

KOINU

MADE IN JAPAN



KOINU

VOL.15

KOINU CATALOG VOL.15 KOINU 厨房製品カタログ

仔犬印 = KOINU

本開発作所の「KOINU」というブランドは創業当初は仔犬印「こいぬ」でした。
業務用の厨房市場をメインに早くから輸出していたため、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、そしてお客様のもの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。



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 1

鍋の蓋類による熱伝導性と蓄熱性

PRODENJI NSSC190ステンレス 超厚底構造 3~4

- 【プロデンジシリーズの特色】
- プロデンジ 寸胴鍋
 - プロデンジ 半寸胴鍋
 - プロデンジ 外輪鍋
 - プロデンジ シチューパン
 - プロデンジ ソテーパン
 - プロデンジ フライパン
 - プロデンジ テーバーパン
 - プロデンジ 段付鍋
 - プロデンジ 湯鍋
 - プロデンジ 蓋



MAESTRO 5~6

- 【マエストロシリーズの特色】
- IH3層鋼クラッド材
 - マエストロ 寸胴鍋
 - マエストロ 半寸胴鍋
 - マエストロ 外輪鍋
 - マエストロ シチューパン
 - マエストロ ソテーパン
 - マエストロ 蓋
 - IH2層鋼クラッド材+フッ素コート
 - マエストロ 深型フライパン(炒め鍋)
 - マエストロ フライパン
 - マエストロ 親子鍋
 - マエストロ 蓋
 - 蓋



IH3層鋼クラッド材 和鍋シリーズ 7

- IH3層鋼 行平鍋
- IH3層鋼 両手行平鍋
- 木柄
- IH3層鋼 ヤット口鍋
- IH3層鋼 段付鍋
- ガラス蓋



IH3層鋼クラッド材 プラスチックハンドルシリーズ 7

- 実用鍋 プラスチックハンドル
- 行平鍋 プラスチックハンドル



19-0 IH鍋 円環底押構造 NSSC180(19-0ステンレス) 8

- 19-0 IH 寸胴鍋(目盛付)
- 19-0 IH 半寸胴鍋(目盛付)
- 19-0 IH 段付鍋
- 19-0 IH シチューパン
- 19-0 IH 外輪鍋
- 19-0 IH 蓋



スーパーセラミックコーティングシリーズ 9~12

- スーパーセラミックコーティング
フライパンシリーズ
【機能紹介】
- フライパン(フェニックス)
 - 深型フライパン
 - ガラス蓋
 - シリコンハンドルカバー
 - スチームプレート
 - クライミング セットパッケージ
 - 深型フライパン セットパッケージ
 - ビックロバン
 - ビックロバン 親子鍋
 - ビックロバン 蓋
 - IH玉子焼き 簡便型
 - IH玉子焼き プラスチックハンドル
 - 両手フライパン
 - 超大型 両手フライパン
 - ガラス蓋
 - クッキングミシン



給食缶(止め金具付運搬容器) 13~14

- 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) IHハンドル仕様
 - スタッキング角型給食缶
 - 専用止め金具
 - シリコンゴムパッキン(角型給食缶用)
- スタッキング丸型給食缶
- IH対応クロムステンレス(19-0クロムステンレス)
 - スタッキング給食缶
 - 専用止め金具
 - シリコンゴムパッキン(丸型給食缶用)



業務用アルミ鍋 15~16

- 業務用アルミ鍋 目盛付
- アルミ 目盛付 寸胴鍋
 - アルミ 目盛付 半寸胴鍋
 - アルミ 目盛付 外輪鍋
 - アルミ 目盛付 シチューパン
 - アルミ 目盛付 ソテーパン
- 業務用アルミ鍋 超厚底強化構造
- 取手アルミ 湯止め
 - アルミ 超厚底 寸胴鍋
 - アルミ 超厚底 半寸胴鍋
 - アルミ 超厚底 外輪鍋
 - アルミ 超厚底 シチューパン
 - アルミ 超厚底 ソテーパン
 - アルミ 超厚底 テーバーパン



業務用 アルミ打出式鍋 17

- アルミ 雪平鍋
- アルミ 段付鍋
- アルミ 両手雪平鍋
- アルミ 雪平鍋 カラス口 右手用
- アルミ 雪平鍋 カラス口 左手用
- 雪平用 木柄
- アルミ 蓋
- アルミ 寄せ鍋
- アルミ 寄せ鍋セット



卓上鍋 18

- PRODENJI NSSC190ステンレス/IH対応 超厚底構造
- プロデンジ 炒り鍋
 - プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋
 - プロデンジ 炒り鍋 仕切り付
 - プロデンジ 炒り鍋 ツル付
 - プロデンジ 炒り鍋 蓋
 - プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋 蓋
- しゃぶしゃぶ鍋 SUS304(18-8) ステンレス
- しゃぶしゃぶ鍋
 - しゃぶしゃぶ鍋(蓋付)
 - しゃぶしゃぶ鍋 蓋



SABATINI IH7層鋼クラッド材 19

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



elm 鍋シリーズ ツヤ消仕上 IH3層鋼クラッド材 20

- エルム ミルクパン
- エルム ユキセラパン
- エルム 両手鍋



ソースパン・ポット SUS430クロムステンレス(IH対応) 20

- ソースパン
- ソースポット
- ソースパン・ポット 蓋
- フライパン 蓋



CORTINA IH対応19-0クロムステンレス 超厚底構造2.0mm 20

- コルチナソースポット
- コルチナソースパン
- コルチナソースパン・ポット 蓋



BLACK STEEL 黒皮鉄鍋 21

- 鉄フライパン
- 鉄北京鍋
- 鉄中華鍋
- 鉄卓上鍋(クッキークード)



BLACK ブラック 21

- ブラック IH3層鋼 両手鍋
- ブラック IH3層鋼 シチューパン
- ブラック IH2層鋼 炒め鍋
- ブラック ミキシングボウル
- ブラック マンチボール



IH目盛付 寸胴鍋 21

- IH目盛付 寸胴鍋



KOINU ホテルパン / ホテルパンIIタイプ 22

【アンデジャム機能紹介】

KOINU ホテルパン SUS304(18-8)ステンレス 23~24

- KOINU ホテルパン
- KOINU ホテルパン オリジナルサイズ 2/9(2/3規格専用)
- KOINU ホテルパン 2/9サイズ
- ホテルパン 皿皿
- KOINU ホテルパン 蓋 C・NCタイプ



KOINU ホテルパンIIタイプ SUS304(18-8)ステンレス 25~26

- ホテルパンIIタイプ



KOINU ホテルパンIIタイプ フック付 SUS304(18-8)ステンレス 25~26

- ホテルパンIIタイプ フック付



KOINU ホテルパン蓋 27~28

- SUS304(18-8)ステンレス
- KOINU ホテルパン 蓋 Cタイプ
 - KOINU ホテルパン 蓋 NCタイプ
 - KOINU ホテルパンIIタイプ フック付 皿皿
 - KOINU ホテルパン 蓋 DCタイプ
 - KOINU ホテルパンIIタイプ DHタイプ
- ポリカーボネート(透明)
- KOINU ホテルパン 蓋 Cタイプ
 - KOINU ホテルパン 蓋 NCタイプ(別途送料)
 - KOINU ホテルパンIIタイプ フック付 皿皿
 - KOINU ホテルパンIIタイプ DHタイプ
- 【蓋・ホテルパン 照合表】



運搬用ホテルパンセット SUS304(18-8)ステンレス 28

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



KOINU シートパン ホテルパンサイズ規格 29

- KOINU アルミ 深型ホテルパン
- KOINU 浅型ホテルパン
- SUS304ステンレス
- KOINU アルミホテルパン
- フッ素樹脂コーティング仕様



皿皿・アミ・ユニットパン・穴明ホテルパン 29~30

- ホテルパン 皿皿
- クリッ アミ
- ユニットパン
- ユニットパン
- ホテルパン アダプター

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



ホテルパン付属品・特加工見本例

30



フラットエッジシリーズ

31~32



【研磨加工 ステンレス製品の表面処理】

DUパット(深型フチ長パット) SUS304(18-8)ステンレス

32



角パットシリーズ SUS304(18-8)ステンレス

33



角パットアミ SUS304(18-8)ステンレス

33



高耐久セルクル(天板6取サイズ対応)

34



シートパン

34



ケーキパット

34



ビザシャベル各種

34



19-0 クロムステンレスシリーズ

NSSC180ステンレス

35~36



キッチンポット・給食缶(止め金具付運搬容器)

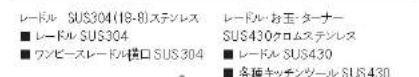
SUS304(18-8)ステンレス

37~38



レードル

39



調味料入れ SUS304(18-8)ステンレス

40



フラットエッジシリーズ SUS304(18-8)ステンレス

41~42



容器・パンチング容器・ケトルシリーズ

SUS304(18-8)ステンレス

41~42



elm 卓上シリーズ

43~44



バーコレクター・ラムポット・卓上シリーズ

44



カツカッター 特許取得済

45



トレイ

46



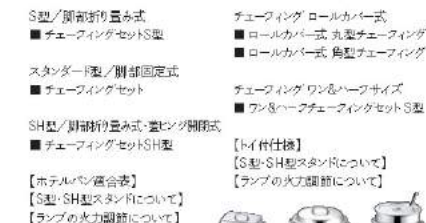
ダストボックス・スモーキングスタンド

46



チェーフィング

47~50



電気フードウォーマー 横型

51~52



電気フードウォーマー 縦型

53~54



エコクリーン

55

ステンレス“そのさびにくさ、耐食性のメカニズム”

56

ステンレス調理用具の上手な扱い方

57~58

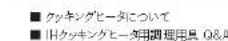


金属調理用具 Q&A

59~60

クッキングヒーターについて

61~62



会社案内

63~64

インデックス

65~78

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/cm ³	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	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	非常に遅く、温まりにくい	0.594	1.0	4.18
	油		0.14~0.17	0.9	2.1
	空気		0.024~0.031	0.0012	1.0~1.01

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、碗、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らないです。



①陶器

熱くならないですが、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

熱くならない

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ので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ので小火での調理ができ、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酸性でありIHにも対応し熱源を選びません。材料単価が高く高級商品も多いですが耐食性・耐久性ともに優れた長期間の使用が可能でコストパフォーマンスにとっても優れています。 当社使用板厚(銅類) 0.7~3.0mm プロデジシリーズ(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)、マルチナシリーズ(P.20)
		蓄熱量 (冷めにくさ)	(値) 比重 比熱 → 7.70(クロム系) 7.93(ニッケル系) → 0.460(クロム系) 0.502(ニッケル系)	冷めにくい (重い)	
		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(2.3mm)	温まりやすい	アルミとステンレスの長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/cm³(2.3mm)~4.6g/cm³(2.6mm) 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を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鋼とほぼ同等です。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価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層鋼クラッド材和銅シリーズ(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)	(値) 比重 比熱 → 5.3 → 0.67	冷めにくい (重い)	
		IH	○		
クラッド鍋(2層)		熱伝導率 (温まりやすさ)	→ 186(2.0mm)	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割れにくく長く使用できます。比重が3.95g/cm³(2.0mm)当社使用材)とても軽く扱いやすいです。熱伝導もアルミ比重が高いため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)	(値) 比重 比熱 → 3.95 → 0.7	比較的冷めやすい (比較的軽い)	
		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銅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・厚手の和食、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1.5~5.0mm 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)	(値) 比重 比熱 → 2.69 → 0.917	冷めやすい (すごく軽い)	
		IH	×		
鉄		熱伝導率 (温まりやすさ)	→ 80.4	普通	銅としては板厚が厚いものが多い(当社製1.6mm)、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人鍋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プン調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。使用後よく洗った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)	(値) 比重 比熱 → 7.87 → 0.44	冷めにくい (重い)	
		IH	○		

PRODENJI NSSC190ステンレス 超厚底構造

プロデンジ

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

NSSC190ステンレス(19cr-2Mo-Ti-Nb-UL-C-LN)
高クロム・モリブデン最高耐食ステンレスによる超厚底 最大3mm構造
厚肉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SU444規格の最高品質にランクし、SU316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・高水分度の調理で耐食性・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、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(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)と熱変形に対する耐性

(イメージ図)

プロデンジ

板厚が薄い
●熱伝導に速い、底中心部押上成形
●底厚の分蓄熱量が大きく、熱をしっかりと渡り込み、沸騰・煮込みを維持できる。
(温度が上がらず、焦げ付きにくい)

単層の超厚底構造
●高温キープし、しっかりとした対流が起これ、全ての食材がしっかりと攪拌し、焦げ付きにくい。
●熱をしっかりと深め込む事ができ、温度を上げる事、維持する事ができる。

他の鍋

板厚が薄い
●熱伝導の速い、熱が一気に集中して食材に伝わり、焦げ付き。

底部貼付構造
●大量の水と食材の加熱は得意な食器が必要になり、底厚の分蓄熱量がロスになり、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(耐食性・熱効率)を誇ります。
●取手をきめ、オールステンレス製なのでオープンにもそのまま入れる事ができます。

●良好な密着性。
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φ	深さ(高さ)mm	底肉厚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

※電気・ガス火・電磁調理器・熱線のある場所、使用に不向きです。



プロデンジ 半寸胴鍋

商品コード	サイズφ	深さ(高さ)mm	底肉厚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	190	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

※電気・ガス火・電磁調理器・熱線のある場所、使用に不向きです。



プロデンジ 外鍋鍋

商品コード	サイズφ	深さ(高さ)mm	底肉厚mm	容量ℓ
44715	15	60	2.0	0.9
44718	18	66	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	16.0
44742	42	140	3.0	18.0
44745	45	150	3.0	22.0

※電気・ガス火・電磁調理器・熱線のある場所、使用に不向きです。



プロデンジ シチューパン

商品コード	サイズφ	深さ(高さ)mm	底肉厚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

※電気・ガス火・電磁調理器・熱線のある場所、使用に不向きです。



プロデンジ ソテーパン

商品コード	サイズφ	深さ(高さ)mm	底肉厚mm	容量ℓ
47715	15	60	2.0	0.9
47718	18	66	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

※電気・ガス火・電磁調理器・熱線のある場所、使用に不向きです。



プロデンジ フライパン

商品コード	サイズφ	深さ(高さ)mm	底肉厚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

※電気・ガス火・電磁調理器・熱線のある場所、使用に不向きです。



プロデンジ テーバーパン

商品コード	サイズφ	深さ(高さ)mm	底肉厚mm	容量ℓ
40718	18	70	130	1.4
40721	21	80	190	2.1
40724	24	90	190	3.0
40727	27	100	200	4.3
40730	30	110	220	6.5

※電気・ガス火・電磁調理器・熱線のある場所、使用に不向きです。



プロデンジ 段付鍋

商品コード	サイズφ	内径	深さ(高さ)mm	底肉厚mm	内底までの容量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

※電気・ガス火・電磁調理器・熱線のある場所、使用に不向きです。



プロデンジ 湯鍋

商品コード	サイズφ	深さ(高さ)mm	底肉厚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

※電気・ガス火・電磁調理器・熱線のある場所、使用に不向きです。



プロデンジ 蓋

商品コード	サイズφ	商品コード	サイズφ
42115	15	42130	30
42118	18	42133	33
42121	21	42136	36
42124	24	42139	39
42127	27	42142	42

※各製品に付属プロデンジ蓋、マエストロ蓋、どちらも取付けられます。(マエストロ蓋はP.6参照)



プロデンジ車上鍋シリーズは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

- 熱伝導がよ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。(中の板厚アルミ層 [約1.2mm] 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際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、異素材を結合させているため、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追加、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。

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が大きくなりますが、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加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)適量を維持しやすいのです。



マエストロ 寸胴鍋

商品コード	サイズφ	深さ(高さ)mm	底板厚mm	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

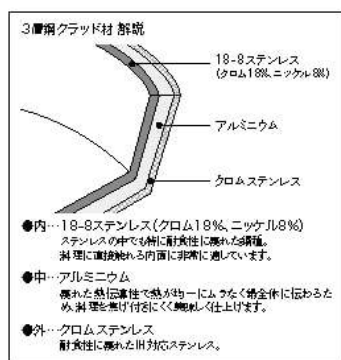
※電熱、ガス火、電磁調理器のいずれにも対応しています。



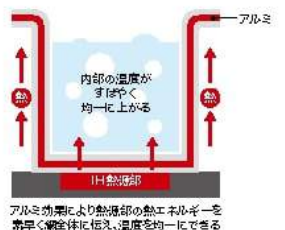
マエストロ シチュー・パン

商品コード	サイズφ	深さ(高さ)mm	底板厚mm	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

※電熱、ガス火、電磁調理器のいずれにも対応しています。



- 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3層鋼。料理に直接触れる内面に非腐蝕性です。
- 中...アルミニウム
優れた熱伝導性で熱が均一にうまく伝わり全体に伝わるため、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
耐食性に優れた外材でステンレス。



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 外輪鍋

商品コード	サイズφ	深さ(高さ)mm	底板厚mm	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

※電熱、ガス火、電磁調理器のいずれにも対応しています。



※各製品にはプロテッジ量、マエストロ量、どちらも載せられます。(プロテッジ量はP.4参照)

マエストロ 蓋

商品コード	サイズφ	商品コード	サイズφ
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H熱伝導クロムステンレス、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いから)。

フッ素(PTEF) Wコートで耐久性向上

総板厚2mmの塊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お湯や水になります。弱〜中火での加熱に耐える事で長持ちさせる事ができます。



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く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、実際に使ったとき、強くこす事ができません。また高温で加熱すると硬度が下がりがちになります。このため中火以下の加熱調理を推奨しています。



マエストロ 深型フライパン(炒め鍋)

商品コード	サイズφ	深さ(高さ)mm	底板厚mm
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

※電熱、ガス火、電磁調理器のいずれにも対応しています。

新型取手



IH煎炒用での使い勝手を考慮し、取手を改良しました。小指と薬指が引っ掛けられるように設計されています。

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、温度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(はね盛で中火)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(大)設定すると加熱部のみがあつ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あらかじめ注意する必要があります。

マエストロ フライパン

商品コード	サイズφ	深さ(高さ)mm	底板厚mm
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

※電熱、ガス火、電磁調理器のいずれにも対応しています。



持ちやすく
太い取手
熱くならない
ステンレス製の
取手は傷みません
調理できます。

蓋が載せられます！
※各製品にはプロテッジ量、マエストロ量、どちらも載せられます。(プロテッジ量はP.4参照)

マエストロ 蓋

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

マエストロ 親子鍋

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

※電熱、ガス火、電磁調理器のいずれにも対応しています。

蓋

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

IH3層鋼クラッド材 和鍋シリーズ



商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	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

※ガス、ガス火、電磁調理器のいずれでも使用できます。



商品コード	品名	適合サイズ (φ)
40101	1.木柄	15
40102	2.木柄	18
40103	3.木柄	21
40104	4.木柄	24
40105	5.木柄	27-30



商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	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

※ガス、ガス火、電磁調理器のいずれでも使用できます。



商品コード	サイズ (φ)	内径 (mm)	高さ (mm)	底径 (mm)	容量 (ℓ)	重量 (g)
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

※ガス、ガス火、電磁調理器のいずれでも使用できます。



商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	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

※ガス、ガス火、電磁調理器のいずれでも使用できます。



商品コード	サイズ (φ)
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	適合品	IH3層鋼 行平鍋	IH3層鋼 ャットコ鍋	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”という多岐の要望から両手は実用鍋、片手は行平鍋をセレクトし、シリーズ化しました。これにより3層鋼の熱伝達の良さと均一性という点はそのままに、かつIH調理だけでなくガス火でもハンドルが熱くならないになりました。全ての鍋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 (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	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

※ガス、ガス火、電磁調理器のいずれでも使用できます。



行平鍋 プラスチックハンドル

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	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

※ガス、ガス火、電磁調理器のいずれでも使用できます。

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! φ60cm (超大型) のIH鍋の定量化とフルラインアップ化

- ◆ 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1mmに抑えながら安定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60cmサイズ (寸胴鍋) もラインアップ。
- ◆ 19-0 IH鍋 円環底押し構造は業務用IH調理のスタンダードです。加えてメイドイン・ジャパンによる商品質と万全な在庫体制を整えています。

