	34・46	4954057640305
64113	セルクル 耐久仕様(天板6取対応サイズ) 高さ30㎜ 1/1	34	4954057641135
64115	セルクル 耐久仕様(天板6取対応サイズ) 高さ50㎜ 1/1	34	4954057641159
64123	セルクル 耐久仕様(天板6取対応サイズ) 高さ30㎜ 1/2	34	4954057641234
64125	セルクル 耐久仕様(天板6取対応サイズ) 高さ50㎜ 1/2	34	4954057641258
64133	セルクル 耐久仕様(天板6取対応サイズ) 高さ30㎜ 1/3	34	4954057641333
64135	セルクル 耐久仕様(天板6取対応サイズ) 高さ50㎜ 1/3	34	4954057641357
64143	セルクル 耐久仕様(天板6取対応サイズ) 高さ30㎜ 1/4	34	4954057641432
64145	セルクル 耐久仕様(天板6取対応サイズ) 高さ50㎜ 1/4	34	4954057641456
64700	アルミ天板(アルマイト加工済) フレンチ	34	4954057647007
64706	アルミ天板(アルマイト加工済) 6取	34	4954057647069
64710	アルミ天板 フッ素コーティング フレンチ	34	4954057647106
64716	アルミ天板 フッ素コーティング 6取	34	4654057647168
65030	正角盆 30.0	46	4954057650304
65033	正角盆 33.5	46	4954057650335
65118	エルム ユキヒラパン 18㎝	20	4954057651189
65121	エルム ユキヒラパン 21㎝	20	4954057651219
65124	エルム ユキヒラパン 24㎝	20	4954057651240
65218	エルム 両手鍋 18㎝	20	4954057652186
65221	エルム 両手鍋 21㎝	20	4954057652216
65224	エルム 両手鍋 24㎝	20	4954057652247
65314	エルム ミルクパン 14㎝	20	4954057653145
66001	エルム ティーポット【レジン】1人用	43	4954057660013
66002	エルム ティーポット【レジン】2人用	43	4954057660020
66005	エルム ティーポット【レジン】5人用	43	4954057660051
66008	エルム ティーポット【レジン】8人用	43	4954057660082
66101	エルム ティーポット【スチール】1人用	43	4954057661010
66102	エルム ティーポット【スチール】2人用	43	4954057661027

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
66105	エルム ティーポット【スチール】5人用	43	4954057661058
66108	エルム ティーポット【スチール】8人用	43	4954057661089
66202	エルム ティーストレーナー 2人用	44	4954057662024
66205	エルム ティーストレーナー 5人用	44	4954057662055
67001	エルム コーヒーポット【レジン】1人用	43	4954057670012
67002	エルム コーヒーポット【レジン】2人用	43	4954057670029
67005	エルム コーヒーポット【レジン】5人用	43	4954057670050
67008	エルム コーヒーポット【レジン】8人用	43	4954057670081
67101	エルム コーヒーポット【スチール】1人用	43	4954057671019
67102	エルム コーヒーポット【スチール】2人用	43	4954057671026
67105	エルム コーヒーポット【スチール】5人用	43	4954057671057
67108	エルム コーヒーポット【スチール】8人用	43	4954057671088
68003	エルム クリームポット【レジン】3人用	43	4954057680035
68005	エルム クリームポット【レジン】5人用	43	4954057680059
68008	エルム クリームポット【レジン】8人用	43	4954057680080
68103	エルム クリームポット【スチール】3人用	43	4954057681032
68105	エルム クリームポット【スチール】5人用	43	4954057681056
68108	エルム クリームポット【スチール】8人用	43	4954057681087
69005	エルム シュガーポット【レジン】5人用	43	4954057690058
69015	浅型 パンチボール 15㎝	42	4954057690157
69018	浅型 パンチボール 18㎝	42	4954057690188
69021	浅型 パンチボール 21㎝	42	4954057690218
69024	浅型 パンチボール 24㎝	42	4954057690249
69027	浅型 パンチボール 27㎝	42	4954057690270
69030	浅型 パンチボール 30㎝	42	4954057690300
69105	エルム シュガーポット【スチール】5人用	43	4954057691055
70002	エルム セットトレー ヘアライン仕上 25(250×140㎜)	43	4954057700023