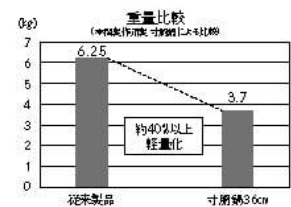
円環 (リング状) の底押し構造

鍋のサイズに応じた適切な円環底押し寸法

- ◆ 各メーカーの鉄力線の位置・特長より開発した高出力の加熱による鍋底の熱伝達を特徴的な円環状の底押し構造により魚骨を底全体に分散させすみこくしています。(底押しの高さは鉄力線吸収に悪影響がない範囲に抑えられています。)
- ◆ 鉄力線と収縮の点からだけでなく各メーカーのIH鉄線の鉄力線位置も調査し、鉄床を最大限に吸収しながらも、変形が起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 (mm)	深さ (高さ) (mm)	底板厚 (mm)	容量 (ℓ)
	360	350	3.0	34.0

19-0 寸胴鍋 36cm	径 (mm)	深さ (高さ) (mm)	底板厚 (mm)	容量 (ℓ)
	360	360	1.0	36.6



19-0 IH 寸胴鍋 (目盛付)

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	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・60cmには、自動体付いておりません。

※ガス、ガス火、電磁調理器のいずれでも使用できます。



19-0 IH 半寸胴鍋 (目盛付)

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	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

※ガス、ガス火、電磁調理器のいずれでも使用できます。



19-0 IH 段付鍋

商品コード	サイズ (φ)	内径 (mm)	高さ (mm)	底径 (mm)	容量 (ℓ)	重量 (g)
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

※ガス、ガス火、電磁調理器のいずれでも使用できます。



19-0 IH シェーパン

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	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

※21～30cmは、卓上鍋としても使用しています。

※ガス、ガス火、電磁調理器のいずれでも使用できます。



19-0 IH 外鍋

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	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

※21～30cmは、卓上鍋としても使用しています。

※ガス、ガス火、電磁調理器のいずれでも使用できます。



19-0 IH 蓋

商品コード	サイズ (φ)	商品コード	サイズ (φ)
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欠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欠と密に接触し状態を作り、焦げつきを防ぐ事ができます。

●母材は3層鋼クラッド材

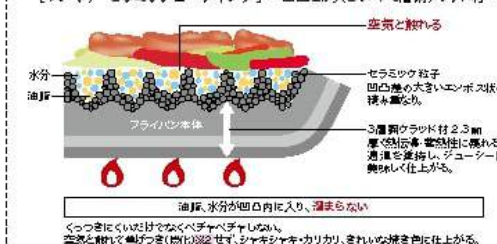
当社MAESTRO 3層鋼クラッド材シリーズと同素材を使用。IH対応で厚み(2.3mm)がより熱伝導性・蓄熱性にも優れた材質です。

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る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=



※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、強火にて一気に温度が上がって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がりが「ベチャベチャ」となりやすく焦げつき(炭化)※2も起こります。

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、重さはありません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がります。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照し焼き、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覧ください。)

※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より親水性がある金属にくっつきやすい性質があります。このため油を引く食材と鍋(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が変わりません。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。)

●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プン・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バ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)を保持させるために 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。

洗ってもセラミック粒子層のすぐ表面に付着した油が200℃程度の熱で固まり、200℃程度で3分間加熱した不純物が剥がれ落ち、ノンスティック性が回復します。いわずに空焚きで乾かすでも加熱しすぎないでください。IHで火力(四段)をフォローにすると温度が上がります。中火(二段)程度で乾かし出せばこの状態が200℃の目安です。加熱を止めてください。

②鍋を加熱(空焚き)し、セラミック粒子層のすぐ表面に付着した油を削ぎ落とします。

③そのままで調理する場合は適切な温度に下げたから油を引いてください。

お料理温度について確認する必要がある場合、加熱したまま油を溜り込んだ場合、調理中の温度が高くなりすぎて油が焦げてしまったり、一度加熱を止めてゆっくりと油を引いてください。お料理の場合は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 (cm)	深さ (mm)	耐熱温度 (°C)
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

※1 電気・ガス火、電磁調理器等のあらゆる火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



間口サイズフライパン(26cm)と深さ比較



スーパーセラミックコーティング 深型フライパン

商品コード	サイズ (cm)	深さ (mm)	耐熱温度 (°C)
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

※1 電気・ガス火、電磁調理器等のあらゆる火源にも対応できます。

ガラス蓋



ガラス蓋

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

低・中温加熱調理が簡単。お湯を沸かした低温調理にもガラス蓋は非常に有効です。鍋の底に油を溜めたり、お湯を溜めたりして調理することも可能です。野菜の蒸気も逃げずにお湯が溢れ出ません。

シリコンハンドルカバー



使用例
コーティングと同色(チャコールグレー)
フライパンの柄やデザインに合わせたデザインが施されています。

オープン調理の際、又は火の強い部分に当たらないようにお湯を溜めたり、お湯を溜めたりして調理することも可能です。

スーパーセラミックコーティングシリーズ
シリコンハンドルカバー

商品コード

10600

耐熱温度: 240℃

スチームプレート



脚を立てる事で高さの調節が可能です。



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	24x26用	φ224x18(30)
13626	28x30用	φ266x18(30)

材質/ SUS 304 (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 (cm)	深さ (高さ) (mm)	底厚 (mm)
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
※ガス・ガス火・電磁炉専用時のみです。
※電磁炉にも対応しています。

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

商品コード	サイズ (cm)	深さ (高さ) (mm)	底厚 (mm)
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
※ガス・ガス火・電磁炉専用時のみです。
※電磁炉にも対応しています。

スーパーセラミックコーティング ピッコロパン

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



28cmフライパンとの比較
※家庭用オープン(小型タイプ)にも入る小ささ

スーパーセラミックコーティング
フライパン 28cm

ピッコロパン

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

※ガス・ガス火・電磁炉専用時のみです。
※電磁炉にも対応しています。



ピッコロパン 親子鍋

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

※ガス・ガス火・電磁炉専用時のみです。
※電磁炉にも対応しています。

ピッコロパン 蓋

商品コード	サイズ (cm)	底厚 (mm)
21716	16	0.6
21719	19	0.6

スーパーセラミックコーティング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

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

※ガス・ガス火・電磁炉専用時のみです。
※電磁炉にも対応しています。

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

商品コード	サイズ (cm)	向き (mm)	深さ (高さ) (mm)	底厚 (mm)
12212	12	120×190	25	2.3

※ガス・ガス火・電磁炉専用時のみです。
※電磁炉にも対応しています。

スーパーセラミックコーティング 両手フライパン

業務用 超大型もラインアップ。



オーブンに入れやすく、そのまま上に出せる。

スーパーセラミックコーティング 両手フライパン

商品コード	サイズ (cm)	深さ (高さ) (mm)	底厚 (mm)
19620	30	45	2.3
19622	32	47	2.3

※ガス・ガス火・電磁炉専用時のみです。
※電磁炉にも対応しています。

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

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

※ガス・ガス火・電磁炉専用時のみです。
※電磁炉にも対応しています。

ガラス蓋



使用例

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

ガラス蓋

商品コード	サイズ (cm)
10520	30
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。

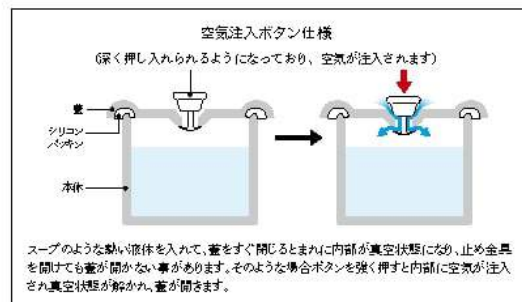
クッキングミトン

商品コード	サイズ (mm)
05600	230×176

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。



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 & 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には高い技術力が必要です。) 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。



平成25年度
ジャパコ・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



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



止め金具のベネは約1.4mmと太く、高い耐久性を誇ります。



シリコンゴムパッキン付容器のため加熱の際は、直火・電磁調理器に開けらず、必ず止め金具を外してください。

スタッキング角型給食缶

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

材質/NSSC180 (19-0ステンレス)
シリコンゴムパッキン 耐熱温度:-60℃~200℃
※ガス・ガス火・電磁調理器等での使用は、必ず止め金具を外してください。



シリコンゴムパッキン (角型給食缶用)

商品コード	サイズφ
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抑えました!



- 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。



スタッキング 給食缶

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

材質/NSSC180 (19-0ステンレス)
シリコンゴムパッキン 耐熱温度:-60℃~200℃
※ガス・ガス火・電磁調理器等での使用は、必ず止め金具を外してください。



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



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φ
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!
※加熱の際は、電磁調理器に開けらず必ず蓋を外してください。



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密着していてもそこから空気を注入して簡単に蓋が取れず、安全です。
- 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。蓋に腐食性物質の残存が少なく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。



33cm両手

IH対応 給食缶

商品コード	サイズφ	深さ(高さ)mm	底径mm	容量ℓ
57316	16	160	1.70	0.7
57318	18	180	1.90	0.7
57321	21	210	2.20	0.7
57324	24	240	2.50	0.8
57327	27	270	2.80	0.8
57330	30	300	3.10	0.8
57333	33両手	330	340	0.8

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℃
※ガス・ガス火・電磁調理器等での使用は、必ず止め金具を外してください。

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φ	商品コード	サイズφ
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KONUアルミシリーズ

- 純アルミ材を使用
純度99%以上の高純度純アルミ材(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4mm)
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。



アルミ 目盛付 寸胴鍋

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	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

短止

アルミ 目盛付 半寸胴鍋

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	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

短止

アルミ 目盛付 外輪鍋

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	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

短止

業務用アルミ鍋 超厚底耐久構造 取手アルゴン溶接止め

27cm以上のサイズは取手がアルゴン溶接止め、本体側面で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%以上の高純度純アルミ材(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5mm)
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。



アルミ 超厚底 寸胴鍋

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	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

18~24cm:短止 27~54cm:溶接止

アルミ 超厚底 半寸胴鍋

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	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

18~24cm:短止 27~54cm:溶接止

アルミ 超厚底 外輪鍋

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	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

21~24cm:短止 27~54cm:溶接止

アルミ鍋のための最初の作業

アルミ製鍋を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。

鍋に水を入れて煮ます。鍋の底が黒くなります。これを水酸化アルミニウムというアルミの被膜の1層でベーマイトといいます。通常は水酸化アルミニウムが化学反応で生成しますが、ベーマイトは人工的に生成させることができます。この状態はベーマイト(下記URL)からご確認ください。

無色の酸化被膜をつけるために野菜くずを入れて10分程度煮てください。

ミネラルの化学反応による黒い点を、アルミの被膜の【無色】の状態まで酸化被膜が広がります。これが【ミネラルの化学反応で生成し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。この状態はベーマイト(下記URL)からご確認ください。

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、薄切にしたレモンを入れて15分ほど煮沸してください。黒い被膜が剥がれて元の地色に戻ります。

耐食性が低いステンレスを入れても耐食性の結果が得られます。これも同じサイト(下記URL)からご確認ください。アルミ鍋は長期使用にわたっても黒い被膜が剥がれません。これはその耐食性の高いステンレスです。何層でも黒い被膜を剥がすことができます。

また、その被膜を剥がして野菜くずを入れ煮沸をし、酸化被膜をつけておくと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 (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	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

短止 外側取手付

アルミ 目盛付 ソテーパン

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	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

短止



アルミ 超厚底 シチューパン

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	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	160	5.0	8.3
41030	30	180	5.0	12.6

15~24cm:短止 27~30cm:溶接止 外側取手付

アルミ 超厚底 ソテーパン

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	容量 (L)
42015	15	55	4.0	1.0
42018	18	65	4.0	1.5
42021	21	70	4.0	2.3
42024	24	80	4.0	3.4
42027	27	90	5.0	4.8
42030	30	100	5.0	6.9
42033	33	110	5.0	8.8

15~24cm:短止 27~33cm:溶接止

アルミ 超厚底 テーバーパン

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	容量 (L)
40524	24	90	3.0	3.0
40527	27	100	3.0	4.3
40530	30	113	3.0	6.5

短止

溶接面はなくなり次第、廃棄させていただきます。

業務用 アルミ打出式鍋

側面の縦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、軽量で機械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 (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (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

※止



アルミ 段付鍋

商品コード	サイズ (φ)	内径 (mm)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	容量 (ℓ)
45024	24	220	110	1.5	2.8
45027	27	250	125	1.5	4.0
45030	30	280	135	1.5	5.6
45033	33	305	150	1.5	7.4
45036	36	330	160	1.7	9.7
45039	39	360	170	1.7	12.0
45042	42	390	180	2.0	16.0
45045	45	420	195	2.2	19.0
45048	48	450	210	2.2	24.0
45051	51	480	225	2.2	29.0
45054	54	510	235	2.7	35.0
45060	60	570	265	3.0	49.0

※止



アルミ 両手雪平鍋

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (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

※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)として扱っては置く広い収納スペースが必要でサイズレンジを両手手洗い扱いやすしました。
●また、段付鍋(料理鍋)として見ても段がない分洗いやすく、直火で使えます。



1本3本 2本3本 3本3本 5本3本

雪平用 木柄

商品コード	サイズ (φ)
40001	1本 15.0
	16.5
40002	2本 18.0
	19.5
	21.0
	22.5
40003	3本 24.0
	25.5
	27.0
40005	5本 28.5
	30.0



アルミ 雪平鍋 カラス口 右手用

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (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

※止



アルミ 雪平鍋 カラス口 左手用

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (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

※止



アルミ 蓋

商品コード	サイズ (φ)	商品コード	サイズ (φ)
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



アルミ 寄せ鍋

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (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 (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	容量 (ℓ)
46715	15.0	50	2.0	0.65

※ゴック(鉄)高さ110mm・木蓋140mm・送料別途65×30mm



卓上鍋

PRODENJI NSSC190 ステンレス/IH対応 超厚底構造

プロデンジ



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 (φ)	内径 (mm)	深さ (高さ) (mm)	底径 (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

※ガス・ガス火・電磁炉・IH対応のものはあります

※取手にも対応しています



プロデンジ ちり鍋 仕切り付

商品コード	サイズ (φ)	内径 (mm)	深さ (高さ) (mm)	底径 (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

※ガス・ガス火・電磁炉・IH対応のものはあります

※取手にも対応しています



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 (φ)
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 しやぶしやぶ鍋

商品コード	ツマミ金仕上 商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (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

※ガス・ガス火・電磁炉・IH対応のものはあります

※取手にも対応しています



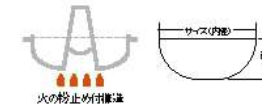
プロデンジ ちり鍋 ツル付

商品コード	サイズ (φ)	内径 (mm)	深さ (高さ) (mm)	底径 (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

※ガス・ガス火・電磁炉・IH対応のものはあります

※取手にも対応しています

しやぶしやぶ鍋 SUS304(18-8)ステンレス



火の粉止め付構造



しやぶしやぶ鍋

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



しやぶしやぶ鍋(蓋干支付)

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	底厚 (mm)	容量 (ℓ)
18630	30	85	200	1.5	3.0



しやぶしやぶ鍋 蓋

商品コード	サイズ (φ)
18524	24
18526	26
18530	30

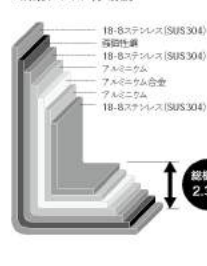
SABATINI IH7層鋼クラッド材

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す。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調理・余熱調理が可能。
更に内外共にステンレスのため耐久性・洗いやさ・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2.3mm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、強火がいらす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損失を最小限に抑えられます。魚・肉の調理もごく少量の水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。

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でも美しい光沢を保ちます。
- 蓋を裏返した状態で本体に懸け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・小の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 cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 L
16218	18	85	2.3	1.8
16219	19	100	2.3	2.4
16226	26	111	2.3	5.4

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 cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 L
16419	19	60	2.3	1.3
16426	26	60	2.3	2.6

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 cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 L
16116	16	75	2.3	1.2
16118	18	85	2.3	1.8
16119	19	100	2.3	2.4

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 cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
16519	19	60	2.3
16526	26	60	2.3

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 cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 L
16326	26	191	2.3	5.4

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 cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
16604	26	80	1.0

※湯切り用/26cm鍋



サバティーニ スチームパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm
16601	18・19	90

※湯切り用/卓上鍋19cm、片手・両手鍋 各18cm・19cm



サバティーニ サブパン

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

※湯切り用/卓上鍋19cm、片手・両手鍋 各18cm・19cm



サバティーニ セニアラック&カップ

商品コード	容量 L
16603	16603
16922	22

※湯切り用/26cm鍋



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、ツヤ消仕上のクラシックなたすまいです。

片手鍋には注ぎ口が付き、両手鍋も縁がカールされているので水切れがとて良いです。実際注ぐとアルミ効果で熱が均一に伝わっているため、鍋肌でベチャベチャと水分が飛び散る事ありません。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。



エルム ミルクパン

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

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 コキヒラパン

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

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 cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 L
65218	18	110	2.3	2.7
65221	21	120	2.3	4.0
65224	24	140	2.3	6.2

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

電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます



ソースポット

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

電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます



ソースパン・ポット 蓋

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



フライパン蓋

商品コード	サイズ cm	底板厚 mm
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2.0mm

コルチナ



コルチナ ソースポット

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 L
15918	18	150	2.0	3.7
15920	20	120	2.0	3.6
15922	22	130	2.0	4.8

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 cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 L
15916	16	90	2.0	1.7
15918	18	110	2.0	2.7
15920	20	120	2.0	3.6

電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます



コルチナ ソースパン・ポット 蓋

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

BLACK STEEL 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。 黒皮鉄鍋

シリコンクリア塗装
耐熱温度約250℃。使用前に底を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 (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	容量 (ℓ)
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	

※ガス火・電磁調理器使用時の注意事項
※底にも対応できます



鉄中華鍋

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	容量 (ℓ)
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	



鉄北京鍋

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	容量 (ℓ)
13027	27	75	1.6	
13030	30	80	1.6	
13033	33	85	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 (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	容量 (ℓ)
1213	16.5	32	2.3	
1214	19	35	2.3	

※ガス火・電磁調理器使用時の注意事項
※底にも対応できます

BLACK 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



ブラック IH3層鍋 両手鍋

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

材質/3層アルミクワッド材(本体)
※ガス火・電磁調理器使用時の注意事項
※底にも対応できます



ブラック IH3層鍋 シェフパン

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	容量 (ℓ)
22221	21	120	2.3	4.0

材質/3層アルミクワッド材(本体)
※ガス火・電磁調理器使用時の注意事項
※底にも対応できます



ブラック IH2層鍋 炒め鍋

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	容量 (ℓ)
22318	18	55	2.0	
22324	24	70	2.0	

材質/2層アルミクワッド材(本体)
※ガス火・電磁調理器使用時の注意事項
※底にも対応できます

内側
黒フッ素コーティング
フライパンなどによく見られるフッ素コーティングをゴッパッカ
ウーにしています。これにより見た目はゴッパッカですが通常の
フッ素のように剥離がにがり付着にくく、しかも2層コー
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
マントを保護するためにシリコンコーティングをしました。
※内側のコーティングとも人件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。



ブラック ミキシングボール

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	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 ミキシングボール

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	容量 (ℓ)
22521	21	85	0.6	
22524	24	100	0.6	

材質/SUS304(18-8ステンレス)

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ヘイクロムステンレス。
- 本体板厚 1.0mm200Vの電磁調理器にも対応。
シンプルな半層構造で使いやすく軽量。
- 調理に便利な目盛(メジャー)付仕様
容量の確認に便利。
- 底中心部押し成形
船山作樂興業の業務用分野で培ったノウハウを生かし、電磁調理器のヘイパワーでも変形が起りにくいように、中心部をあらかじめ数面押し上げた「底中心部押し成形」です。これにより、軽(シンプル)な半層構造ながら十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 (φ)	深さ (高さ) (mm)	底径 (mm)	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

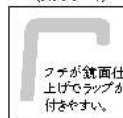
※ガス火・電磁調理器使用時の注意事項
※底にも対応できます

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、はまり込みない!
- 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! 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・40mm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。



ヘッドを使用にも
段が変形しにくい

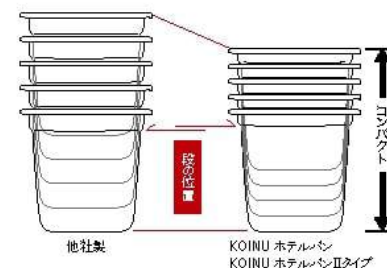
- 正確なプレス成形による、
はまり込みを確実に防止し耐久性を誇る形状の段
- 段が付いていてもはまり込んでしまう製品もあります。
(特に斜めの状態でスタッキングしてしまうと取れにくくなります。)
- KOINU ホテルパン／ホテルパンIIタイプはこのような状態でも、段が確
実にストッパーの役目をして斜めの状態でスタッキングし、はまり込みの
ないスタッキングを可能にします。
- また、段の設計そのものにも工夫し、ヘッドを使用にも変形しにくく長期の
使用にもアンチジャム機能が持続します。

- 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・耐腐蝕性・耐熱性に優れたSU304(18-8ステンレス)
を使用しています。
段の形状も洗いやすく、衛生的にご利用いただけます。

※フッドウーマーにはご使用いたしません。
段のない専用のホテルパンが付属しています。



他社製

KOINU ホテルパン
KOINU ホテルパンIIタイプ

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ない。形状。
- ※深さ(高さ)25・40mmには段が付いておりません。
※2/1, 3/4, 1/12, L1/12, L1/18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。



KOINU ホテルパン (深さ=サイズ展開規格用)

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

※ 赤字文字サイズはアンチジャム仕様です。

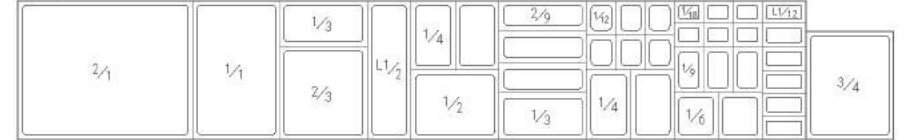
KOINU ホテルパン (サイズ=深さ展開規格用)

商品コード	サイズ	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ
90210	2/1 外寸655×533mm	25	0.8	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531×328mm	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	1/2 外寸325×262mm	200	0.8	28.2
90230		25	0.7	2.2
90231		40	0.7	4.0
90232		65	0.7	5.4
90234		100	0.7	8.6
90236	2/3 外寸353×327mm	150	0.7	13.0
90238		200	0.8	18.0
90120	1/1 外寸531×328mm	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	1/2 外寸325×262mm	200	0.8	13.0
80122		65	0.7	3.6
80124	L1/2 外寸530×163mm	100	0.7	5.8
80126		150	0.7	8.8
NEW 90130	1/3 外寸325×174mm	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	1/3 外寸325×174mm	200	0.7	7.5

※ 赤字文字サイズはアンチジャム仕様です。 ※ 深さの割合はP.27~28をご覧ください。

※ 生産ロット毎に±2mm程度の誤差が生じます。

●サイズ



当社オリジナル サイズ

1/6 外寸173×159mm	2/9 外寸320×114mm	1/9 外寸173×104mm	1/12 外寸131×107mm	L1/12 外寸155×85mm	1/18 外寸108×87mm	3/4 外寸422×254mm
—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—
商品コード 90162 板厚 0.7mm 容量 1.0ℓ	—	商品コード 90192 板厚 0.7mm 容量 0.6ℓ	商品コード 71122 板厚 0.7mm 容量 0.5ℓ	—	商品コード 80124 板厚 0.7mm 容量 0.6ℓ	商品コード 90342 板厚 0.7mm 容量 5.0ℓ
商品コード 90164 板厚 0.7mm 容量 1.6ℓ	商品コード 90294 板厚 0.7mm 容量 2.0ℓ	商品コード 90194 板厚 0.7mm 容量 1.0ℓ	商品コード 71124 板厚 0.7mm 容量 0.7ℓ	商品コード 88124 板厚 0.7mm 容量 0.6ℓ	—	商品コード 90344 板厚 0.7mm 容量 8.0ℓ
商品コード 90166 板厚 0.7mm 容量 2.4ℓ	商品コード 90296 板厚 0.7mm 容量 3.0ℓ	商品コード 90196 板厚 0.7mm 容量 1.5ℓ	—	商品コード 88126 板厚 0.7mm 容量 1.0ℓ	—	商品コード 90346 板厚 0.8mm 容量 12.0ℓ
商品コード 90168 板厚 0.8mm 容量 3.3ℓ	—	商品コード 90198 板厚 0.7mm 容量 2.0ℓ	—	—	—	—

※ 赤字文字サイズはアンチジャム仕様です。

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 mm	外寸 mm	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ
90294	2/9×100	320×114	100	0.7	2.0
90296	2/9×150	320×114	150	0.7	3.0

材質/SUS304ステンレス

ホテルパン 目皿

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

材質/SUS304ステンレス

KOINU ホテルパン蓋 C・NCタイプ

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

材質/SUS304ステンレス

※ 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 SUS304(18-8ステンレス)



KOINU ホテルパンIIタイプ (深さ→サイズ指定用)

深さ	サイズ	2/1 外寸65.5×34mm		1/1 外寸530×328mm	
		商品コード	板厚 mm	商品コード	板厚 mm
25	25mm	85210	0.8	85110	0.7
40	40mm	85211	1.0	85111	0.7
65	65mm	85212	1.0	85112	0.7
100	100mm	85214	1.0	85114	0.7
150	150mm	85216	1.0	85116	0.8
200	200mm	—	—	85118	0.8

※ 赤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→サイズ指定用)

深さ	サイズ	2/1 外寸65.5×34mm		1/1 外寸530×328mm	
		商品コード	板厚 mm	商品コード	板厚 mm
65	65mm	—	—	87112	0.7
100	100mm	—	—	87114	0.7
150	150mm	—	—	87116	0.8

※ 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→深さ指定用)

商品コード	サイズ	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 l
85210	2/1 外寸65.5×34mm	25	0.8	8.2
85211		40	1.0	12.0
85212		65	1.0	19.0
85214	1/1 外寸530×328mm	100	1.0	29.8
85216		150	1.0	44.0
85110		25	0.7	3.7
85111	1/1 外寸530×328mm	40	0.7	5.7
85112		65	0.7	8.6
85114		100	0.7	13.8
85116	2/3 外寸35.5×32mm	150	0.8	20.4
85232		65	0.7	5.4
85234		100	0.7	8.6
85236	1/2 外寸326×267mm	150	0.7	13.0
85120		25	0.7	1.7
85121		40	0.7	2.5
85122	1/2 外寸326×267mm	65	0.7	4.0
85124		100	0.7	6.2
85126		150	0.7	9.2

※赤字サイズはアンチジャム仕様です。 ※容量の割合は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)



積み重ねOK!



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

2/3 外寸35.5×32mm		1/2 外寸326×267mm		L1/2 外寸530×165mm		1/3 外寸324×175mm		1/4 外寸265×165mm		1/6 外寸178×163mm		1/9 外寸176×110mm	
商品コード	板厚 mm	商品コード	板厚 mm	商品コード	板厚 mm	商品コード	板厚 mm	商品コード	板厚 mm	商品コード	板厚 mm	商品コード	板厚 mm
85232	0.7	85122	0.7	84122	0.7	85132	0.7	85142	0.7	85162	0.7	85192	0.7
85234	0.7	85124	0.7	84124	0.7	85134	0.7	85144	0.7	85164	0.7	85194	0.7
85236	0.7	85126	0.7	84126	0.7	85136	0.7	85146	0.7	85166	0.7	85196	0.7

※ 赤字サイズはアンチジャム仕様です。

2/3 外寸35.5×32mm		1/2 外寸326×267mm		L1/2 外寸530×165mm		1/3 外寸324×175mm		1/4 外寸265×165mm		1/6 外寸178×163mm		1/9 外寸176×110mm	
商品コード	板厚 mm	商品コード	板厚 mm	商品コード	板厚 mm	商品コード	板厚 mm	商品コード	板厚 mm	商品コード	板厚 mm	商品コード	板厚 mm
87232	0.7	87122	0.7	89122	0.7	87132	0.7	87142	0.7	87162	0.7	87192	0.7
87234	0.7	87124	0.7	89124	0.7	87134	0.7	87144	0.7	87164	0.7	87194	0.7
87236	0.7	87126	0.7	89126	0.7	87136	0.7	87146	0.7	87166	0.7	87196	0.7

※ 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→深さ指定用)

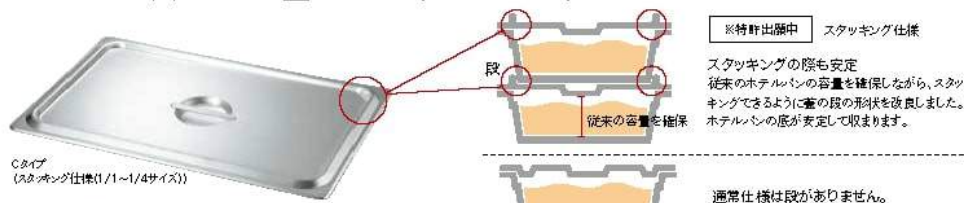
商品コード	サイズ	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 l
87112	1/1 外寸530×328mm	65	0.7	8.6
87114		100	0.7	13.8
87116		150	0.8	20.4
87232	2/3 外寸35.5×32mm	65	0.7	5.4
87234		100	0.7	8.6
87236		150	0.7	13.0
87132	1/2 外寸326×267mm	65	0.7	4.0
87134		100	0.7	6.2
87136		150	0.7	9.2
89122	L1/2 外寸530×165mm	65	0.7	3.6
89124		100	0.7	5.8
89126		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

※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。
※容量の割合は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))



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	視厚 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の追加されました。

KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ (切込穴付)

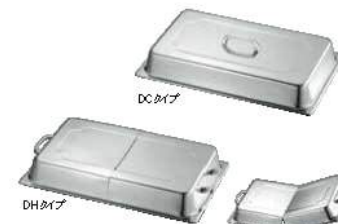
通常仕様	スタッキング仕様	サイズ	外寸 mm	視厚 mm
92110	92115※	1/1	532×330	0.7
92230	92235※	2/3	354×328	0.7
92120	92125※	1/2	325×265	0.7
82120	82125※	L1/2	531×164	0.7
92130	92135※	1/3	326×176	0.7
92140	92145※	1/4	266×165	0.7
92160	—	1/6	177×163	0.7
92290	—	2/9	325×121	0.7
92190	—	1/9	176×108	0.7
88122	—	L1/12	159× 88	0.7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

※1/1~1/4はスタッキング仕様の追加されました。

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	視厚 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の追加されました。



KOINU ホテルパン蓋 DCタイプ

商品コード	サイズ	外寸 mm	深さ(溝) mm	視厚 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

KOINU ホテルパン蓋 ヒール付 DHタイプ

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

●蓋・ホテルパン照合表

蓋	サイズ	2/1	1/1	2/3	1/2	L1/2	1/3
Pタイプ(ポリカーボネート製)		—	—	—	—	—	商品コード 91133 324×172mm
Cタイプ(ポリカーボネート製) (切込穴付)		—	商品コード 91111 529×325mm	商品コード 91231 353×326mm	商品コード 91121 323×261mm	—	商品コード 91131 324×172mm
NCタイプ(ポリカーボネート製) (切込穴付)		—	商品コード 91112 529×325mm	商品コード 91232 353×326mm	商品コード 91122 323×261mm	—	商品コード 91132 324×172mm
Cタイプ(切込穴付)	通常仕様 91210 スタッキング仕様 91115 655×534mm 視厚 0.7mm	通常仕様 91110 スタッキング仕様 91115 532×330mm 視厚 0.7mm	通常仕様 91230 スタッキング仕様 91235 354×328mm 視厚 0.7mm	通常仕様 91120 スタッキング仕様 91125 325×265mm 視厚 0.7mm	通常仕様 81120 スタッキング仕様 81125 531×164mm 視厚 0.7mm	通常仕様 91130 スタッキング仕様 91135 326×176mm 視厚 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 視厚 0.7mm	通常仕様 92230 スタッキング仕様 92235 354×328mm 視厚 0.7mm	通常仕様 92120 スタッキング仕様 92125 325×265mm 視厚 0.7mm	通常仕様 82120 スタッキング仕様 82125 531×164mm 視厚 0.7mm	通常仕様 92130 スタッキング仕様 92135 326×176mm 視厚 0.7mm	—
DCタイプ(ポリカーボネート製)	—	—	商品コード 93112 532×329mm 深さ 65mm/視厚 0.7mm	—	商品コード 93122 325×265mm 深さ 65mm/視厚 0.7mm	—	—
DHタイプ(ポリカーボネート製)	—	—	商品コード 96112 533×328mm 深さ 65mm/視厚 0.7mm	—	—	—	—
CFタイプ	—	通常仕様 87110 スタッキング仕様 87115 532×330mm 視厚 0.7mm	通常仕様 87230 スタッキング仕様 87235 354×328mm 視厚 0.7mm	通常仕様 87120 スタッキング仕様 87125 325×265mm 視厚 0.7mm	通常仕様 89120 スタッキング仕様 89125 531×164mm 視厚 0.7mm	通常仕様 87130 スタッキング仕様 87135 326×176mm 視厚 0.7mm	—

※生産ロット毎に±2mm程度の公差が生じます。

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。



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	176×108
71121	1/12	133×108
88121	L1/12	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	176×108
88122	L1/12	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

※その他のサイズは要発注となります。

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。



1/4	1/6	2/9	1/9	1/12	L1/12	3/4
商品コード 91143 264×163mm	商品コード 91163 176×162mm	—	商品コード 91193 176×108mm	—	—	—
商品コード 91141 264×163mm	商品コード 91161 176×162mm	—	商品コード 91191 176×108mm	商品コード 91191(※※) 176×108mm	商品コード 71121 133×108mm	商品コード 88121(※※) 156×85mm
商品コード 91142 264×163mm	商品コード 91162 176×162mm	—	商品コード 91192 176×108mm	商品コード 91192(※※) 176×108mm	—	商品コード 88123(※※) 156×85mm
通常仕様 91140 スタッキング仕様 91145 266×165mm 視厚 0.7mm	通常仕様 91160 スタッキング仕様 91165 177×163mm 視厚 0.7mm	通常仕様 91290 スタッキング仕様 91295 325×121mm 視厚 0.7mm	通常仕様 91190 スタッキング仕様 91195 176×108mm 視厚 0.7mm	通常仕様 71120 スタッキング仕様 71125 135×111mm 視厚 0.7mm	通常仕様 88120 スタッキング仕様 88125 159×88mm 視厚 0.7mm	通常仕様 91340 スタッキング仕様 91345 422×255mm 視厚 0.7mm
—	—	—	—	—	—	商品コード 93342 422×254mm 深さ 65mm/視厚 0.7mm
—	—	—	—	—	—	—
通常仕様 87140 スタッキング仕様 87145 532×330mm 視厚 0.7mm	通常仕様 87160 スタッキング仕様 87165 177×163mm 視厚 0.7mm	—	通常仕様 87190 スタッキング仕様 87195 176×108mm 視厚 0.7mm	—	—	—

※生産ロット毎に±2mm程度の公差が生じます。

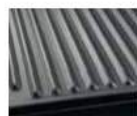
KOINU シートパン ホテルパンサイズ規格

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



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 ㎜	深さ(溝凸) ㎜	枚数 枚
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 ㎜	深さ(溝凸) ㎜	枚数 枚
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 ㎜	深さ(溝凸) ㎜	枚数 枚
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 ㎜	枚数 枚
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

材質 / SUS304 (18-8 ステンレス)

商品コード	サイズ	外寸 ㎜	枚数 枚
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

クリップ アミ

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

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個取付できます。



1/1 サイズ



ユニットパン

商品コード	サイズ	外寸 ㎜	深さ(溝凸) ㎜	枚数 枚	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

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±2mm程度の公差が生じます。

KOINU 穴明ホテルパン SUS304 (18-8) ステンレス

深さ65mm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 ㎜	深さ ㎜	枚数 枚
95110	1/1	531×328	25	0.7
95111			40	0.7
95112			65	0.7
95114			100	0.7
95116	2/3	353×327	150	0.8
95230			25	0.7
95231			40	0.7
95232			65	0.7
95234			100	0.7

※底のみ穴明 (44×8ビッチ)
材質 / SUS304 (18-8 ステンレス)
※穴の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 ㎜	深さ ㎜
83110	1/1	530×328	25
83111			40
83112			65
83114			100
83120	1/2	326×267	25
83121			40
83122			65
83124			100

※底のみ穴明 (44×8ビッチ)
材質 / SUS304 (18-8 ステンレス)
※穴の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 ㎜	深さ ㎜
87511	1/1	530×328	40
87512			65
87514			100
87521			40
87522	1/2	326×267	65
87524			100

※底のみ穴明 (44×8ビッチ)
材質 / SUS304 (18-8 ステンレス)
※穴のサイズはアンチジャム仕様です。

付属品 (深さ100mm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 ㎜	深さ(溝凸) ㎜	枚数 枚
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

イーゼルギンギンプレート

商品コード	サイズ	枚数 枚
98114	深さ100mm用	0.7
98116	深さ50mm用	0.7

材質 / SUS304 (18-8 ステンレス)



サイドホルダー小
(ロング等用)



サイドホルダー大
(ポテトスタンプが丁度入る大きさです。)



小
ロング用



大
深さ150mmポテトスタンプ使用用

ホテルパン サイドホルダー

商品コード	サイズ	寸法 ㎜
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サイト上でご確認ください。

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



当ホテルパンは超精密洗浄機の水槽として多くのメーカーの設備に使用されています。
当社の品質と性能を高める加工は超精密洗浄機の性能を高める効果が期待できるという評価を得ています。

※別所により加工中のステンレスへの処理を付けないようにしているため、超精密洗浄機のような環境下で長期使用に耐えるという評価を受けています。

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±2mm程度の公差が生じます。

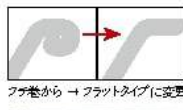
フラットエッジシリーズ 角パット

定番の角パットを市場のニーズに合わせて仕様変更しました。

●フチ(エッジ)がフラット、かつ長い
従来のフチ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。

●材料を厚くして強度をアップ。歪みを防止
フチ構造によって強度を確保していた従来のパ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、はまり込みを防止する。

フチ巻出庫は一枚一枚のフラットエッジタイプは一枚一枚のすき間を確保



フラットエッジシリーズ 角パットトレイ

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イのプレス部にピッタリ合い、安定。
重ねて収納できます。



トレイ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ことが出来ます。



冷蔵庫内でのスタッキング画像



フラットエッジ 角パット

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	2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 角パット 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	2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)

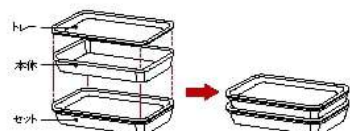
※電解研磨仕上の特長については下記を参照ください。

フラットエッジ 深型角パット ピッコロ 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
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パット、Mには17型、MにはDUパット、Mには19型がご利用いただけます。



フラットエッジ 角パットトレイ

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 深型角パット ピッコロトレイ

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)

フラットエッジシリーズ 組み合わせ例



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は必ず表面にシワ、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連続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研磨させ表面を平滑化し光沢を出します。バフと研削布の摩擦熱が表面に伝わり、研磨熱を逃がしながら製品を研磨します。研削布は酸化クロムやアルミナが含まれています。

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(μm)は研磨の凹凸の数(m/マイクロメートル)に対して、電解研磨は約10μmと約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鏡面研磨を残す黒ずみをつまみ取ります。



イメージ図

※生産ロット毎に±2mm程度の精度が生じます。

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、注ぎが安定し落ちにくい。

●目盛付

食材の割合が便利になりました。



●フラットエッジ
ごみが溜まらず
洗いやすい。



フチ巻からフラットタイプに変更

●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ない仕上げ。ツヤ消し研磨の後、電解研磨をしていますので見た目人気のツヤ消し仕上げのままです。

●スタッキング用トレイ



●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
注ぎ口付 電解研磨仕上(目盛付)

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 深型ボールトレイ

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)

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パット(深型フチ長パット) 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。