70004	エルム セットトレー ヘアライン仕上 36(360×240㎜)	43	4954057700047
70005	エルム セットトレー ヘアライン仕上 39(390×300㎜)	43	4954057700054
70015	パンチボール 15㎝	42	4954057700153
70018	パンチボール 18㎝	42	4954057700184
70021	パンチボール 21㎝	42	4954057700214
70024	パンチボール 24㎝	42	4954057700245
70027	パンチボール 27㎝	42	4954057700276
70030	パンチボール 30㎝	42	4954057700306
70515	フラットエッジ 深型ボール 注ぎ口付 電解研磨仕上 15㎝	32・41	4954057705158
70518	フラットエッジ 深型ボール 注ぎ口付 電解研磨仕上 18㎝	32・41	4954057705189
70521	フラットエッジ 深型ボール 注ぎ口付 電解研磨仕上 21㎝	32・41	4954057705219
70524	フラットエッジ 深型ボール 注ぎ口付 電解研磨仕上 24㎝	32・41	4954057705240
70527	フラットエッジ 深型ボール 注ぎ口付 電解研磨仕上 27㎝	32・41	4954057705271
70530	フラットエッジ 深型ボール 注ぎ口付 電解研磨仕上 30㎝	32・41	4954057705301
71011	ミキシングボール 11㎝	41	4954057710114
71015	ミキシングボール 15㎝	41	4954057710152
71018	ミキシングボール 18㎝	41	4954057710183
71021	ミキシングボール 21㎝	41	4954057710213
71024	ミキシングボール 24㎝	41	4954057710244
71027	ミキシングボール 27㎝	41	4954057710275
71030	ミキシングボール 30㎝	41	4954057710305
71120	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ 1/12	27	4954057711203
71121	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ(ポリカーボネート製) 1/12	28	4954057711210
71122	KOINU ホテルパン 1/12(深さ65㎜)	24	4954057711227
71124	KOINU ホテルパン 1/12(深さ100㎜)	24	4954057711241

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
71183	KOINU ホテルパン 1/18(深さ80㎜)	24	4954057711838
71315	パンチ盆ざる型 15㎝	42	4954057713153
71318	パンチ盆ざる型 18㎝	42	4954057713184
71321	パンチ盆ざる型 21㎝	42	4954057713214
71324	パンチ盆ざる型 24㎝	42	4954057713245
71327	パンチ盆ざる型 27㎝	42	4954057713276
71330	パンチ盆ざる型 30㎝	42	4954057713306
71415	パンチざるそば型 15㎝	42	4954057714150
71418	パンチざるそば型 18㎝	42	4954057714181
71421	パンチざるそば型 21㎝	42	4954057714211
71424	パンチざるそば型 24㎝	42	4954057714242
71427	パンチざるそば型 27㎝	42	4954057714273
71430	パンチざるそば型 30㎝	42	4954057714303
71515	フラットエッジ 深型ボール トレー 15㎝	32・41	4954057715157
71518	フラットエッジ 深型ボール トレー 18㎝	32・41	4954057715188
71521	フラットエッジ 深型ボール トレー 21㎝	32・41	4954057715218
71524	フラットエッジ 深型ボール トレー 24㎝	32・41	4954057715249
71527	フラットエッジ 深型ボール トレー 27㎝	32・41	4954057715270
71530	フラットエッジ 深型ボール トレー 30㎝	32・41	4954057715300
72007	内蓋式キッチンポット(目盛付) 7㎝	37	4954057720076
72008	内蓋式キッチンポット(目盛付) 8㎝	37	4954057720083
72009	内蓋式キッチンポット(目盛付) 9㎝	37	4954057720090
72010	内蓋式キッチンポット(目盛付) 10㎝	37	4954057720106
72011	内蓋式キッチンポット(目盛付) 11㎝	37	4954057720113
72012	内蓋式キッチンポット(目盛付) 12㎝	37	4954057720120
72013	内蓋式キッチンポット(目盛付) 13㎝	37	4954057720137
72014	内蓋式キッチンポット(目盛付) 14㎝	37	4954057720144
72015	内蓋式キッチンポット(目盛付) 15㎝	37	4954057720151
72016	内蓋式キッチンポット(目盛付) 16㎝	37	4954057720168