DUパット

商品コード	品名	外寸mm	板厚mm
78017	12型	110×145	0.5
78019	19型	125×185	0.5
78021	21型	135×205	0.5
78023	23型	155×230	0.6
78026	26型	175×260	0.6
78029	29型	190×285	0.6
78032	32型	215×315	0.6
78034	34型	235×340	0.6
78038	38型	255×375	0.7
78041	41型	275×410	0.7
78045	45型	300×450	0.7
78049	49型	330×490	0.7
78053	53型	360×530	1.0
78059	59型	390×585	1.25

材質/SUS304(18-8ステンレス)

DUパット 蓋

商品コード	品名	外寸mm	板厚mm
78117	12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パットアミ

商品コード	品名	外寸mm
78217	12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 深型角パット ピッコロ Sが、19型にはフラットエッジ 深型角パット ピッコロ Mがご利用いただけます。

※生産ロット毎に±2mm程度の精度が生じます。

角パットシリーズ 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。

■重疊使用して両サイズの
スタッキングが可能



角パット

商品コード	品名	外寸 ㎜	内寸 ㎜	深さ ㎜
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)

深型角パット

商品コード	品名	外寸 ㎜	内寸 ㎜	深さ ㎜
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＝

角パット 蓋

商品コード	品名	外寸 ㎜	内寸 ㎜	深さ ㎜
60140	40枚取	128×158	0.5	0.5
60136	36枚取	145×190	0.5	0.5
60130	30枚取	178×212	0.5	0.5
60121	21枚取	204×256	0.5	0.5
60118	18枚取	210×272	0.6	0.6
60115	15枚取	233×298	0.6	0.6
60112	12枚取	262×330	0.6	0.6
60110	10枚取	275×360	0.6	0.6
60108	8枚取	300×412	0.6	0.6
60106	6枚取	342×485	0.6	0.6
60104	4枚取	390×560	0.7	0.7
60103	3枚取	425×650	0.7	0.7

材質/SUS304(18-8ステンレス)



浅型角パット

商品コード	品名	外寸 ㎜	内寸 ㎜	深さの比較
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)

フレンチパット

商品コード	品名	外寸 ㎜	内寸 ㎜	深さ ㎜
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)

＝浅型角パットと同じ深さ＝



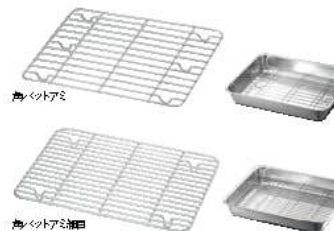
水切パット

商品コード	品名	外寸 ㎜	内寸 ㎜	深さの比較
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)

＝浅型角パットと同じ深さ＝

角パットアミ SUS304(18-8)ステンレス



角パットアミ

商品コード	品名	外寸 ㎜
60230	30枚取	135×176
60221	21枚取	165×210
60218	18枚取	169×228
60215	15枚取	194×256
60212	12枚取	212×284
60210	10枚取	224×306
60208	8枚取	245×360
60206	6枚取	280×425

材質/SUS304(18-8ステンレス)

角パットアミ 細目

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

材質/SUS304(18-8ステンレス)
※在庫がなくなり次第、廃棄させていただきます。

角パットシリーズ 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

※深型タイプは(重疊して)両方に重ねる場合、スペース効率が良くなります。角パット、深型角パットにお湯や冷水を入れて、重疊は、洗剤、食料、傷品に利用できます。

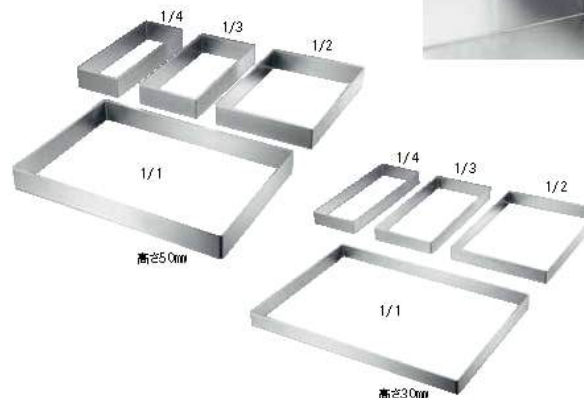
※生産ロット毎に±2mm程度の経差が生じます。

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箇所接続)
従来:コーナー4箇所接続止め(4枚の板を接続)
- 実店舗で耐久性を実証済み。
歪みや変形が起これにくい(重さは従来のまま)



アルミ天板との組み合わせ例



商品コード	サイズ	外寸 ㎜	深さ(高さ) ㎜	内寸 ㎜
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)

商品コード	サイズ	外寸 ㎜	深さ(高さ) ㎜	内寸 ㎜
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
A(アルミニウム)-Mg(マグネシウム)系
耐食性に優れています。



アルミ天板(アルマイト加工済)

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

ケーキパット

海外にも広く輸出されています。



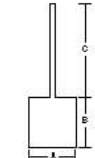
ケーキパット

商品コード	品名	サイズ ㎜	内寸 ㎜
64030	30取	155×220×16	0.5
64021	21取	200×290×20	0.6
64015	15取	235×320×20	0.6
64012	12取	250×350×20	0.6
64010	10取	290×370×25	0.6
64008	8取	320×420×25	0.6
64006	6取	375×475×25	0.6
64005	5取	415×510×26	0.7
64004	4取	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) ㎜	内寸(C) ㎜
20102	ピザシャベル 大	210×245	51.5
20101	ピザシャベル 中	172×240	51.5
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程度の経差が生じます。

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る。銅(Cu)やニオブ(Nb)などの底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と同等程度を誇ります。JIS規格としてはSU S430J1L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、そして加熱容器としても最適な鋼種です。

●SU S304(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きました。今後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います。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 曝露(85℃、4hr) → 乾燥(60℃、2hr) → 冷却(50℃、相対湿度95%、2hr) → 塩水地域外の屋外曝露2年後の外観に相当するものが12サイクル(SUS304の腐食が目立つる条件)

・人工海水: 塩化成分を模擬し、人工的に作成した高濃度塩に溶解した塩化亜鉄の水溶液。煮沸滅菌後使用され、腐食は19-0を主成分に、類似クロム鋼、類似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鋼とは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mm	枚数
62140	40枚取 手組判	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	266×324×51	0.6
62110	10枚取	269×355×51	0.6
62108	8枚取	292×408×55	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cc	深さ(mm)	底厚(mm)	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(999)	200	0.7	6.2
72322	22(999)	220	0.7	8.3
72324	24(999)	240	0.7	10.8
72326	26(999)	260	0.7	13.7
72328	28(999)	280	0.7	17.0
72330	30(999)	300	0.7	21.0

※生産ロット毎に±2mm程度の公差が生じます。

レードル



19-0 レードル

商品コード	サイズcc	外径mm	柄長mm
56036	36	50	245
56054	54	58	245
56090	90	76	265
56144	144	90	295
56180	180	95	295
56220	220	110	300
56300	360	115	315

材質/ NSS442 M3/19-0ステンレス (JIS規格 SUS430J1L相当)
※この商品の品名は、日鉄日産金属製の19-0ステンレス SUS430J1L品名のみNSS442 M3と表示されています。
※サイズは全長を指すサイズです。

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

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。角型で好評な空気注入用ボタン仕様となっております。



●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。(絶対にクロムステンレスの角型深型には高い技術力が必要です。) ケータリング先でのIH対応は非常に便利です。
※シリコンバッキング付容器のため加熱の際は必ず止め金具を付してください。



●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。
※シリコンバッキング付容器のため加熱の際は、内側の気圧上昇を防ぐため必ず止め金具を付してください。
●超厚底構造 耐久性があり変形しにくい。
スタッキング給食缶
商品コード サイズcc 深さ(mm) 底厚(mm) 底内厚(mm) 容量L
57418 18 175 1.2 5.2 57418 18
57420 20 195 1.2 7.0 57420 20
57422 22 215 1.2 9.4 57422 22
57424 24 235 1.2 12.2 57424 24
57427 27 265 1.2 17.5 57427 27
57430 30 295 1.2 24.0 57430 30

平成25年度
ジャパ・パブリック・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



止め金具の径は約1.4mmと太く、高い耐久性を誇ります。



シリコンゴムバッキング (角型給食缶専用)

●シリコンバッキング付容器のため加熱の際は必ず止め金具を付してください。
シリコンバッキング 耐熱温度: -60℃~200℃
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タ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。
※シリコンバッキング付容器のため加熱の際は、内側の気圧上昇を防ぐため必ず止め金具を付してください。
●超厚底構造 耐久性があり変形しにくい。
スタッキング給食缶
商品コード サイズcc 深さ(mm) 底厚(mm) 底内厚(mm) 容量L
57916 16 160 1.70 1.5 3.1 57916 16
57918 18 180 1.90 1.5 4.4 57918 18
57921 21 210 2.20 1.5 7.0 57921 21
57924 24 240 2.50 2.0 10.0 57924 24
57927 27 270 2.80 2.0 15.0 57927 27
57930 30 300 3.10 2.0 20.0 57930 30
57933 33(999) 330 340 2.0 27.0 57933 33



シリコンゴムバッキング (スタッキング給食缶専用)

●シリコンバッキング付容器のため加熱の際は必ず止め金具を付してください。
シリコンバッキング 耐熱温度: -60℃~200℃
材質/シリコンゴム 耐熱温度: -60℃~200℃

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)

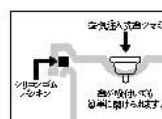
電 磁調理器にそのままかけられる!
※加熱の際は、直火、電磁調理器に問わず必ず蓋は外してください。



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。
※シリコンバッキング付容器のため加熱の際は、内側の気圧上昇を防ぐため必ず止め金具を付してください。



IH対応 給食缶

商品コード	サイズcc	深さ(mm)	底厚(mm)	底内厚(mm)	容量L
57316	16	160	1.5	0.7	3.1
57318	18	180	1.5	0.7	4.4
57321	21	210	2.20	1.5	7.0
57324	24	240	2.50	2.0	10.0
57327	27	270	2.80	2.0	15.0
57330	30	300	3.10	2.0	20.0
57333	33(999)	330	340	2.0	27.0

シリコンゴムバッキング 耐熱温度: -60℃~200℃
材質/シリコンゴム 耐熱温度: -60℃~200℃



シリコンゴムバッキング (IH対応 給食缶・給食缶 兼用)

材質/シリコンゴム 耐熱温度: -60℃~200℃

※生産ロット毎に±2mm程度の公差が生じます。

キッチンポット SUS304(18-8)ステンレス



内蓋式キッチンポット (目盛付)

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	内径 (mm)	外径 (mm)	重量 (g)
72007	7	70	0.6	0.25	
72008	8	80	0.6	0.4	
72009	9	90	0.6	0.6	
72010	10	100	0.6	0.75	
72011	11	110	0.6	1.0	
72012	12	120	0.6	1.3	
72013	13	130	0.6	1.7	
72014	14	140	0.6	2.1	
72015	15	150	0.6	2.6	
72016	16	160	0.6	3.2	
72017	17	170	0.7	3.8	
72018	18	180	0.7	4.5	
72019	19	190	0.7	5.3	
72020	20 (99φ)	200	0.7	6.2	
72021	22 (99φ)	220	0.7	8.3	
72022	24 (99φ)	240	0.7	10.8	
72023	26 (99φ)	260	0.7	13.7	
72028	28 (99φ)	280	0.7	17.0	
72030	30 (99φ)	300	0.7	21.0	
72033	33 (99φ)	330	0.8	28.2	
72036	36 (99φ)	360	0.8	36.6	
72040	40 (99φ)	400	1.0	50.2	
72045	45 (99φ)	450	1.0	70.0	
72050	50 (99φ)	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 (φ)	深さ (高さ) (mm)	内径 (mm)	重量 (g)
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 (99φ)	200	0.7	7.50
76022	22 (99φ)	220	0.7	10.30
76024	24 (99φ)	240	0.7	13.70
76027	27 (99φ)	270	0.8	19.00
76030	30 (99φ)	300	0.8	26.00

材質/SUS304 (18-8ステンレス)



在庫がなくなり次第、廃棄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 (φ)	深さ (高さ) (mm)	内径 (mm)	重量 (g)
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 (φ)	重量 (g)	商品コード	サイズ (φ)	重量 (g)	商品コード	サイズ (φ)	重量 (g)
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) ※45mm、50mmはフックなし

角キッチンポット 蓋 (フック付)

商品コード	サイズ (φ)	重量 (g)	商品コード	サイズ (φ)	重量 (g)	商品コード	サイズ (φ)	重量 (g)
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

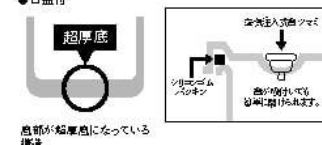
材質/SUS304 (18-8ステンレス)



※生産ロット毎に±2mm程度の軽微が生じます。

給食缶 (止め金具付運搬容器) SUS304(18-8)ステンレス

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



〈構造上の特長〉

- 安全性と密閉性に優れています。空気注入式蓋ツミミ構造の蓋で、本体に吸付いてもそこから空気を注入して簡単に蓋が開け外れます。
- 超厚底構造 (1.5~2.0mm) でヘードの扱いにも十分な耐久性を誇り、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耐性。
- 蓋に厚身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、食品以外の薬液の運搬容器としても使用されています。

※シリコンゴムパッキン付蓋のため加熱の妨げ。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



給食缶

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	蓋径 (高さ) (mm)	内径 (mm)	外径 (mm)	重量 (g)
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 (99φ)	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 (H対応 給食缶・給食缶 兼用)

商品コード	サイズ (φ)
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 (φ)	深さ (高さ) (mm)	内径 (mm)	重量 (g)
73160	10	150	0.6	1.2

材質/SUS304 (18-8ステンレス)

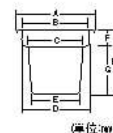
マリーポット 蓋

商品コード	サイズ (φ)
73100	10

バターポット

商品コード	サイズ (φ)	深さ (高さ) (mm)	内径 (mm)	重量 (g)
72610	10	100	0.6	0.7

材質/SUS304 (18-8ステンレス)



インセット

商品コード	サイズ (φ)	重量 (g)	A	B	C	D	E	F	G	H	内径 (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	29φ用

※生産ロット毎に±2mm程度の軽微が生じます。

レードル SUS304(18-8)ステンレス



レードル SUS304

商品コード	サイズ cc	外径 mm	柄長 mm	商品コード	サイズ cc	外径 mm	柄長 mm
50030	30	50	245	50360	360	115	315
50036	36	50	245	50400	400	115	315
50054	54	58	245	54540	540	130	315
50090	90	75	265	51000	1000	155	385
50144	144	90	295	51800	1800	195	490
50150	150	90	295	50670	縦口(70)	105(標準)	275
50180	180	95	295	50770	縦口(穴明)	105(標準)	275
50200	200	95	295	50470	横口(70)	105(標準)	275
50270	270	110	300	50570	横口(穴明)	105(標準)	275

材質/SUS304 (18-8ステンレス)



リベット留めではなく
一体成型なので汚れ
が溜まりにくい。

ワンピースレードル横口 SUS304

商品コード	サイズ cc	外径 mm	全長 mm
5570	70	102(標準)	280
5590	90	115(標準)	405
5144	144	115(標準)	445
5180	180	118(標準)	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



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 スキナー 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 mm	柄長 mm
54010	10	35	250
54020	20	45	250
54030	30	50	250
54036	36	50	250
54040	40	55	250
54050	50	60	250
54060	60	60	250
54070	70	65	250
54080	80	65	250
54090	90	80	250
54110	100	80	250
54145	145	90	275
54180	180	95	275
54270	270	110	310
54360	360	120	310

材質/SUS430(18-0ステンレス)

各種キッチンツール SUS430

商品コード	品名	サイズ cc	外径 mm	柄長 mm
54001	共柄お玉	100	90	275
54002	共柄穴明お玉		90	275
54100	縦口レードル	70		275
54200	縦口レードル穴明			275
54300	横口レードル	70		275
54400	横口レードル穴明			275
54003	共柄ターナー特大			270
54004	共柄ターナー大			270
54005	共柄スキナー特大			305
54006	共柄スキナー大			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



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 mm	底厚 mm
63700	中子	138×100×55	0.5
63701	中子舟型	138×100×55	0.5
63702	2ツ組	210×155×63	0.5
63703	3ツ組	320×155×63	0.5
63704	長4ツ組	415×155×63	0.5
63705	5ツ組	514×155×63	0.5
63714	田型4ツ組	293×210×63	0.5
63716	田型6ツ組	293×315×63	0.5

材質/SUS304(18-8ステンレス)

調味料缶 SUS304(18-8)ステンレス



F(フカカ)小 G(ゴマ)小 N(ノリ)小



S(Salt)小 P(Pepper)小 A(調味料)小



F(フカカ)大 G(ゴマ)大 N(ノリ)大



S(Salt)大 P(Pepper)大 A(調味料)大



F(フカカ)特中 G(ゴマ)特中 N(ノリ)特中



S(Salt)特中 P(Pepper)特中 A(調味料)特中

調味料缶(小)

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

材質/SUS304 (18-8ステンレス)

調味料缶(大)

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

材質/SUS304 (18-8ステンレス)

調味料缶(特中)

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

材質/SUS304 (18-8ステンレス)

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がプレス加工されているため、注ぎが安定し液だしに便利です。

●目盛付

食材の配合が便利になりました。



●フラットエッジ

ごみが溜まりずらい。



●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。

●スタッキング用トレイ



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)

商品コード	サイズ	深さ(高さ) mm	外径 mm	内径 mm	容量 L
Z0515	15cm	80	180	0.8	1.1
Z0518	18cm	94	210	0.8	1.7
Z0521	21cm	110	240	0.8	2.8
Z0524	24cm	125	271	0.8	4.7
Z0527	27cm	143	302	1.0	6.2
Z0530	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

商品コード	サイズ	深さ(高さ) mm	外径 mm	内径 mm	容量 L
Z1515	15cm	13	184	0.8	
Z1518	18cm	13	214	0.8	
Z1521	21cm	13	244	0.8	
Z1524	24cm	13	275	0.8	
Z1527	27cm	13	306	0.8	
Z1530	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



バケツ

商品コード	サイズ	深さ(高さ) mm	外径 mm	上外径 mm
S6010	10	230	15	300
S6014	14	280	20	325

材質/SUS304 (18-8ステンレス)

バケツ 蓋

商品コード	サイズ	外径 mm
S6110	10用	0.7
S6114	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	深さ(高さ) mm	外径 mm	容量 L
Z4008	8	80	0.4	
Z4010	10	100	0.75	
Z4012	12	120	1.3	
Z4014	14	140	2.1	
Z4016	16	160	3.2	
Z4018	18	180	4.5	
Z4020	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ことが可能。



ミキシングボール

商品コード	サイズ	深さ(高さ) mm	外径 mm	内径 mm	容量 L
Z1011	11	60	120	0.5	0.3
Z1015	15	65	165	0.5	0.9
Z1018	18	80	195	0.6	1.3
Z1021	21	85	230	0.6	2.0
Z1024	24	100	260	0.6	3.1
Z1027	27	110	290	0.7	4.2
Z1030	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	深さ(高さ) mm	外径 mm	容量 L
Z2032	32	75	0.6	3.5
Z2034	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	深さ(高さ) mm	外径 mm	容量 L
Z2032	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	深さ(高さ) mm	外径 mm	容量 cc
S3012	12.0	60	0.5	500
S3013	13.5	65	0.5	700
S3014	14.5	70	0.5	1000
S3016	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	深さ(高さ) mm	外径 mm	容量 cc
S2130	小 85	50	0.7	180
S2270	中 90	55	0.7	270
S2360	大 100	65	0.7	360

材質/本体: SUS304 (18-8ステンレス)

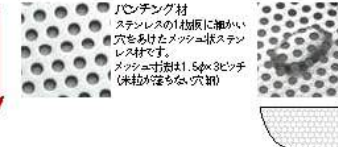
パンチング容器 SUS304(18-8)ステンレス

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(11~30cm)も板厚が厚く、とても耐久性があります。(プレス加工です。)