72017	内蓋式キッチンポット(目盛付) 17㎝	37	4954057720175
72018	内蓋式キッチンポット(目盛付) 18㎝	37	4954057720182
72019	内蓋式キッチンポット(目盛付) 19㎝	37	4954057720199
72020	内蓋式キッチンポット(目盛付) 20(手付)㎝	37	4954057720205
72022	内蓋式キッチンポット(目盛付) 22(手付)㎝	37	4954057720229
72024	内蓋式キッチンポット(目盛付) 24(手付)㎝	37	4954057720243
72026	内蓋式キッチンポット(目盛付) 26(手付)㎝	37	4954057720267
72028	内蓋式キッチンポット(目盛付) 28(手付)㎝	37	4954057720281
72030	内蓋式キッチンポット(目盛付) 30(手付)㎝	37	4954057720304
72033	内蓋式キッチンポット(目盛付) 33(手付)㎝	37	4954057720335
72036	内蓋式キッチンポット(目盛付) 36(手付)㎝	37	4954057720366
72040	内蓋式キッチンポット(目盛付) 40(手付)㎝	37	4954057720403
72045	内蓋式キッチンポット(目盛付) 45(手付)㎝	37	4954057720458
72050	内蓋式キッチンポット(目盛付) 50(手付)㎝	37	4954057720502
72107	キッチンポット 蓋(フック付) 7㎝	37	4954057721073
72108	キッチンポット 蓋(フック付) 8㎝	37	4954057721080
72109	キッチンポット 蓋(フック付) 9㎝	37	4954057721097
72110	キッチンポット 蓋(フック付) 10㎝	37	4954057721103
72111	キッチンポット 蓋(フック付) 11㎝	37	4954057721110
72112	キッチンポット 蓋(フック付) 12㎝	37	4954057721127
72113	キッチンポット 蓋(フック付) 13㎝	37	4954057721134
72114	キッチンポット 蓋(フック付) 14㎝	37	4954057721141
72115	キッチンポット 蓋(フック付) 15㎝	37	4954057721158

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
72116	キッチンポット 蓋(フック付) 16㎝	37	4954057721165
72117	キッチンポット 蓋(フック付) 17㎝	37	4954057721172
72118	キッチンポット 蓋(フック付) 18㎝	37	4954057721189
72119	キッチンポット 蓋(フック付) 19㎝	37	4954057721196
72120	キッチンポット 蓋(フック付) 20㎝	37	4954057721202
72122	キッチンポット 蓋(フック付) 22㎝	37	4954057721226
72124	キッチンポット 蓋(フック付) 24㎝	37	4954057721240
72126	キッチンポット 蓋(フック付) 26㎝	37	4954057721264
72128	キッチンポット 蓋(フック付) 28㎝	37	4954057721288
72130	キッチンポット 蓋(フック付) 30㎝	37	4954057721301
72133	キッチンポット 蓋(フック付) 33㎝	37	4954057721332
72136	キッチンポット 蓋(フック付) 36㎝	37	4954057721363
72140	キッチンポット 蓋(フック付) 40㎝	37	4954057721400
72145	キッチンポット 蓋(フック付) 45㎝	37	4954057721455
72150	キッチンポット 蓋(フック付) 50㎝	37	4954057721509
72308	19-0 内蓋式キッチンポット 8㎝	35	4954057723084
72309	19-0 内蓋式キッチンポット 9㎝	35	4954057723091
72310	19-0 内蓋式キッチンポット 10㎝	35	4954057723107
72312	19-0 内蓋式キッチンポット 12㎝	35	4954057723121
72314	19-0 内蓋式キッチンポット 14㎝	35	4954057723145
72316	19-0 内蓋式キッチンポット 16㎝	35	4954057723169
72318	19-0 内蓋式キッチンポット 18㎝	35	4954057723183
72320	19-0 内蓋式キッチンポット 20(手付)㎝	35	4954057723206
72322	19-0 内蓋式キッチンポット 22(手付)㎝	35	4954057723220
72324	19-0 内蓋式キッチンポット 24(手付)㎝	35	4954057723244
72326	19-0 内蓋式キッチンポット 26(手付)㎝	35	4954057723268
72328	19-0 内蓋式キッチンポット 28(手付)㎝	35	4954057723282
72330	19-0 内蓋式キッチンポット 30(手付)㎝	35	4954057723305
72515	フラットエッジ 深型メッシュボール 15㎝	32・42	開発中
72518	フラットエッジ 深型メッシュボール 18㎝	32・42	開発中
72521	フラットエッジ 深型メッシュボール 21㎝	32・42	開発中
72610	バターポット 10㎝	38	4954057726108
73100	マリーポット 蓋 10㎝	38	4954057731003
73118	インセット 18㎝	38・53	4954057731188
73124	インセット 24㎝	38・53	4954057731249
73129	インセット 29㎝	38・53	4954057731294
73160	マリーポット 10㎝	38	4954057731607
73329	インセットヒンジ付蓋 29㎝用	38・53	4954057733298
74008	口付 計量カップ 8㎝	41	4954057740081
74010	口付 計量カップ 10㎝	41	4954057740104
74012	口付 計量カップ 12㎝	41	4954057740128
74014	口付 計量カップ 14㎝	41	4954057740142
74016	口付 計量カップ 16㎝	41	4954057740166
74018	口付 計量カップ 18㎝	41	4954057740180
74020	口付 計量カップ 20㎝	41	4954057740203
75150	ラムポット(蝶番付) 500cc	44	4954057751506
75175	ラムポット(蝶番付) 750cc	44	4954057751759
76008	深型角キッチンポット(目盛付) 8㎝	37	4954057760089
76009	深型角キッチンポット(目盛付) 9㎝	37	4954057760096
76010	深型角キッチンポット(目盛付) 10㎝	37	4954057760102
76011	深型角キッチンポット(目盛付) 11㎝	37	4954057760119
76012	深型角キッチンポット(目盛付) 12㎝	37	4954057760126

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
76013	深型角キッチンポット(目盛付) 13㎝	37	4954057760133
76014	深型角キッチンポット(目盛付) 14㎝	37	4954057760140
76015	深型角キッチンポット(目盛付) 15㎝	37	4954057760157
76016	深型角キッチンポット(目盛付) 16㎝	37	4954057760164
76018	深型角キッチンポット(目盛付) 18㎝	37	4954057760188
76020	深型角キッチンポット(目盛付) 20(手付)㎝	37	4954057760201
76022	深型角キッチンポット(目盛付) 22(手付)㎝	37	4954057760225
76024	深型角キッチンポット(目盛付) 24(手付)㎝	37	4954057760249
76027	深型角キッチンポット(目盛付) 27(手付)㎝	37	4954057760270
76030	深型角キッチンポット(目盛付) 30(手付)㎝	37	4954057760300
76108	角キッチンポット 蓋(フック付) 8㎝	37	4954057761086
76109	角キッチンポット 蓋(フック付) 9㎝	37	4954057761093
76110	角キッチンポット 蓋(フック付) 10㎝	37	4954057761109
76111	角キッチンポット 蓋(フック付) 11㎝	37	4954057761116
76112	角キッチンポット 蓋(フック付) 12㎝	37	4954057761123
76113	角キッチンポット 蓋(フック付) 13㎝	37	4954057761130
76114	角キッチンポット 蓋(フック付) 14㎝	37	4954057761147
76115	角キッチンポット 蓋(フック付) 15㎝	37	4954057761154
76116	角キッチンポット 蓋(フック付) 16㎝	37	4954057761161
76118	角キッチンポット 蓋(フック付) 18㎝	37	4954057761185
76120	角キッチンポット 蓋(フック付) 20㎝	37	4954057761208
76122	角キッチンポット 蓋(フック付) 22㎝	37	4954057761222
76124	角キッチンポット 蓋(フック付) 24㎝	37	4954057761246
76127	角キッチンポット 蓋(フック付) 27㎝	37	4954057761277
76130	角キッチンポット 蓋(フック付) 30㎝	37	4954057761307
77009	浅型角キッチンポット 9㎝	37	4954057770095
77010	浅型角キッチンポット 10㎝	37	4954057770101
77011	浅型角キッチンポット 11㎝	37	4954057770118
77012	浅型角キッチンポット 12㎝	37	4954057770125
77013	浅型角キッチンポット 13㎝	37	4954057770132
77014	浅型角キッチンポット 14㎝	37	4954057770149
77015	浅型角キッチンポット 15㎝	37	4954057770156
77016	浅型角キッチンポット 16㎝	37	4954057770163
77018	浅型角キッチンポット 18㎝	37	4954057770187
77020	浅型角キッチンポット 20㎝	37	4954057770200