パンチボール

商品コード	サイズ	深さ(高さ) mm	外径 mm	内径 mm
Z0015	15	65	165	0.6
Z0018	18	75	195	0.6
Z0021	21	85	230	0.6
Z0024	24	100	260	0.6
Z0027	27	110	290	0.7
Z0030	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	深さ(高さ) mm	外径 mm	内径 mm
Z6015	15	50	165	0.6
Z6018	18	55	195	0.6
Z6021	21	65	230	0.6
Z6024	24	70	260	0.6
Z6027	27	75	290	0.7
Z6030	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	深さ(高さ) mm	外径 mm	内径 mm
Z1415	15	18	165	0.6
Z1418	18	18	195	0.6
Z1421	21	18	230	0.6
Z1424	24	18	260	0.6
Z1427	27	18	290	0.7
Z1430	30	18	325	0.7

材質/SUS304 (18-8ステンレス)



パンチざる型

商品コード	サイズ	深さ(高さ) mm	外径 mm	内径 mm
Z1315	15	34	165	0.6
Z1318	18	34	195	0.6
Z1321	21	34	230	0.6
Z1324	24	34	260	0.6
Z1327	27	34	290	0.7
Z1330	30	34	325	0.7

材質/SUS304 (18-8ステンレス)



パンチバット

商品コード	品名	サイズ mm	内径 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



●孔径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(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	孔径 mm / ノット径
Z2515	15cm	180	φ0.57 / 12
Z2518	18cm	210	φ0.57 / 12
Z2521	21cm	240	φ0.57 / 12

材質/SUS304 (18-8ステンレス)

ケトルシリーズ SUS304(18-8)ステンレス



オルゴールケトル

商品コード	容量 L	外径 mm	内径 mm
Z0023	2.3	205	0.6
Z0030	3.0	205	0.6
Z0035	3.5	205	0.6

材質/SUS304 (18-8ステンレス)



コアーズケトル

商品コード	容量 L	外径 mm	内径 mm
Z3033	3.3	180	0.7

材質/SUS304 (18-8ステンレス)

- ①水道の蛇口から直接水が入られる大きな注ぎ口。
- ②内側の構造が簡単でできる大きな蓋。
- ③スベリ止めもついたフラスチック取手。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、蓋から蒸気を取りました。

elm 卓上シリーズ【スチール】



商品コード	品名	容量cc	高さmm	底径mm	底厚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)



商品コード	品名	容量cc	高さmm	底径mm	底厚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)



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

材質/SUS304 (18-8ステンレス)



商品コード	品名	容量cc	高さmm	底径mm	底厚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ぎ処理を施し質感も大幅に向上。



ツマミ



ハンドル

elm 卓上シリーズ【レジン】



商品コード	品名	容量cc	高さmm	底径mm	底厚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)



商品コード	品名	容量cc	高さmm	底径mm	底厚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)



セットトレイとの組み合わせ使用例



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

材質/SUS304 (18-8ステンレス)



商品コード	品名	容量cc	高さmm	底径mm	底厚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)



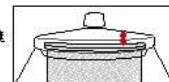
サービングトレイとして単品でも使用できます。

商品コード	サイズ	底厚mm
70002	25 (230×140mm)	1.0
70004	36 (360×240mm)	1.0
70005	39 (390×300mm)	1.0

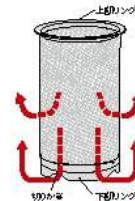
材質/SUS304 (18-8ステンレス)

elm ティーストレーナー

- 蓋のツマミで上部リングがしっかりと固定されるので沸騰で注いでも茶葉がストレーナーからこぼれません。
- 下部リングからも逆流するように切りかきがついています。
- 立ち型なので茶葉とお湯が少なくてもしっかりと淹すことができます。



■逆流の流れ



2人用



5人用



使用例

商品コード	品名	容量cc	外径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	底厚mm
29006	6人用	1,310 (1,960)※1	145	110	0.7
29008	8人用	1,580 (1,230)※1	165	110	0.7
29200	トップガラス※2	—	—	—	—

材質/SUS304 (18-8ステンレス)

※1 0 向の容量は、中子を入れた状態です。

※2 トップガラスは熱対応

△熱湯対応用に製作されておりますが、使用後急冷に冷やした場合は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



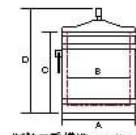
ラムポット (燻香付)

商品コード	容量cc	高さmm	底径mm	底厚mm
76150	500	108	70	0.7
76175	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。
- アイストングと皿が付いています。
- 1.0・2.0ℓ・アイストング付 (小) 付
- 3.0・5.0ℓ・アイストング付 (大) 付



断熱二重構造 (単位:mm)



■アイストングと皿が付いています。



横置きでも場所をとりません。



■アイストングと皿が付いています。



シャンパンクーラー

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

材質/SUS304 (18-8ステンレス)



アイスバケット 蓋

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

材質/SUS304 (18-8ステンレス)



共柄 小

共柄 大

商品コード	品名	長さmm
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

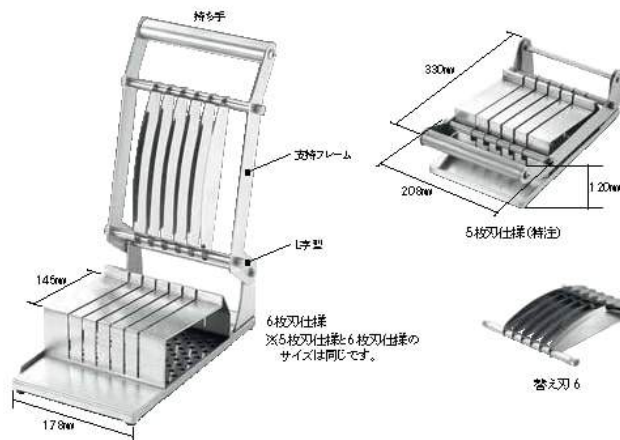
- トンカツの幅を一定に、かつ一気に切る事ができます。
- 刃の軌道は調理職人の包丁さばきを忠実に再現しました。
- 滑らかな斜切りの刃の軌道により食品の繊維を傷めず、抵抗感なく切る事ができます。
- 海外へも輸出実績があり、熟練した調理職人が不足している現地においても高い評価を受けております。
(海外向けに英文の取扱説明書もご用意。)



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はありません。

特長

- 1)自動洗割機にもかけられます。
- 2)刃は、支持フレームと一体化で交換可能。胴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、自由に載せたカツに刃の軌道が常に斜めに入るようになりました。
これにより包丁で切る時の軌道に近くなり、カツも板金のように、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回して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)柄を入りのため研ぐ事ができます。(但し、また刃に当た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。



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。

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。



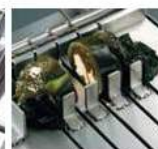
●多数刃薄切カッター
11枚刃/7mm厚度まで対応可能。



●波刃
トマトなど表面が固く中が柔らかい食材向け。



●十字字切り



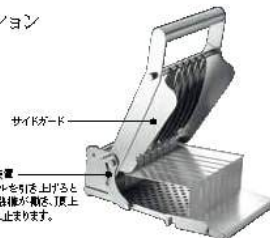
●すべり止加工
宝庫は実際に長年加工場にて研削された特注品です。

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ラインアップの準備があります。



安全装置
ハンドルを押し上げるとロック機構が働き、刃上り一旦止まります。



サイドガード



レキを手前に向けてロックを解除します。



切断カス取用トレイ



トレイ

海外にも
広く輸出されています。



ケーキパット

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

材質/SUS430 (18-0ステンレス)



25cm



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 cm	厚さ mm
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)



正角皿

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

材質/SUS430 (18-0ステンレス)



在庫がなくなり次第、廃番とさせていただきます。
小判皿

商品コード	品名	サイズ mm	厚さ mm
58025	25 (18-8)	250×170	0.7
58030	30 (18-8)	300×195	0.7
58035	35 (18-8)	350×230	0.8
58040	40 (18-8)	400×255	0.8
58045	45 (18-8)	450×310	0.9
58055	55 (18-0)	550×440	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。
丸皿

商品コード	サイズ cm	厚さ mm
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/ヘアークライン/中かご付

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

材質/SUS304 (18-8ステンレス)

ダストボックス角型
ステンレス/ヘアークライン/中かご付

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

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/ヘアークライン/中かご付

商品コード	品番	サイズ mm
48830	丸30S-7	300×700 H

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/ヘアークライン/中かご付

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

材質/SUS304 (18-8ステンレス)

※生産ロット毎に±2mm程度の公差が生じます。

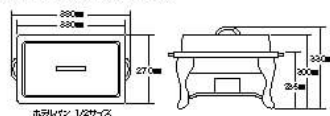
チェーフィング S型／脚部折り畳み式



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。



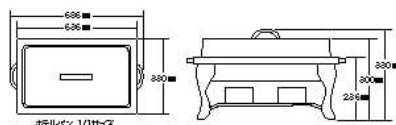
ホテルパン 1/2サイズ



チェーフィングセットS型10人用(ホテルパン1/1)

商品コード	品番
97311	311 S

※トイはオプションで取付ける事ができます。



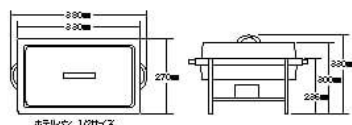
ホテルパン 1/1サイズ

スタンダード型／脚部固定式



チェーフィングセット 5人用(ホテルパン1/2)

商品コード	品番
97212	212 S

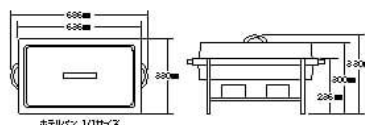


ホテルパン 1/2サイズ



チェーフィングセット 10人用(ホテルパン1/1)

商品コード	品番
97211	211 S



ホテルパン 1/1サイズ



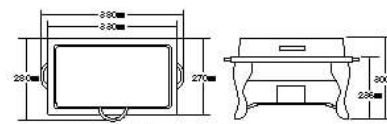
チェーフィング SH型／脚部折り畳み式・蓋ヒンジ開閉式

※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

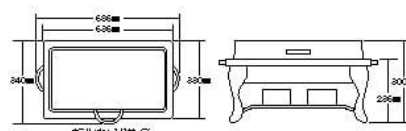


ホテルパン 1/2サイズ



チェーフィングセットSH型 10人用(ホテルパン1/1用)

商品コード	品番
97411	311 SH

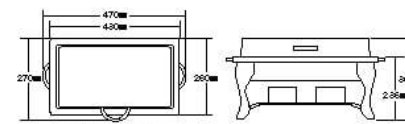


ホテルパン 1/1サイズ



チェーフィングセットSH型 8人用(ホテルパン3/4)

商品コード	品番
97434	334 SH



ホテルパン 3/4サイズ

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。

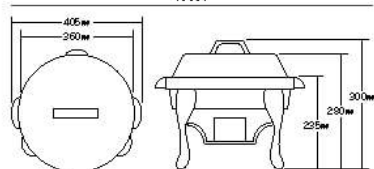


チェーフィング 脚部固定式



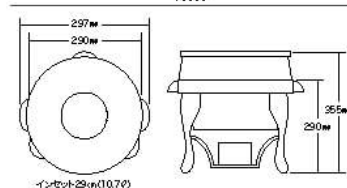
ラウンドチェーフィング

商品コード
97701



スープウォーマーチェーフィング (インセット29cm)

商品コード
97700



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



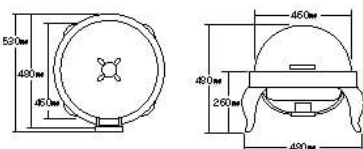
※カバーを90度にした場合

※カバーを180度にした場合

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。



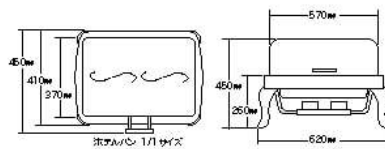
※カバーを90度にした場合

※カバーを180度にした場合

ロールカバー式角型チェーフィング (ホテルバン1/1)

商品コード
97511

※カバーは90度と180度に開きます。



チェーフィング ワン&ハーフサイズ

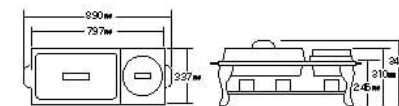


ワン&ハーフチェーフィングセット S型
(ホテルバン1/1・インセット24cm)

商品コード
97640

品番
4140

※トイはオプションで取付ける事ができます。



インセット24cm (5.5) ・ホテルバン 1/1 サイズ

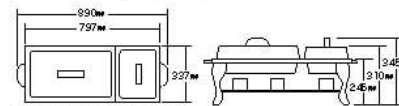


ワン&ハーフチェーフィングセット S型
(ホテルバン1/1・ホテルバン1/2)

商品コード
97620

品番
4120

※トイはオプションで取付ける事ができます。



ホテルバン1/1 サイズ・ホテルバン1/2 サイズ

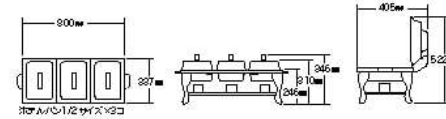


ワン&ハーフチェーフィングセット S型 (ホテルバン1/2×3)

商品コード
97622

品番
4222

※トイはオプションで取付ける事ができます。



ホテルバン1/2 サイズ×2コ

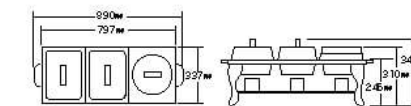


ワン&ハーフチェーフィングセット S型
(ホテルバン1/2×2・インセット24cm)

商品コード
97624

品番
4224

※トイはオプションで取付ける事ができます。



インセット24cm (5.5) ・ホテルバン 1/2 サイズ×2

トイ仕様

蓋を立て掛けて置く事ができ、
蓋の水が下がります。



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

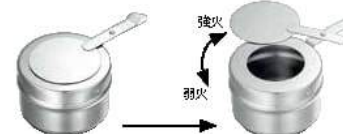
脚は折り畳みができ、収納に便利です。



■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型のスタンドにジョイント関節を組み合わせたものです。
※S型からSH型への変更は可能です。

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
あります。



KU-101Y 電気フードウォーマー (よこ型)

【重付き】

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

●18570×奥行365×高さ270mm (内径 深さ150mm)



KU-106Y 電気フードウォーマー (よこ型)

【重付き】

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

●18570×奥行365×高さ270mm (内径 深さ150mm)



KU-107Y 電気フードウォーマー (よこ型)

【重付き】

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

●18570×奥行365×高さ270mm (内径 深さ150mm)



KU-102Y 電気フードウォーマー (よこ型)

【重付き】

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

●18570×奥行365×高さ270mm (内径 深さ150mm)



KU-103Y 電気フードウォーマー (よこ型)

【重付き】

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

●18570×奥行365×高さ270mm (内径 深さ150mm)



KU-108Y 電気フードウォーマー (よこ型)

【重付き】

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

●18570×奥行365×高さ270mm (内径 深さ150mm)



KU-109Y 電気フードウォーマー (よこ型)

【重付き】

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

●18570×奥行365×高さ270mm (内径 深さ150mm)



KU-104Y 電気フードウォーマー (よこ型)

【重付き】

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

●18570×奥行365×高さ270mm (内径 深さ150mm)



KU-105Y 電気フードウォーマー (よこ型)

【重付き】

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

●18570×奥行365×高さ270mm (内径 深さ150mm)



KU-110Y 電気フードウォーマー (よこ型)

【重付き】

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

●18570×奥行365×高さ270mm (内径 深さ150mm)



KU-111Y 電気フードウォーマー (よこ型)

【重付き】

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

●18570×奥行365×高さ270mm (内径 深さ150mm)

●インセット24mmを採用

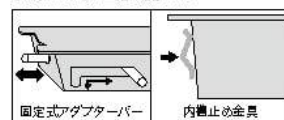
電気製品の安全性

●過昇防止は、水位でなく温度で作動(感作動防止の為)/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ないようにしてくだ
さい。



●よりしっかりと固定・安定します



太い矢印部分を水槽の穴に
入れます。矢印部分を水槽としっかりと
固定されます。

●蒸気漏れを防ぎます



蒸気漏れを防ぐ設計です。

仕 様	温度調節	温度過昇防止装置	電源コード	水抜きホース
	サーモスット 30℃～90℃	マイクロ式 サーモスット 100℃	コード2m アース1m	長さ1m

ウォーマー用 アダプターバー

商品コード	品番	サイズ
48300	A DF-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)



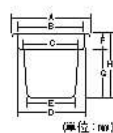
KU-201T 電気フードウォーマー (たて型)			
商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48201	100	900	20.4×1ヶ
●横365×奥行570×高さ270mm (内径 深さ150mm)			



KU-202T 電気フードウォーマー (たて型)			
商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48202	100	900	9.2×2ヶ
●横365×奥行570×高さ270mm (内径 深さ150mm)			



KU-203T 電気フードウォーマー (たて型)			
商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48203	100	900	5.8×3ヶ
●横365×奥行570×高さ270mm (内径 深さ150mm)			



インセット

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

材質 SUS304 (18-8ステンレス)



インセットヒンジ付蓋

商品コード	サイズ
73329	29cm用

2/3サイズ



KU-301 電気フードウォーマー			
商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48301	100	900	13.0×1ヶ
●横395×奥行365×高さ270mm (内径 深さ150mm)			



KU-302 電気フードウォーマー			
商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48302	100	900	5.8×2ヶ
●横395×奥行365×高さ270mm (内径 深さ150mm)			



KU-303 電気フードウォーマー			
商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48303	100	900	2.4×4ヶ
●横395×奥行365×高さ270mm (内径 深さ150mm)			



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

●蓋・ホテルパン照合表

●1/1サイズ(フルサイズ)

商品コード	商品名	スイッチ位置	ホテルパンサイズ
48101	電気フードウォーマー KU-101Y	よこ型	1/1×6径約150×1ヶ
48102	電気フードウォーマー KU-102Y		1/2×6径約150×2ヶ
48103	電気フードウォーマー KU-103Y		1/3×6径約150×3ヶ
48104	電気フードウォーマー KU-104Y		1/4×6径約150×4ヶ
48105	電気フードウォーマー KU-105Y		1/3×6径約150×1ヶ
48106	電気フードウォーマー KU-106Y		1/6×6径約150×4ヶ
48107	電気フードウォーマー KU-107Y		2/3×6径約150×1ヶ
48108	電気フードウォーマー KU-108Y		1/3×6径約150×1ヶ
48109	電気フードウォーマー KU-109Y		1/2×6径約150×1ヶ
48110	電気フードウォーマー KU-110Y		1/6×6径約150×2ヶ
48111	電気フードウォーマー KU-111Y	たて型	インセット24cm×2ヶ
48201	電気フードウォーマー KU-201T		1/1×6径約150×1ヶ
48202	電気フードウォーマー KU-202T		1/2×6径約150×2ヶ
48203	電気フードウォーマー KU-203T		1/3×6径約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	2/3×6径約150×1ヶ
48302	電気フードウォーマー KU-302		1/3×6径約150×2ヶ
48303	電気フードウォーマー KU-303		1/6×6径約150×4ヶ
48304	電気フードウォーマー KU-304		インセット24cm×1ヶ



環境対策商品

オペレーションコスト引下げとの両立を目指した商品づくり

それぞれの企業が目指す環境改善への取り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り組んでいます。

エコクリーン

【ゼロクリア】加工

水だけで、ガンコな油污れがきれいに落ちる!

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

洗浄の手間とコストを激減し、川や湖の環境に優しい製品です。

水だけできれいに洗浄!

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

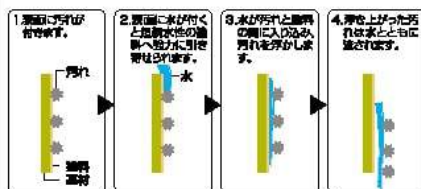
厨房から環境にやさしく!