78017	DUバット 17型	32	4954057780179
78019	DUバット 19型	32	4954057780193
78021	DUバット 21型	32	4954057780216
78023	DUバット 23型	32	4954057780230
78026	DUバット 26型	32	4954057780261
78029	DUバット 29型	32	4954057780292
78032	DUバット 32型	32	4954057780322
78034	DUバット 34型	32	4954057780346
78038	DUバット 38型	32	4954057780384
78041	DUバット 41型	32	4954057780414
78045	DUバット 45型	32	4954057780452
78049	DUバット 49型	32	4954057780490
78053	DUバット 53型	32	4954057780537
78059	DUバット 59型	32	4954057780599
78117	DUバット 蓋 17型	32	4954057781176
78119	DUバット 蓋 19型	32	4954057781190
78121	DUバット 蓋 21型	32	4954057781213

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
78123	DUバット 蓋 23型	32	4954057781237
78126	DUバット 蓋 26型	32	4954057781268
78129	DUバット 蓋 29型	32	4954057781299
78132	DUバット 蓋 32型	32	4954057781329
78134	DUバット 蓋 34型	32	4954057781343
78138	DUバット 蓋 38型	32	4954057781381
78141	DUバット 蓋 41型	32	4954057781411
78145	DUバット 蓋 45型	32	4954057781459
78149	DUバット 蓋 49型	32	4954057781497
78153	DUバット 蓋 53型	32	4954057781534
78159	DUバット 蓋 59型	32	4954057781596
78217	DUバットアミ 17型	32	4954057782173
78219	DUバットアミ 19型	32	4954057782197
78221	DUバットアミ 21型	32	4954057782210
78223	DUバットアミ 23型	32	4954057782234
78226	DUバットアミ 26型	32	4954057782265
78229	DUバットアミ 29型	32	4954057782296
78232	DUバットアミ 32型	32	4954057782326
78234	DUバットアミ 34型	32	4954057782340
78238	DUバットアミ 38型	32	4954057782388
78241	DUバットアミ 41型	32	4954057782418
78245	DUバットアミ 45型	32	4954057782456
78249	DUバットアミ 49型	32	4954057782494
78253	DUバットアミ 53型	32	4954057782531
78259	DUバットアミ 59型	32	4954057782593
80122	KOINU ホテルパン L1/2(深さ65㎜)	23	4954057801225
80124	KOINU ホテルパン L1/2(深さ100㎜)	23	4954057801249
80126	KOINU ホテルパン L1/2(深さ150㎜)	23	4954057801263
81120	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ L1/2	27	4954057811200
81125	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ(スタッキング仕様) L1/2	27	4954057811255
82028	19-0 IH 寸胴鍋(目盛付) 28㎝	8	4954057820288
82030	19-0 IH 寸胴鍋(目盛付) 30㎝	8	4954057820301
82033	19-0 IH 寸胴鍋(目盛付) 33㎝	8	4954057820332
82036	19-0 IH 寸胴鍋(目盛付) 36㎝	8	4954057820363
82040	19-0 IH 寸胴鍋(目盛付) 40㎝	8	4954057820400
82045	19-0 IH 寸胴鍋(目盛付) 45㎝	8	4954057820455
82050	19-0 IH 寸胴鍋(目盛付) 50㎝	8	4954057820509
82060	19-0 IH 寸胴鍋(目盛付) 60㎝	8	4954057820608
82118	19-0 IH 蓋 18㎝	8	4954057821186
82120	KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ (切込穴付) L1/2	27	4954057821209
82121	19-0 IH 蓋 21㎝	8	4954057821216
82124	19-0 IH 蓋 24㎝	8	4954057821247
82125	KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ (切込穴付)(スタッキング仕様) L1/2	27	4954057821254
82127	19-0 IH 蓋 27㎝	8	4954057821278
82128	19-0 IH 蓋 28㎝	8	4954057821285
82130	19-0 IH 蓋 30㎝	8	4954057821308
82133	19-0 IH 蓋 33㎝	8	4954057821339
82136	19-0 IH 蓋 36㎝	8	4954057821360
82140	19-0 IH 蓋 40㎝	8	4954057821407
82145	19-0 IH 蓋 45㎝	8	4954057821452
82150	19-0 IH 蓋 50㎝	8	4954057821506
82160	19-0 IH 蓋 60㎝	8	4954057821605

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
82327	19-0 IH 段付鍋 27㎝	8	4954057823272
82330	19-0 IH 段付鍋 30㎝	8	4954057823302
82333	19-0 IH 段付鍋 33㎝	8	4954057823333
82336	19-0 IH 段付鍋 36㎝	8	4954057823364
82339	19-0 IH 段付鍋 39㎝	8	4954057823395
82342	19-0 IH 段付鍋 42㎝	8	4954057823425
82345	19-0 IH 段付鍋 45㎝	8	4954057823456
82428	19-0 IH 半寸胴鍋(目盛付) 28㎝	8	4954057824286
82430	19-0 IH 半寸胴鍋(目盛付) 30㎝	8	4954057824309
82433	19-0 IH 半寸胴鍋(目盛付) 33㎝	8	4954057824330
82436	19-0 IH 半寸胴鍋(目盛付) 36㎝	8	4954057824361
82440	19-0 IH 半寸胴鍋(目盛付) 40㎝	8	4954057824408
82445	19-0 IH 半寸胴鍋(目盛付) 45㎝	8	4954057824453
82518	19-0 IH シチューパン 18㎝	8	4954057825184
82521	19-0 IH シチューパン 21㎝	8	4954057825214
82524	19-0 IH シチューパン 24㎝	8	4954057825245
82527	19-0 IH シチューパン 27㎝	8	4954057825276
82530	19-0 IH シチューパン 30㎝	8	4954057825306
82721	19-0 IH 外輪鍋 21㎝	8	4954057827218
82724	19-0 IH 外輪鍋 24㎝	8	4954057827249
82727	19-0 IH 外輪鍋 27㎝	8	4954057827270
82730	19-0 IH 外輪鍋 30㎝	8	4954057827300
82733	19-0 IH 外輪鍋 33㎝	8	4954057827331
82736	19-0 IH 外輪鍋 36㎝	8	4954057827362
82740	19-0 IH 外輪鍋 40㎝	8	4954057827409
82745	19-0 IH 外輪鍋 45㎝	8	4954057827454
83110	KOINU 穴明ホテルパンⅡ 1/1(深さ25㎜)	30	4954057831109
83111	KOINU 穴明ホテルパンⅡ 1/1(深さ40㎜)	30	4954057831116
83112	KOINU 穴明ホテルパンⅡ 1/1(深さ65㎜)	30	4954057831123
83114	KOINU 穴明ホテルパンⅡ 1/1(深さ100㎜)	30	4954057831147
83120	KOINU 穴明ホテルパンⅡ 1/2(深さ25㎜)	30	4954057831208
83121	KOINU 穴明ホテルパンⅡ 1/2(深さ40㎜)	30	4954057831215
83122	KOINU 穴明ホテルパンⅡ 1/2(深さ65㎜)	30	4954057831222
83124	KOINU 穴明ホテルパンⅡ 1/2(深さ100㎜)	30	4954057831246
84122	KOINU ホテルパンⅡタイプ L1/2(深さ65㎜)	26	4954057841221
84124	KOINU ホテルパンⅡタイプ L1/2(深さ100㎜)	26	4954057841245
84126	KOINU ホテルパンⅡタイプ L1/2(深さ150㎜)	26	4954057841269
85110	KOINU ホテルパンⅡタイプ 1/1(深さ25㎜)	25	4954057851107
85111	KOINU ホテルパンⅡタイプ 1/1(深さ40㎜)	25	4954057851114
85112	KOINU ホテルパンⅡタイプ 1/1(深さ65㎜)	25	4954057851121
85114	KOINU ホテルパンⅡタイプ 1/1(深さ100㎜)	25	4954057851145
85116	KOINU ホテルパンⅡタイプ 1/1(深さ150㎜)	25	4954057851169
85118	KOINU ホテルパンⅡタイプ 1/1(深さ200㎜)	25	4954057851183
85120	KOINU ホテルパンⅡタイプ 1/2(深さ25㎜)	26	4954057851206