台所の排水から洗剤を減らし排水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。



●**抜群の表面保護性** 腐蝕・シミの原因になりやすい食品や酒類の汚れを水だけで簡単に落し、製品や塗膜にも傷れません。

洗浄剤	洗浄力	洗浄回数	洗浄時間
エコクリーン	○	○	○
洗剤	○	○	○
洗剤	○	○	○

洗浄剤	洗浄力	洗浄回数	洗浄時間
エコクリーン	○	○	○
洗剤	○	○	○
洗剤	○	○	○

●抗菌・抗カビ効果

銅・銀・亜鉛の無機系抗菌剤「ゼオミック」を配合。強い抗菌性とともにも優れた抗カビ性能を有します。

抗菌剤	抗菌力	抗菌回数	抗菌時間
エコクリーン	<10	<10	<10
洗剤	<10	<10	<10
洗剤	<10	<10	<10

●高硬度で耐摩耗性抜群

毎日の使用、洗浄にもゼロクリアは耐摩耗性を発揮します。塗膜硬度がH (約 800MPa) 以上で、擦れに強く、長持ちします。

塗膜硬度	塗膜硬度	塗膜硬度	塗膜硬度
エコクリーン	>800MPa	>800MPa	>800MPa
洗剤	>800MPa	>800MPa	>800MPa
洗剤	>800MPa	>800MPa	>800MPa

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

項目	内容	項目	内容
食品衛生法	適合	食品衛生法	適合
食品衛生法	適合	食品衛生法	適合
食品衛生法	適合	食品衛生法	適合

使用上の注意 ● 金属ラジウムや金属ヘラの使用は避けください。 ● 洗剤として充分洗浄できますが、アルカリ性洗剤を使用の場合は適量にご注意ください。

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、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に悪影響を及ぼした状態を腐食と言います。そして耐食性とはこの腐食に耐える性能の事です。

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

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

●クロム(Cr) 【酸素と接触し不動態皮膜Cr₂O₃を形成する】

クロムは空気中の酸素と接触するとCr₂O₃という安定した酸化物質を形成し、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。そして皮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くくなります。そしてクロムの濃度が上がるほど不動態皮膜は安定し、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」が非常に無償かつと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環境に酸素が触れていくような状況で、「自己修復機能」が間に合わず局部的に侵食されつつあ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) 【クロムを富ませ、より一層耐食性を高める】

クロムのペ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。モリブデンはペリアが破られた場合に周辺のクロムに大急ぎで駆けつけ、ペ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「ペリア(不動態皮膜)」が主役で;
- (2) クロムのペリアが破られ危機に陥った際に、クロムを富ませ耐食性を高めるモリブデンと
- (3) クロムのペリアが突進された時に、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 一般組成で分類されるステンレスは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鉄に比べて少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呼ばれる。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る鉄系に属します。耐食性は鉄系にある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、靱性・粘り強さが高く、特にプレス加工に適しています。この加工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	特長と当製品
SUS410	マルテンサイト系 耐食性あり	14クロム(Cr)	マルテンサイト系は焼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。 (当製品)カッター・刃
SUS430	フェライト系 耐食性あり	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。厨房設備に幅広く使用されています。湯で洗っても対応でき、家庭用・業務用ともに使用されています。 (当製品)「スタンダード」シリーズ「ソース・パン・ボウル、ケーキベント」等
SUS430J1L	フェライト系 耐食性あり	19クロム(Cr)	クロム(Cr)が19%含まれたニッケルステンレスのSUS304と同等の耐食性を誇ります。ただしその加工性が悪く製品の加工・成型の難易度が非常に高くなりメーカーの技術力が問われます。 (当製品)19~0H対応円筒型押し鋳シリーズ、19~0H対応丸型・角型防食缶シリーズ、海貝などラインアップ拡充に努めています。
SUS444	フェライト系 耐食性あり	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シリーズの中でも最高品質の日鉄ステンレス製N SSC190を使用しています。 (当製品)標準防食缶「プロダクション」シリーズ
ニッケル系	組成	成分	特長と当製品
SUS304	オーステナイト系 耐食性なし	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織上非常に加工しやすい優れた組織です。IH対応製品としては使用しません。加工が困難な深型・角型など多様な形状のステンレス製、当製品は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すすって変色を取り除いてください。
- ⑤万が一さびが出る場合は、スポンジ又はたわしに台所用洗剤又はクレンザーをつけて、製品表面のスジメ(研磨目)にそってこすり落とし、充分に水洗いをして、それから水分を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！

表示例	
③強化ガラス製の蓋が破損し激しく飛び散る事故がある事から、強化ガラス製品の品質表示を対象製品毎に表示する事が義務付けられています。右に表示例の内容が記載されておりますので「取扱上の注意」を守ってご使用ください。	品 名 強化ガラス器具 強化の種類 全面物理強化 取扱上の注意 ・急激な衝撃を与えない旨 ・傷が付くような取扱いを避ける旨 ・破損した場合、破片が破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。



調理用具を空焚きした時の温度について

調理用器具	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ほど危険性も)		ステンレス鍋できた鍋に水を入れた水が蒸発して空焚きした時の底面の最高温度と、かかった時間(水量が少ないまま湯沸しを行うと危険性が...)	
	経過時間(分)	最高温度(℃)	経過時間(分)	最高温度(℃)
I H A	1.2	約640	3.5	0.8
I H B	2.0	約600	3.7	0.8
I H C	1.3	約630	3.8	0.7
I H D	1.0	約470	3.8	1.0
I H E	0.8	約610	3.7	0.3
I H F	1.8	約600	4.3	1.0
ガス(標準)	1.8	約370	8.0	1.0
ガス(強力)	1.5	約650	6.7	8.3

出所: 国民生活センター たしかね目 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。取手やつまみが折れ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ヒューアが出るような場合がありますら、ご使用メーカーの取扱説明書をご覧ください。

天ぷら鍋等揚げ物に関する注意事項

- ①天ぷら料理等に使用する場合は、調理中は絶対に調理器のそばから離れないようにしてください。
- ②油温を200℃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秒以上待つ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みてください。

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

金属調理用具 Q&A

Q-1
鍋の内面に紅色の変色が生じたのですが…？

A-1
この紅色の変色はステンレス鋼製の鍋では比較的に発生する現象です。特に精製の鍋の場合紅色が発生しやすいです。
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紅色に見えている現象です。



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-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成分が付着してできたものですので安心ください。
なお、この固着物はそのままにされていますと微量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侵入し、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、市販のクエン酸系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。



水硬度には水質基準として、カルシウム・マグネシウム量：300mg/L以下、蒸発残留物：500mg/L以下等の量が定められています。水質について、地元の水道局にも確認ください。

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」がステンレス鋼の生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。調理する際にさびに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。内面がタンニン仕上げ、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、コボウ、ほうれん草といった沢山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いです。「タンニン」、「鉄」は自然中に存在する物質です。



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、劣化した変色現象（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発生しません。
安心してそのままご使用ください。



Q-7
鍋を洗うと白い布巾の一部が黒くなります。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、実は微視的に見ると無数の微細な凹凸をもった溝等が存在しています。この部分に研磨加工で生じたステンレス鋼の微粒子が残っている事があります。また、使用後のお手入れが不十分ですと、水や調理物のカスがこの溝等に入り込み固着し、使用後、硬いスポンジや金属タワシ、研磨剤が入ったクレンザー等での洗い拭きの過程で、ステンレス鋼表面の不動態皮膜と微細な溝の凸部と共に削り取られ白い布巾に付着するものと考えられます。



お手入れ方法のポイント
〈はじめにご使用される時〉

- 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、良く繰り返し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繰り返し洗いを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無い汚れの発生の原因となりますので①と同様しっかりと洗浄してください。
- ④充分水拭きをし、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ベリアである不動態皮膜が再生してさびにくくなります。
- ⑤もし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繰り返し①、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-4
鍋や、やかんを火にかけると異臭がします。原因はなんですか？

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からです。
ガスコンロの炎が大きすぎると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-8
鉄製調理用具の塗膜が割れてしまったのですが大丈夫でしょうか？

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

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、だし成分や糖（とうもろこし）が鍋内面の底に沈殿し、鍋の底に蓋をしたようにしっか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た味噌を一気に押し上げ、その衝撃で鍋蓋と蓋に内容物、具が一瞬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で生じた場合に僅か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ってないでください。
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-9
鉄製調理用具や塗膜のついた鍋等で、割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-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（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（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、空気、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、鉄など異種金属が触れた状態で水が関与する環境下ではさびが発生します。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」が再形成されます。

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-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、充分な水拭きによる塩分と乾燥が不可欠です。この事が不十分ですと、やはり白い結晶物の固着と共にステンレス鋼表面の不動態皮膜が破壊されたままの状態にある事から、①と同様に腐食が進み穴食となります。

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口の中に覆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隙間に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。

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

■ シーズヒータ

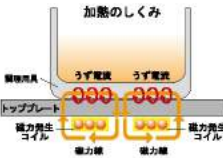
ニクロム線を絶縁体で包み、更にニッケル鍍パイプで保護し、湯巻状にしたもので主にアメリカで普及しているクッキングヒータです。

■ ラジエントヒータ

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おり、赤熱します。

■ 電磁調理器

シーズヒータ、エンクロヒータ、ハロゲンヒータ、ラジエ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)の材料の持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。



電磁調理器を以下、文中ではIHクッキングヒータと略します。

■ エンクロヒータ(ソリッドエレメント)

練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

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

IHクッキングヒータで使用できる金属ハウスウェア

各家電メーカーの仕様に従ってください。

1.調理用具の底が少し内側に沿っているもの

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



(許容範囲があります)

2.調理用具の底の直径が12cm以上26cm未満のもの

この鍋の直径が家庭用IHクッキングヒータで使用する鍋の安全な製品(SG)の条件となっています。使用する場合は必ず取扱説明書に従ってください。

IHは加熱・調理中に調理用具に使用されている鍋の素材等が適切でない調理器具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、ある程度の材質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、ラジエントヒータは鍋の材質を選びませんが、調理用具の材質・形状・種類によっては調理用具の底面が変形する場合があります。

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

天ぷら鍋

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

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

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

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

鍋

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

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

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

湯沸かし

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

フライパン

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

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

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

共通事項(天ぷら鍋、鍋、フライパン)

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

IHクッキングヒータ用調理用具Q&A

Q-1

IHクッキングヒータにおいて調理中の鍋から音がしますが大丈夫でしょうか？



A-1

鍋の種類によっては、「ブーン」や「ジー」などの共振音が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、置き直すことと止まる事がります。
(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る。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。現実には赤熱するほど加熱した際には煙が上がるなど、火災の一手手前の状態であり、この状態で油を加えると当然発火します。油を入れてから適量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ならないのでしょうか？



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購入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、薬局で販売され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、腐食は完全には取除く事は難しい事と、落としたりせずに充分洗って、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 新潟県新潟市秋葉区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 第四銀行秋葉店
 業 務 内 容 業務用厨房用品製造
 家庭用厨房用品製造
 車上用品製造
 電気製品製造(電動応用振動器製造事業)
 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) 秋葉区秋葉町3丁目20番9号に厨房用品の製造工場を開設
 1956(昭和31年) 同所に仕上げライン工場を開設
 1964(昭和39年) 同所にプレス工場を開設
 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開設
 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 一成 代表取締役就任
 プレス工場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) 電気調理振動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次元のレーザークット機を導入
 2002(平成14年) 3次元CADを導入
 2004(平成16年) 本間 一成 代表取締役就任
 2006(平成18年) 価格表定化のためNSSC180などクロムステンレスの消費税率
 商品開発の開始
 2008(平成20年) 業務用IH振動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) 業務用IH対応鍋ラインアップ拡充
 2010(平成22年) ステンレス半組、半組厚底、クワ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軽量円厚底押し加工機の販売開始
 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 新鋭機械設備 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
 (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) スクリュー式縦造プレス機導入
 2018(平成30年) 津雲田工場 研磨専用工場増設 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 プラスト研磨機導入
 新型250t 複動式油圧プレス機導入

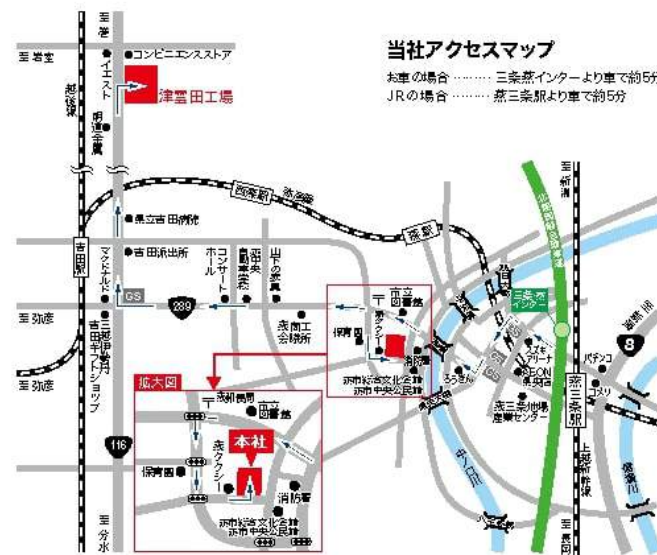


機械設備 Koinu製品の製造に必要な設備

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微いフライス	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	60t 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ー式縦造プレス	1	400t
倍目プレス	5	段付網 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	ハンドレ 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	
プレスブレイキ(ベンダー)	2	
パンドソー	4	
ロール機	4	
レーザーマーキング	1	
プラスト研磨機	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。新製品の開発や既存品の改良に迅速に対応するため、機軸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。そして商目的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φ600×600hサイズまでの加工が可能です。また製品の軽量化のため軽量化の必要となるスピニング加工を異型・角型容器に対応するφ600CNC制御のスピニングマシンを新機を導入しました。そして厨房工程の肉厚化を図るため異型・角型容器の内面から全面対応出来る4機からなる機軸ラインを新規開発しました。
 さらにロボット対応や既存品に板金加工を付加しより短期に対応した機軸機を加え付加価値の高い製品の提供できるような設備も追加導入しています。



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(フツ煮コート) 16.5cm	21	4954057012133
1214	鉄卓上鍋(フツ煮コート) 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 H玉子焼き 両床型 18cm	12	4954057102186
10221	スーパーセラミックコーティング H玉子焼き 両床型 21cm	12	4954057102216
10224	スーパーセラミックコーティング H玉子焼き 両床型 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 菓子鍋 16cm	11	4954057104166
10419	ピッコロパン 菓子鍋 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 シュ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
10716	プロデンジ フライパン 18cm	4	4954057107161
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 H玉子焼き フラスカハンドル 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 寸煎鍋 24cm	5	4954057125246
12527	マエストロ 寸煎鍋 27cm	5	4954057125277
12530	マエストロ 寸煎鍋 30cm	5	4954057125307
12533	マエストロ 寸煎鍋 33cm	5	4954057125338
12536	マエストロ 寸煎鍋 36cm	5	4954057125369
12539	マエストロ 寸煎鍋 39cm	5	4954057125390
12542	マエストロ 寸煎鍋 42cm	5	4954057125420
12545	マエストロ 寸煎鍋 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 半寸煎鍋 24cm	5	4954057135245

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
13527	マエストロ 半寸煎鍋 27cm	5	4954057135276
13530	マエストロ 半寸煎鍋 30cm	5	4954057135306
13533	マエストロ 半寸煎鍋 33cm	5	4954057135337
13536	マエストロ 半寸煎鍋 36cm	5	4954057135368
13539	マエストロ 半寸煎鍋 39cm	5	4954057135399
13542	マエストロ 半寸煎鍋 42cm	5	4954057135429
13545	マエストロ 半寸煎鍋 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・28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	4954057145306
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	サバディニー 片手鍋 16cm	19	4954057161169

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
16118	サバディニー 片手鍋 18cm	19	4954057161183
16119	サバディニー 片手鍋 19cm	19	4954057161190
16218	サバディニー 両手鍋 18cm	19	4954057162180
16219	サバディニー 両手鍋 19cm	19	4954057162197
16226	サバディニー 両手鍋 26cm	19	4954057162285
16326	サバディニー 両手鍋ドームカバー付 26cm	19	4954057163262
16419	サバディニー 卓上鍋 19cm	19	4954057164191
16426	サバディニー 卓上鍋 26cm	19	4954057164269
16519	サバディニー フライパン 19cm	19	4954057165196
16526	サバディニー 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	サバディニー スチームパン 18・19cm	19	4954057166010
16602	サバディニー サブパン 18・19cm	19	4954057166027
16603	サバディニー セニアック&カッパ(カッパ6クッキング付)	19	4954057166034
16604	サバディニー ドームカバー 26cm	19	4954057166041
16721	プロデンジ 両手鍋 ツル付 21cm	18	4954057167215
16724	プロデンジ 両手鍋 ツル付 24cm	18	4954057167246
16727	プロデンジ 両手鍋 ツル付 27cm	18	4954057167277
16730	プロデンジ 両手鍋 ツル付 30cm	18	4954057167307
16733	プロデンジ 両手鍋 ツル付 33cm	18	4954057167338
16821	プロデンジ 両手鍋 仕切り付 21cm	18	4954057168212
16824	プロデンジ 両手鍋 仕切り付 24cm	18	4954057168243
16827	プロデンジ 両手鍋 仕切り付 27cm	18	4954057168274
16830	プロデンジ 両手鍋 仕切り付 30cm	18	4954057168304
16833	プロデンジ 両手鍋 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 両手鍋 蓋 21cm	18	4954057171212
17124	プロデンジ 両手鍋 蓋 24cm	18	4954057171243
17127	プロデンジ 両手鍋 蓋 27cm	18	4954057171274
17130	プロデンジ 両手鍋 蓋 30cm	18	4954057171304
17133	プロデンジ 両手鍋 蓋 33cm	18	4954057171335
17221	プロデンジ 両手鍋 蓋(ツマミ金仕上) 21cm	18	4954057172219
17224	プロデンジ 両手鍋 蓋(ツマミ金仕上) 24cm	18	4954057172240
17227	プロデンジ 両手鍋 蓋(ツマミ金仕上) 27cm	18	4954057172271
17230	プロデンジ 両手鍋 蓋(ツマミ金仕上) 30cm	18	4954057172301
17233	プロデンジ 両手鍋 蓋(ツマミ金仕上) 33cm	18	4954057172332
17515	マエストロ ソーパパン 15cm	5	4954057175159
17518	マエストロ ソーパパン 18cm	5	4954057175180
17521	マエストロ ソーパパン 21cm	5	4954057175210
17524	マエストロ ソーパパン 24cm	5	4954057175241
17527	マエストロ ソーパパン 27cm	5	4954057175272
17721	プロデンジ 両手鍋 21cm	18	4954057177214
17724	プロデンジ 両手鍋 24cm	18	4954057177245
17727	プロデンジ 両手鍋 27cm	18	4954057177276

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
17730	フロダンジ ちり線 30cm	18	4954057177303
17733	フロダンジ ちり線 33cm	18	4954057177337
17821	フロダンジ ちり線(ツマミ金仕上) 21cm	18	4954057178211
17824	フロダンジ ちり線(ツマミ金仕上) 24cm	18	4954057178242
17827	フロダンジ ちり線(ツマミ金仕上) 27cm	18	4954057178273
17830	フロダンジ ちり線(ツマミ金仕上) 30cm	18	4954057178303
17833	フロダンジ ちり線(ツマミ金仕上) 33cm	18	4954057178334
18005	カツカッター 替え刃 5 (受注生産)	46	4954057180054
18006	カツカッター 替え刃 6	46	4954057180061
18024	しゃぶしゃぶ網 24cm	18	4954057180245
18026	しゃぶしゃぶ網 26cm	18	4954057180269
18120	フロダンジ しゃぶしゃぶ網 蓋 20cm	18	4954057181204
18123	フロダンジ しゃぶしゃぶ網 蓋 23cm	18	4954057181235
18126	フロダンジ しゃぶしゃぶ網 蓋 26cm	18	4954057181266
18220	フロダンジ しゃぶしゃぶ網 蓋(ツマミ金仕上) 20cm	18	4954057182201
18223	フロダンジ しゃぶしゃぶ網 蓋(ツマミ金仕上) 23cm	18	4954057182232
18226	フロダンジ しゃぶしゃぶ網 蓋(ツマミ金仕上) 26cm	18	4954057182263
18320	フロダンジ しゃぶしゃぶ網 20cm	18	4954057183208
18323	フロダンジ しゃぶしゃぶ網 23cm	18	4954057183239
18326	フロダンジ しゃぶしゃぶ網 26cm	18	4954057183260
18420	フロダンジ しゃぶしゃぶ網(ツマミ金仕上) 20cm	18	4954057184205
18423	フロダンジ しゃぶしゃぶ網(ツマミ金仕上) 23cm	18	4954057184236
18426	フロダンジ しゃぶしゃぶ網(ツマミ金仕上) 26cm	18	4954057184267
18524	しゃぶしゃぶ網 蓋 24cm	18	4954057185240
18526	しゃぶしゃぶ網 蓋 26cm	18	4954057185264
18530	しゃぶしゃぶ網 蓋 30cm	18	4954057185301
18630	しゃぶしゃぶ網(蓋干支付) 30cm	18	4954057186308
19222	H目盛付 寸網 22cm	21	4954057192224
19224	H目盛付 寸網 24cm	21	4954057192248
19226	H目盛付 寸網 26cm	21	4954057192262
19228	H目盛付 寸網 28cm	21	4954057192286
19620	スーパーゼラミックコーティング 両手フライパン 20cm	12	4954057196208
19622	スーパーゼラミックコーティング 両手フライパン 22cm	12	4954057196222
19635	スーパーゼラミックコーティング 超大型両手フライパン 35cm	12	4954057196352
20005	カツカッター 5本刃仕様 (受注生産)	46	4954057200059
20006	カツカッター 6本刃仕様	46	4954057200066
20023	オルゴールケトル 2.3ℓ	42	4954057200233
20030	オルゴールケトル 3.0ℓ	42	4954057200301
20035	オルゴールケトル 3.5ℓ	42	4954057200356
20101	ビザシャベル 中	34	4954057201018
20102	ビザシャベル 大	34	4954057201025
20103	ビザシャベル 中/アルミ取手	34	4954057201032
20518	マエストロ フライパン 18cm	6	4954057205184
20521	マエストロ フライパン 21cm	6	4954057205214
20524	マエストロ フライパン 24cm	6	4954057205245
20527	マエストロ フライパン 27cm	6	4954057205276
20530	マエストロ フライパン 30cm	6	4954057205306
20533	マエストロ フライパン 33cm	6	4954057205337
20618	マエストロ 深型フライパン(炒め鍋) 18cm	6	4954057206181
20621	マエストロ 深型フライパン(炒め鍋) 21cm	6	4954057206211
20624	マエストロ 深型フライパン(炒め鍋) 24cm	6	4954057206242
20627	マエストロ 深型フライパン(炒め鍋) 27cm	6	4954057206273