85121	KOINU ホテルパンⅡタイプ 1/2(深さ40㎜)	26	4954057851213
85122	KOINU ホテルパンⅡタイプ 1/2(深さ65㎜)	26	4954057851220
85124	KOINU ホテルパンⅡタイプ 1/2(深さ100㎜)	26	4954057851244
85126	KOINU ホテルパンⅡタイプ 1/2(深さ150㎜)	26	4954057851268
85132	KOINU ホテルパンⅡタイプ 1/3(深さ65㎜)	26	4954057851329
85134	KOINU ホテルパンⅡタイプ 1/3(深さ100㎜)	26	4954057851343
85136	KOINU ホテルパンⅡタイプ 1/3(深さ150㎜)	26	4954057851367
85142	KOINU ホテルパンⅡタイプ 1/4(深さ65㎜)	26	4954057851428

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
85144	KOINU ホテルパンⅡタイプ 1/4(深さ100㎜)	26	4954057851442
85146	KOINU ホテルパンⅡタイプ 1/4(深さ150㎜)	26	4954057851466
85162	KOINU ホテルパンⅡタイプ 1/6(深さ65㎜)	26	4954057851626
85164	KOINU ホテルパンⅡタイプ 1/6(深さ100㎜)	26	4954057851640
85166	KOINU ホテルパンⅡタイプ 1/6(深さ150㎜)	26	4954057851664
85192	KOINU ホテルパンⅡタイプ 1/9(深さ65㎜)	26	4954057851923
85194	KOINU ホテルパンⅡタイプ 1/9(深さ100㎜)	26	4954057851947
85196	KOINU ホテルパンⅡタイプ 1/9(深さ150㎜)	26	4954057851961
85210	KOINU ホテルパンⅡタイプ 2/1(深さ25㎜)	25	4954057852104
85211	KOINU ホテルパンⅡタイプ 2/1(深さ40㎜)	25	4954057852111
85212	KOINU ホテルパンⅡタイプ 2/1(深さ65㎜)	25	4954057852128
85214	KOINU ホテルパンⅡタイプ 2/1(深さ100㎜)	25	4954057852142
85216	KOINU ホテルパンⅡタイプ 2/1(深さ150㎜)	25	4954057852166
85232	KOINU ホテルパンⅡタイプ 2/3(深さ65㎜)	26	4954057852326
85234	KOINU ホテルパンⅡタイプ 2/3(深さ100㎜)	26	4954057852340
85236	KOINU ホテルパンⅡタイプ 2/3(深さ150㎜)	26	4954057852364
87110	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 蓋 CFタイプ 1/1	27	4954057871105
87112	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 1/1(深さ65㎜)	25	4954057871129
87114	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 1/1(深さ100㎜)	25	4954057871143
87115	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 蓋 CFタイプ(スタッキング仕様) 1/1	27	4954057871150
87116	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 1/1(深さ150㎜)	25	4954057871167
87120	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 蓋 CFタイプ 1/2	27	4954057871204
87122	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 1/2(深さ65㎜)	26	4954057871228
87124	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 1/2(深さ100㎜)	26	4954057871242
87125	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 蓋 CFタイプ(スタッキング仕様) 1/2	27	4954057871259
87126	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 1/2(深さ150㎜)	26	4954057871266
87130	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 蓋 CFタイプ 1/3	27	4954057871303
87132	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 1/3(深さ65㎜)	26	4954057871327
87134	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 1/3(深さ100㎜)	26	4954057871341
87135	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 蓋 CFタイプ(スタッキング仕様) 1/3	27	4954057871358
87136	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 1/3(深さ150㎜)	26	4954057871365
87140	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 蓋 CFタイプ 1/4	27	4954057871402
87142	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 1/4(深さ65㎜)	26	4954057871426
87144	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 1/4(深さ100㎜)	26	4954057871440
87145	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 蓋 CFタイプ(スタッキング仕様) 1/4	27	4954057871457
87146	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 1/4(深さ150㎜)	26	4954057871464
87160	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 蓋 CFタイプ 1/6	27	4954057871600
87162	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 1/6(深さ65㎜)	26	4954057871624
87164	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 1/6(深さ100㎜)	26	4954057871648
87166	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 1/6(深さ150㎜)	26	4954057871662
87190	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 蓋 CFタイプ 1/9	27	4954057871907
87192	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 1/9(深さ65㎜)	26	4954057871921
87194	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 1/9(深さ100㎜)	26	4954057871945
87196	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 1/9(深さ150㎜)	26	4954057871969
87230	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 蓋 CFタイプ 2/3	27	4954057872300
87232	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 2/3(深さ65㎜)	26	4954057872324
87234	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 2/3(深さ100㎜)	26	4954057872348
87235	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 蓋 CFタイプ(スタッキング仕様) 2/3	27	4954057872355
87236	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 2/3(深さ150㎜)	26	4954057872362
87511	KOINU 穴明ホテルパンⅡフック付 1/1(深さ40㎜)	30	4954057875110
87512	KOINU 穴明ホテルパンⅡフック付 1/1(深さ65㎜)	30	4954057875127
87514	KOINU 穴明ホテルパンⅡフック付 1/1(深さ100㎜)	30	4954057875141

INDEX

KOINU
仔犬印厨房製品
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㈹ 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

[Homepage] https://www.koinu-honma.co.jp
[Facebook] https://www.facebook.com/koinu.honma/
[Instagram] https://www.instagram.com/honma_koinu/

- 製品の寸法は生産ロット毎に若干の誤差が生じる場合があります。ご了承ください。
- 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。
-

Homepage　Facebook　Instagram