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
20630	マエストロ 深型フライパン(炒め鍋) 30cm	6	4954057206303
20633	マエストロ 深型フライパン(炒め鍋) 33cm	6	4954057206334
20716	マエストロ 親子鍋 16cm	6	4954057207164
20719	マエストロ 親子鍋 19cm	6	4954057207195
21716	蓋 16cm(ビッコロパン 蓋 16cm)	6・11	4954057217163
21719	蓋 19cm(ビッコロパン 蓋 19cm)	6・11	4954057217194
22124	ブラック IH3層鍋 両手鍋 24cm	21	4954057221245
22127	ブラック IH3層鍋 両手鍋 27cm	21	4954057221276
22221	ブラック IH3層鍋 シチュールパン 21cm	21	4954057222211
22318	ブラック IH2層鍋 炒め鍋 18cm	21	4954057223188
22324	ブラック IH2層鍋 炒め鍋 24cm	21	4954057223249
22421	ブラック ミキシングボール 21cm	21	4954057224215
22424	ブラック ミキシングボール 24cm	21	4954057224246
22521	ブラック パンチボール 21cm	21	4954057225212
22524	ブラック パンチボール 24cm	21	4954057225243
23033	コアーズケトル 3.3ℓ	42	4954057230339
25006	バーコレーター 6人用	44	4954057250061
25008	バーコレーター 8人用	44	4954057250085
25115	ガラス蓋 15cm	7	4954057251150
25118	ガラス蓋 18cm	7	4954057251181
25121	ガラス蓋 21cm	7	4954057251211
25200	バーコレーター トップガラス	44	4954057252003
25518	行平鍋 プラスチックハンドル 18cm	7	4954057255189
25521	行平鍋 プラスチックハンドル 21cm	7	4954057255219
25524	行平鍋 プラスチックハンドル 24cm	7	4954057255240
25527	行平鍋 プラスチックハンドル 27cm	7	4954057255271
25530	行平鍋 プラスチックハンドル 30cm	7	4954057255301
26024	実用鍋 プラスチックハンドル 24cm	7	4954057260244
26027	実用鍋 プラスチックハンドル 27cm	7	4954057260275
26030	実用鍋 プラスチックハンドル 30cm	7	4954057260305
26033	実用鍋 プラスチックハンドル 33cm	7	4954057260336
26036	実用鍋 プラスチックハンドル 36cm	7	4954057260367
27032	洗面器 32cm	41	4954057270328
27034	洗面器 34cm	41	4954057270342
28032	洗い桶 32cm	41	4954057280327
29025	ランヂ皿 25cm	46	4954057290256
29033	ランヂ皿 3寸切30cm	46	4954057290333
29034	ランヂ皿 4寸切30cm	46	4954057290340
33001	アイスバケット 1.0ℓ(トンク目血付)	44	4954057330015
33002	アイスバケット 2.0ℓ(トンク目血付)	44	4954057330022
33003	アイスバケット 3.0ℓ(トンク目血付)	44	4954057330039
33005	アイスバケット 5.0ℓ(トンク目血付)	44	4954057330053
33012	アイストンク 共柄 小	44	4954057330121
33035	アイストンク 共柄 大	44	4954057330350
33101	アイスバケット 蓋 1.0ℓ	44	4954057331012
33102	アイスバケット 蓋 2.0ℓ	44	4954057331029
33103	アイスバケット 蓋 3.0ℓ	44	4954057331036
33105	アイスバケット 蓋 5.0ℓ	44	4954057331050
33863	ジャンパンクーラー 3.6ℓ	44	4954057338635
33935	ジャンポアイスバール 3.5ℓ(トンク目血付)	44	4954057339353
33945	ジャンポアイスバール 4.5ℓ(トンク目血付)	44	4954057339452
33955	ジャンポアイスバール 5.5ℓ(トンク目血付)	44	4954057339551

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
40001	雪平用 木柄 1本級	17	4954057400015
40002	雪平用 木柄 2本級	17	4954057400022
40003	雪平用 木柄 3本級	17	4954057400039
40005	雪平用 木柄 5本級	17	4954057400053
40015	アルミ 雪平鍋 15.0cm	17	4954057400152
40016	アルミ 雪平鍋 16.5cm	17	4954057400169
40018	アルミ 雪平鍋 18.0cm	17	4954057400183
40019	アルミ 雪平鍋 19.5cm	17	4954057400190
40021	アルミ 雪平鍋 21.0cm	17	4954057400213
40022	アルミ 雪平鍋 22.5cm	17	4954057400220
40024	アルミ 雪平鍋 24.0cm	17	4954057400244
40025	アルミ 雪平鍋 25.5cm	17	4954057400251
40027	アルミ 雪平鍋 27.0cm	17	4954057400275
40028	アルミ 雪平鍋 28.5cm	17	4954057400282
40030	アルミ 雪平鍋 30.0cm	17	4954057400305
40101	木柄 1本級	7	4954057401012
40102	木柄 2本級	7	4954057401029
40103	木柄 3本級	7	4954057401036
40104	木柄 4本級	7	4954057401043
40105	木柄 5本級	7	4954057401050
40315	アルミ 雪平鍋 カラスコ 右手用 15.0cm	17	4954057403153
40316	アルミ 雪平鍋 カラスコ 右手用 16.5cm	17	4954057403160
40318	アルミ 雪平鍋 カラスコ 右手用 18.0cm	17	4954057403184
40319	アルミ 雪平鍋 カラスコ 右手用 19.5cm	17	4954057403191
40321	アルミ 雪平鍋 カラスコ 右手用 21.0cm	17	4954057403214
40427	アルミ 両手雪平鍋 27.0cm	17	4954057404273
40430	アルミ 両手雪平鍋 30.0cm	17	4954057404303
40433	アルミ 両手雪平鍋 33.0cm	17	4954057404334
40436	アルミ 両手雪平鍋 36.0cm	17	4954057404365
40524	アルミ 超厚底 テーバーパン 24cm	16	4954057405249
40527	アルミ 超厚底 テーバーパン 27cm	16	4954057405270
40530	アルミ 超厚底 テーバーパン 30cm	16	4954057405300
40718	フロダンジ テーバーパン 18cm	4	4954057407182
40721	フロダンジ テーバーパン 21cm	4	4954057407212
40724	フロダンジ テーバーパン 24cm	4	4954057407243
40727	フロダンジ テーバーパン 27cm	4	4954057407274
40730	フロダンジ テーバーパン 30cm	4	4954057407304
40830	フロダンジ 巻鍋 30cm	4	4954057408301
40833	フロダンジ 巻鍋 33cm	4	4954057408332
40836	フロダンジ 巻鍋 36cm	4	4954057408363
40839	フロダンジ 巻鍋 39cm	4	4954057408394
40842	フロダンジ 巻鍋 42cm	4	4954057408424
40845	フロダンジ 巻鍋 45cm	4	4954057408455
41015	アルミ 超厚底 シチュールパン 15cm	16	4954057410151
41018	アルミ 超厚底 シチュールパン 18cm	16	4954057410182
41021	アルミ 超厚底 シチュールパン 21cm	16	4954057410212
41024	アルミ 超厚底 シチュールパン 24cm	16	4954057410243
41027	アルミ 超厚底 シチュールパン 27cm	16	4954057410274
41030	アルミ 超厚底 シチュールパン 30cm	16	4954057410304
41315	アルミ 雪平鍋 カラスコ 左手用 15.0cm	17	4954057413152
41316	アルミ 雪平鍋 カラスコ 左手用 16.5cm	17	4954057413169
41318	アルミ 雪平鍋 カラスコ 左手用 18.0cm	17	4954057413183

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
41319	アルミ 雪平鍋 カラスコ 左手用 19.5cm	17	4954057413190
41321	アルミ 雪平鍋 カラスコ 左手用 21.0cm	17	4954057413213
41715	フロダンジ シチュールパン 15cm	4	4954057417150
41718	フロダンジ シチュールパン 18cm	4	4954057417181
41721	フロダンジ シチュールパン 21cm	4	4954057417211
41724	フロダンジ シチュールパン 24cm	4	4954057417242
41727	フロダンジ シチュールパン 27cm	4	4954057417273
41730	フロダンジ シチュールパン 30cm	4	4954057417303
42018	アルミ 超厚底 寸網鍋 18cm	16	4954057420181
42021	アルミ 超厚底 寸網鍋 21cm	16	4954057420211
42024	アルミ 超厚底 寸網鍋 24cm	16	4954057420242
42027	アルミ 超厚底 寸網鍋 27cm	16	4954057420273
42030	アルミ 超厚底 寸網鍋 30cm	16	4954057420303
42033	アルミ 超厚底 寸網鍋 33cm	16	4954057420334
42036	アルミ 超厚底 寸網鍋 36cm	16	4954057420365
42039	アルミ 超厚底 寸網鍋 39cm	16	4954057420396
42042	アルミ 超厚底 寸網鍋 42cm	16	4954057420426
42045	アルミ 超厚底 寸網鍋 45cm	16	4954057420457
42048	アルミ 超厚底 寸網鍋 48cm	16	4954057420488
42051	アルミ 超厚底 寸網鍋 51cm	16	4954057420518
42054	アルミ 超厚底 寸網鍋 54cm	16	4954057420549
42115	フロダンジ 蓋 15cm	4	4954057421157
42118	フロダンジ 蓋 18cm	4	4954057421188
42121	フロダンジ 蓋 21cm	4	4954057421218
42124	フロダンジ 蓋 24cm	4	4954057421249
42127	フロダンジ 蓋 27cm	4	4954057421270
42130	フロダンジ 蓋 30cm	4	4954057421300
42133	フロダンジ 蓋 33cm	4	4954057421331
42136	フロダンジ 蓋 36cm	4	4954057421362
42139	フロダンジ 蓋 39cm	4	4954057421393
42142	フロダンジ 蓋 42cm	4	4954057421423
42145	フロダンジ 蓋 45cm	4	4954057421454
42148	フロダンジ 蓋 48cm	4	4954057421485
42154	フロダンジ 蓋 54cm	4	4954057422156
42215	アルミ 蓋 15cm	17	4954057422154
42218	アルミ 蓋 18cm	17	4954057422185
42221	アルミ 蓋 21cm	17	4954057422215
42224	アルミ 蓋 24cm	17	4954057422246
42227	アルミ 蓋 27cm	17	4954057422277
42230	アルミ 蓋 30cm	17	4954057422307
42233	アルミ 蓋 33cm	17	4954057422338
42236	アルミ 蓋 36cm	17	4954057422369
42239	アルミ 蓋 39cm	17	4954057422390
42242	アルミ 蓋 42cm	17	4954057422420
42245	アルミ 蓋 45cm	17	4954057422451
42248	アルミ 蓋 48cm	17	4954057422482
42251	アルミ 蓋 51cm	17	4954057422512
42254	アルミ 蓋 54cm	17	4954057422543
42715	フロダンジ 寸網鍋 15cm	4	4954057427159
42718	フロダンジ 寸網鍋 18cm	4	4954057427180
42721	フロダンジ 寸網鍋 21cm	4	4954057427210
42724	フロダンジ 寸網鍋 24cm	4	4954057427241

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
42727	フロダンジ 寸胴鍋 27cm	4	4954057427272
42730	フロダンジ 寸胴鍋 30cm	4	4954057427302
42733	フロダンジ 寸胴鍋 33cm	4	4954057427333
42736	フロダンジ 寸胴鍋 36cm	4	4954057427364
42739	フロダンジ 寸胴鍋 39cm	4	4954057427395
42742	フロダンジ 寸胴鍋 42cm	4	4954057427425
42745	フロダンジ 寸胴鍋 45cm	4	4954057427455
42748	フロダンジ 寸胴鍋 48cm	4	4954057427487
42754	フロダンジ 寸胴鍋 54cm	4	4954057427548
43018	アルミ 超厚底 半寸煎鍋 18cm	16	4954057430180
43021	アルミ 超厚底 半寸煎鍋 21cm	16	4954057430210
43024	アルミ 超厚底 半寸煎鍋 24cm	16	4954057430241
43027	アルミ 超厚底 半寸煎鍋 27cm	16	4954057430272
43030	アルミ 超厚底 半寸煎鍋 30cm	16	4954057430302
43033	アルミ 超厚底 半寸煎鍋 33cm	16	4954057430333
43036	アルミ 超厚底 半寸煎鍋 36cm	16	4954057430364
43039	アルミ 超厚底 半寸煎鍋 39cm	16	4954057430395
43042	アルミ 超厚底 半寸煎鍋 42cm	16	4954057430425
43045	アルミ 超厚底 半寸煎鍋 45cm	16	4954057430456
43048	アルミ 超厚底 半寸煎鍋 48cm	16	4954057430487
43051	アルミ 超厚底 半寸煎鍋 51cm	16	4954057430517
43054	アルミ 超厚底 半寸煎鍋 54cm	16	4954057430548
43715	フロダンジ 半寸煎鍋 15cm	4	4954057437158
43718	フロダンジ 半寸煎鍋 18cm	4	4954057437189
43721	フロダンジ 半寸煎鍋 21cm	4	4954057437219
43724	フロダンジ 半寸煎鍋 24cm	4	4954057437240
43727	フロダンジ 半寸煎鍋 27cm	4	4954057437271
43730	フロダンジ 半寸煎鍋 30cm	4	4954057437301
43733	フロダンジ 半寸煎鍋 33cm	4	4954057437332
43736	フロダンジ 半寸煎鍋 36cm	4	4954057437363
43739	フロダンジ 半寸煎鍋 39cm	4	4954057437394
43742	フロダンジ 半寸煎鍋 42cm	4	4954057437424
43745	フロダンジ 半寸煎鍋 45cm	4	4954057437455
43748	フロダンジ 半寸煎鍋 48cm	4	4954057437486
44021	アルミ 超厚底 外輪鍋 21cm	16	4954057440219
44024	アルミ 超厚底 外輪鍋 24cm	16	4954057440240
44027	アルミ 超厚底 外輪鍋 27cm	16	4954057440271
44030	アルミ 超厚底 外輪鍋 30cm	16	4954057440301
44033	アルミ 超厚底 外輪鍋 33cm	16	4954057440332
44036	アルミ 超厚底 外輪鍋 36cm	16	4954057440363
44039	アルミ 超厚底 外輪鍋 39cm	16	4954057440394
44042	アルミ 超厚底 外輪鍋 42cm	16	4954057440424
44045	アルミ 超厚底 外輪鍋 45cm	16	4954057440455
44048	アルミ 超厚底 外輪鍋 48cm	16	4954057440486
44051	アルミ 超厚底 外輪鍋 51cm	16	4954057440516
44054	アルミ 超厚底 外輪鍋 54cm	16	4954057440547
44715	フロダンジ 外輪鍋 15cm	4	4954057447157
44718	フロダンジ 外輪鍋 18cm	4	4954057447188
44721	フロダンジ 外輪鍋 21cm	4	4954057447218
44724	フロダンジ 外輪鍋 24cm	4	4954057447249
44727	フロダンジ 外輪鍋 27cm	4	4954057447270
44730	フロダンジ 外輪鍋 30cm	4	4954057447300

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
44733	フロダンジ 外輪鍋 33cm	4	4954057447331
44736	フロダンジ 外輪鍋 36cm	4	4954057447362
44739	フロダンジ 外輪鍋 39cm	4	4954057447393
44742	フロダンジ 外輪鍋 42cm	4	4954057447423
44745	フロダンジ 外輪鍋 45cm	4	4954057447454
45024	アルミ 段付鍋 24cm	17	4954057450249
45027	アルミ 段付鍋 27cm	17	4954057450270
45030	アルミ 段付鍋 30cm	17	4954057450300
45033	アルミ 段付鍋 33cm	17	4954057450331
45036	アルミ 段付鍋 36cm	17	4954057450362
45039	アルミ 段付鍋 39cm	17	4954057450393
45042	アルミ 段付鍋 42cm	17	4954057450423
45045	アルミ 段付鍋 45cm	17	4954057450454
45048	アルミ 段付鍋 48cm	17	4954057450485
45051	アルミ 段付鍋 51cm	17	4954057450515
45054	アルミ 段付鍋 54cm	17	4954057450546
45060	アルミ 段付鍋 60cm	17	4954057450607
45427	IH3層鍋 両手行平鍋 27cm	7	4954057454278
45430	IH3層鍋 両手行平鍋 30cm	7	4954057454308
45433	IH3層鍋 両手行平鍋 33cm	7	4954057454339
45436	IH3層鍋 両手行平鍋 36cm	7	4954057454360
45727	フロダンジ 段付鍋 27cm	4	4954057457279
45730	フロダンジ 段付鍋 30cm	4	4954057457309
45733	フロダンジ 段付鍋 33cm	4	4954057457330
45736	フロダンジ 段付鍋 36cm	4	4954057457361
45739	フロダンジ 段付鍋 39cm	4	4954057457392
45742	フロダンジ 段付鍋 42cm	4	4954057457422
45745	フロダンジ 段付鍋 45cm	4	4954057457453
46015	アルミ 寄せ鍋 15.0cm	17	4954057460156
46715	アルミ 寄せ鍋セット 15.0cm	17	4954057467155
47015	アルミ 超厚底 ソテーパン 15cm	16	4954057470155
47018	アルミ 超厚底 ソテーパン 18cm	16	4954057470186
47021	アルミ 超厚底 ソテーパン 21cm	16	4954057470216
47024	アルミ 超厚底 ソテーパン 24cm	16	4954057470247
47027	アルミ 超厚底 ソテーパン 27cm	16	4954057470278
47030	アルミ 超厚底 ソテーパン 30cm	16	4954057470308
47033	アルミ 超厚底 ソテーパン 33cm	16	4954057470339
47715	フロダンジ ソテーパン 15cm	4	4954057477154
47718	フロダンジ ソテーパン 18cm	4	4954057477185
47721	フロダンジ ソテーパン 21cm	4	4954057477215
47724	フロダンジ ソテーパン 24cm	4	4954057477246
47727	フロダンジ ソテーパン 27cm	4	4954057477277
47730	フロダンジ ソテーパン 30cm	4	4954057477307
48025	丸蓋 25cm	46	4954057480253
48030	丸蓋 30cm	46	4954057480307
48040	丸蓋 40cm	46	4954057480406
48101	KU-101Y 電気フードウォーマー (よこ型)	51	4954057481014
48102	KU-102Y 電気フードウォーマー (よこ型)	51	4954057481021
48103	KU-103Y 電気フードウォーマー (よこ型)	51	4954057481038
48104	KU-104Y 電気フードウォーマー (よこ型)	51	4954057481045
48105	KU-105Y 電気フードウォーマー (よこ型)	51	4954057481052
48106	KU-106Y 電気フードウォーマー (よこ型)	52	4954057481069

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
48107	KU-107Y 電気フードウォーマー (よこ型)	52	4954057481076
48108	KU-108Y 電気フードウォーマー (よこ型)	52	4954057481083
48109	KU-109Y 電気フードウォーマー (よこ型)	52	4954057481090
48110	KU-110Y 電気フードウォーマー (よこ型)	52	4954057481106
48111	KU-111Y 電気フードウォーマー (よこ型)	52	4954057481113
48201	KU-201T 電気フードウォーマー (たて型)	53	4954057482011
48202	KU-202T 電気フードウォーマー (たて型)	53	4954057482028
48203	KU-203T 電気フードウォーマー (たて型)	53	4954057482035
48300	ウォーマー用 アダプターバー ADF-300	52	4954057483001
48301	KU-301 電気フードウォーマー	54	4954057483018
48302	KU-302 電気フードウォーマー	54	4954057483025
48303	KU-303 電気フードウォーマー	54	4954057483032
48304	KU-304 電気フードウォーマー	54	4954057483049
48520	ガスボックス型 ステンレス/ヘアライン/枠付 丸20x6	46	4954057485203
48525	ガスボックス型 ステンレス/ヘアライン/枠付 丸20x6	46	4954057485258
48530	ガスボックス型 ステンレス/ヘアライン/枠付 丸30x6	46	4954057485306
48525	ガスボックス型 ステンレス/ヘアライン/枠付 丸25x6	46	4954057485255
48630	ガスボックス型 ステンレス/ヘアライン/枠付 丸30x6	46	4954057486309
48830	スモークングスタンド型 ステンレス/ヘアライン/枠付 丸30x7	46	4954057488303
48921	スモークングスタンド型 ステンレス/ヘアライン/枠付 丸25x7	46	4954057489218
48925	スモークングスタンド型 ステンレス/ヘアライン/枠付 丸25x7	46	4954057489256
48930	スモークングスタンド型 ステンレス/ヘアライン/枠付 丸30x7	46	4954057489300
50030	レードル SUS304 30cc	39	4954057500302
50036	レードル SUS304 35cc	39	4954057500364
50054	レードル SUS304 54cc	39	4954057500548
50090	レードル SUS304 90cc	39	4954057500906
50144	レードル SUS304 144cc	39	4954057501446
50150	レードル SUS304 150cc	39	4954057501507
50180	レードル SUS304 180cc	39	4954057501804
50200	レードル SUS304 200cc	39	4954057502009
50270	レードル SUS304 270cc	39	4954057502702
50360	レードル SUS304 360cc	39	4954057503600
50400	レードル SUS304 400cc	39	4954057504003
50470	レードル SUS304 横口(70)cc	39	4954057504706
50570	レードル SUS304 横口穴明	39	4954057505703
50670	レードル SUS304 横口(70)cc	39	4954057506700
50770	レードル SUS304 横口穴明	39	4954057507707
51000	レードル SUS304 1000cc	39	4954057510004
51015	アルミ 目盛付 シチューパーパン 15cm	15	4954057510158
51018	アルミ 目盛付 シチューパーパン 18cm	15	4954057510189
51021	アルミ 目盛付 シチューパーパン 21cm	15	4954057510219
51024	アルミ 目盛付 シチューパーパン 24cm	15	4954057510240
51027	アルミ 目盛付 シチューパーパン 27cm	15	4954057510271
51030	アルミ 目盛付 シチューパーパン 30cm	15	4954057510301
51800	レードル SUS304 1800cc	39	4954057518000
52016	アルミ 目盛付 寸胴鍋 16cm	15	4954057520168
52021	アルミ 目盛付 寸胴鍋 21cm	15	4954057520218
52024	アルミ 目盛付 寸胴鍋 24cm	15	4954057520249
52027	アルミ 目盛付 寸胴鍋 27cm	15	4954057520270
52030	アルミ 目盛付 寸胴鍋 30cm	15	4954057520300
52033	アルミ 目盛付 寸胴鍋 33cm	15	4954057520331
52036	アルミ 目盛付 寸胴鍋 36cm	15	4954057520362

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
52039	アルミ 目盛付 寸胴鍋 39cm	15	4954057520393
52042	アルミ 目盛付 寸胴鍋 42cm	15	4954057520423
52045	アルミ 目盛付 寸胴鍋 45cm	15	4954057520454
52180	料理杓子 小 85mm	41	4954057521802
52270	料理杓子 中 90mm	41	4954057522700
52360	料理杓子 大 100mm	41	4954057523608
53012	水杓子 12.0cm	41	4954057530125
53013	水杓子 13.5cm	41	4954057530132
53014	水杓子 14.5cm	41	4954057530149
53016	水杓子 16.5cm	41	4954057530163
53018	アルミ 目盛付 半寸煎鍋 18cm	15	4954057530187
53021	アルミ 目盛付 半寸煎鍋 21cm	15	4954057530217
53024	アルミ 目盛付 半寸煎鍋 24cm	15	4954057530248
53027	アルミ 目盛付 半寸煎鍋 27cm	15	4954057530279
53030	アルミ 目盛付 半寸煎鍋 30cm	15	4954057530309
53033	アルミ 目盛付 半寸煎鍋 33cm	15	4954057530330
53036	アルミ 目盛付 半寸煎鍋 36cm	15	4954057530361
53039	アルミ 目盛付 半寸煎鍋 39cm	15	4954057530392
53042	アルミ 目盛付 半寸煎鍋 42cm	15	4954057530422
53045	アルミ 目盛付 半寸煎鍋 45cm	15	4954057530453
54001	共柄お玉	39	4954057540018
54002	共柄穴明お玉	39	4954057540025
54003	共柄ターナー 特大	39	4954057540032
54004	共柄ターナー 大	39	4954057540049
54005	共柄スキナー 特大	39	4954057540056
54006	共柄スキナー 大	39	4954057540063
54007	ゲーキーターナー	39	4954057540070
54008	コックフォーク	39	4954057540087
54009	餃子返し	39	4954057540094
54010	レードル SUS430 10cc	39	4954057540100
54020	レードル SUS430 20cc	39	4954057540209
54030	レードル SUS430 30cc	39	4954057540308
54036	レードル SUS430 36cc	39	4954057540360
54040	レードル SUS430 40cc	39	4954057540407
54050	レードル SUS430 50cc	39	4954057540506
54060	レードル SUS430 60cc	39	4954057540606
54070	レードル SUS430 70cc	39	4954057540704
54080	レードル SUS430 80cc	39	4954057540803
54090	レードル SUS430 90cc	39	4954057540902
54100	横口レードル	39	4954057541008
54110	レードル SUS430 100cc	39	4954057541107
54145	レードル SUS430 145cc	39	4954057541459
54180	レードル SUS430 180cc	39	4954057541800
54200	横口レードル穴明	39	4954057542006
54270	レードル SUS430 270cc	39	4954057542708
54300	横口レードル	39	4954057543002
54360	レードル SUS430 360cc	39	4954057543606
54400	横口レードル穴明	39	4954057544009
54521	アルミ 目盛付 外輪鍋 21cm	15	4954057545211
54524	アルミ 目盛付 外輪鍋 24cm	15	4954057545242
54527	アルミ 目盛付 外輪鍋 27cm	15	4954057545273
54530	アルミ 目盛付 外輪鍋 30cm	15	4954057545303

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
54533	アルミ目盛付 外輪径 33cm	15	4954057545334
54536	アルミ目盛付 外輪径 36cm	15	4954057545365
54539	アルミ目盛付 外輪径 39cm	15	4954057545396
54540	レードル SUS304 540cc	39	4954057545402
54542	アルミ目盛付 外輪径 42cm	15	4954057545423
54545	アルミ目盛付 外輪径 45cm	15	4954057545457
55001	調味料缶 (小) S 小	40	4954057550017
55002	調味料缶 (大) S 大	40	4954057550024
55003	調味料缶 (特中) S 特中	40	4954057550031
55011	調味料缶 (小) P 小	40	4954057550116
55012	調味料缶 (大) P 大	40	4954057550123
55013	調味料缶 (特中) P 特中	40	4954057550130
55021	調味料缶 (小) A 小	40	4954057550215
55022	調味料缶 (大) A 大	40	4954057550222
55023	調味料缶 (特中) A 特中	40	4954057550239
55031	調味料缶 (小) F 小	40	4954057550314
55032	調味料缶 (大) F 大	40	4954057550321
55033	調味料缶 (特中) F 特中	40	4954057550338
55041	調味料缶 (小) G 小	40	4954057550413
55042	調味料缶 (大) G 大	40	4954057550420
55043	調味料缶 (特中) G 特中	40	4954057550437
55051	調味料缶 (小) N 小	40	4954057550512
55052	調味料缶 (大) N 大	40	4954057550529
55053	調味料缶 (特中) N 特中	40	4954057550536
56010	バケツ 10ℓ	41	4954057560106
56014	バケツ 14ℓ	41	4954057560146
56036	19-O レードル 36cc	35	4954057560366
56054	19-O レードル 54cc	35	4954057560542
56090	19-O レードル 90cc	35	4954057560900
56110	バケツ蓋 10ℓ用	41	4954057561105
56114	バケツ蓋 14ℓ用	41	4954057561143
56144	19-O レードル 144cc	35	4954057561440
56180	19-O レードル 180cc	35	4954057561806
56270	19-O レードル 270cc	35	4954057562706
56360	19-O レードル 360cc	35	4954057563604
57016	給食缶 16cm	38	4954057570169
57018	給食缶 18cm	38	4954057570183
57021	給食缶 21cm	38	4954057570213
57024	給食缶 24cm	38	4954057570244
57027	給食缶 27cm	38	4954057570275
57030	給食缶 30cm	38	4954057570305
57033	給食缶 33 (両手)cm	38	4954057570336
57216	シリコンゴムバッキン(H対策) 給食缶・給食缶 兼用) 16cm	14・36・38	4954057572163
57218	シリコンゴムバッキン(H対策) 給食缶・給食缶 兼用) 18cm	14・36・38	4954057572187
57221	シリコンゴムバッキン(H対策) 給食缶・給食缶 兼用) 21cm	14・36・38	4954057572217
57224	シリコンゴムバッキン(H対策) 給食缶・給食缶 兼用) 24cm	14・36・38	4954057572246
57227	シリコンゴムバッキン(H対策) 給食缶・給食缶 兼用) 27cm	14・36・38	4954057572279
57230	シリコンゴムバッキン(H対策) 給食缶・給食缶 兼用) 30cm	14・36・38	4954057572309
57233	シリコンゴムバッキン(H対策) 給食缶・給食缶 兼用) 33cm	14・36・38	4954057572330
57316	H対策 給食缶 16cm	14・36	4954057573160
57318	H対策 給食缶 18cm	14・36	4954057573184
57321	H対策 給食缶 21cm	14・36	4954057573214

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
57324	H対策 給食缶 24cm	14・36	4954057573245
57327	H対策 給食缶 27cm	14・36	4954057573276
57330	H対策 給食缶 30cm	14・36	4954057573306
57333	H対策 給食缶 33 (両手)cm	14・36	4954057573337
57418	スタッキング角型給食缶 18cm	13・36	4954057574181
57420	スタッキング角型給食缶 20cm	13・36	4954057574204
57422	スタッキング角型給食缶 22cm	13・36	4954057574228
57424	スタッキング角型給食缶 24cm	13・36	4954057574242
57427	スタッキング角型給食缶 27cm	13・36	4954057574273
57430	スタッキング角型給食缶 30cm	13・36	4954057574303
57515	アルミ目盛付 ソーパン 15cm	15	4954057575157
57518	アルミ目盛付 ソーパン 18cm	15	4954057575188
57521	アルミ目盛付 ソーパン 21cm	15	4954057575218
57524	アルミ目盛付 ソーパン 24cm	15	4954057575249
57527	アルミ目盛付 ソーパン 27cm	15	4954057575270
57530	アルミ目盛付 ソーパン 30cm	15	4954057575300
57533	アルミ目盛付 ソーパン 33cm	15	4954057575331
57618	シリコンゴムバッキン(角型給食缶用) 18cm	13・36	4954057576185
57620	シリコンゴムバッキン(角型給食缶用) 20cm	13・36	4954057576208
57622	シリコンゴムバッキン(角型給食缶用) 22cm	13・36	4954057576222
57624	シリコンゴムバッキン(角型給食缶用) 24cm	13・36	4954057576246
57627	シリコンゴムバッキン(角型給食缶用) 27cm	13・36	4954057576277
57630	シリコンゴムバッキン(角型給食缶用) 30cm	13・36	4954057576307
57618	シリコンゴムバッキン(スタッキング 給食缶専用) 18cm	14・36	4954057576185
57618	シリコンゴムバッキン(スタッキング 給食缶専用) 18cm	14・36	4954057576189
57621	シリコンゴムバッキン(スタッキング 給食缶専用) 21cm	14・36	4954057576219
57624	シリコンゴムバッキン(スタッキング 給食缶専用) 24cm	14・36	4954057576240
57627	シリコンゴムバッキン(スタッキング 給食缶専用) 27cm	14・36	4954057576271
57630	シリコンゴムバッキン(スタッキング 給食缶専用) 30cm	14・36	4954057576301
57633	シリコンゴムバッキン(スタッキング 給食缶専用) 33cm	14・36	4954057576332
57916	スタッキング給食缶 16cm	14・36	4954057579162
57918	スタッキング給食缶 18cm	14・36	4954057579186
57921	スタッキング給食缶 21cm	14・36	4954057579216
57924	スタッキング給食缶 24cm	14・36	4954057579247
57927	スタッキング給食缶 27cm	14・36	4954057579278
57930	スタッキング給食缶 30cm	14・36	4954057579308
57933	スタッキング給食缶 33 (両手)cm	14・36	4954057579339
58025	小判皿 25 (18-8)	46	4954057580250
58030	小判皿 30 (18-8)	46	4954057580304
58035	小判皿 35 (18-8)	46	4954057580359
58040	小判皿 40 (18-8)	46	4954057580403
58045	小判皿 45 (18-8)	46	4954057580468
58065	小判皿 65 (18-0)	46	4954057580656
58070	小判皿 70 (18-0)	46	4954057580700
58075	小判皿 75 (18-0)	46	4954057580755
59003	浅型角/バット 3枚取	33	4954057590037
59004	浅型角/バット 4枚取	33	4954057590044
59006	浅型角/バット 6枚取	33	4954057590068
59008	浅型角/バット 8枚取	33	4954057590082
59010	浅型角/バット 10枚取	33	4954057590105
59012	浅型角/バット 12枚取	33	4954057590129
59015	浅型角/バット 15枚取	33	4954057590150

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
59018	浅型角/バット 18枚取	33	4954057590181
59021	浅型角/バット 21枚取	33	4954057590211
59033	水切/バット 3枚取	33	4954057590332
59504	水切/バット 4枚取	33	4954057595049
59506	水切/バット 6枚取	33	4954057595063
59508	水切/バット 8枚取	33	4954057595087
59510	水切/バット 10枚取	33	4954057595100
59512	水切/バット 12枚取	33	4954057595124
59515	水切/バット 15枚取	33	4954057595155
59518	水切/バット 18枚取	33	4954057595186
59521	水切/バット 21枚取	33	4954057595216
60003	角/バット 3枚取	33	4954057600033
60004	角/バット 4枚取	33	4954057600040
60006	角/バット 6枚取	33	4954057600064
60008	角/バット 8枚取	33	4954057600088
60010	角/バット 10枚取	33	4954057600101
60012	角/バット 12枚取	33	4954057600125
60015	角/バット 15枚取	33	4954057600156
60018	角/バット 18枚取	33	4954057600187
60021	角/バット 21枚取	33	4954057600217
60030	角/バット 30枚取	33	4954057600309
60036	角/バット 36枚取	33	4954057600361
60040	角/バット 40枚取	33	4954057600408
60103	角/バット 蓋 3枚取	33	4954057601030
60104	角/バット 蓋 4枚取	33	4954057601047
60106	角/バット 蓋 6枚取	33	4954057601061
60108	角/バット 蓋 8枚取	33	4954057601085
60110	角/バット 蓋 10枚取	33	4954057601108
60112	角/バット 蓋 12枚取	33	4954057601122
60115	角/バット 蓋 15枚取	33	4954057601153
60118	角/バット 蓋 18枚取	33	4954057601184
60121	角/バット 蓋 21枚取	33	4954057601214
60130	角/バット 蓋 30枚取	33	4954057601306
60136	角/バット 蓋 36枚取	33	4954057601368
60140	角/バット 蓋 40枚取	33	4954057601405
60206	角/バットアミ 6枚取	33	4954057602068
60208	角/バットアミ 8枚取	33	4954057602082
60210	角/バットアミ 10枚取	33	4954057602105
60212	角/バットアミ 12枚取	33	4954057602129
60215	角/バットアミ 15枚取	33	4954057602150
60218	角/バットアミ 18枚取	33	4954057602181
60221	角/バットアミ 21枚取	33	4954057602211
60230	角/バットアミ 30枚取	33	4954057602303
60303	角/バットアミ細目 3枚取	33	4954057603034
60304	角/バットアミ細目 4枚取	33	4954057603041
60306	角/バットアミ細目 6枚取	33	4954057603066
60308	角/バットアミ細目 8枚取	33	4954057603089
60310	角/バットアミ細目 10枚取	33	4954057603102
60312	角/バットアミ細目 12枚取	33	4954057603126
60315	角/バットアミ細目 15枚取	33	4954057603157
60318	角/バットアミ細目 18枚取	33	4954057603188
60321	角/バットアミ細目 21枚取	33	4954057603218

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
60330	角/バットアミ細目 30枚取	33	4954057603300
60406	パンチバット 6枚取	33・42	4954057604062
60408	パンチバット 8枚取	33・42	4954057604086
60410	パンチバット 10枚取	33・42	4954057604109
60412	パンチバット 12枚取	33・42	4954057604123
60415	パンチバット 15枚取	33・42	4954057604154
60421	パンチバット 21枚取	33・42	4954057604215
60430	パンチバット 30枚取	33・42	4954057604307
60508	フラットエッジ 角/バット 8枚取	31	4954057605083
60510	フラットエッジ 角/バット 10枚取	31	4954057605106
60512	フラットエッジ 角/バット 12枚取	31	4954057605120
60515	フラットエッジ 角/バット 15枚取	31	4954057605151
60518	フラットエッジ 角/バット 18枚取	31	4954057605182
60521	フラットエッジ 角/バット 21枚取	31	4954057605212
60530	フラットエッジ 角/バット 30枚取	31	4954057605304
60608	フラットエッジ 角/バット 電解研磨仕上 8枚取	31	4954057606080
60610	フラットエッジ 角/バット 電解研磨仕上 10枚取	31	4954057606103
60612	フラットエッジ 角/バット 電解研磨仕上 12枚取	31	4954057606127
60615	フラットエッジ 角/バット 電解研磨仕上 15枚取	31	4954057606158
60618	フラットエッジ 角/バット 電解研磨仕上 18枚取	31	4954057606189
60621	フラットエッジ 角/バット 電解研磨仕上 21枚取	31	4954057606219
60630	フラットエッジ 角/バット 電解研磨仕上 30枚取	31	4954057606301
60701	フラットエッジ 深型角/バット ビッコ 電解研磨仕上 XS	31	4954057607018
60702	フラットエッジ 深型角/バット ビッコ 電解研磨仕上 S	31	4954057607025
60703	フラットエッジ 深型角/バット ビッコ 電解研磨仕上 M	31	4954057607032
61006	穴明角/バット 6枚取	33	4954057610063
61010	穴明角/バット 10枚取	33	4954057610100
61012	穴明角/バット 12枚取	33	4954057610124
61021	穴明角/バット 21枚取	33	4954057610216
61030	穴明角/バット 30枚取	33	4954057610308
61508	フラットエッジ 角/バットトレイ 8枚取	31	4954057615082
61510	フラットエッジ 角/バットトレイ 10枚取	31	4954057615106
61512	フラットエッジ 角/バットトレイ 12枚取	31	4954057615129
61515	フラットエッジ 角/バットトレイ 15枚取	31	4954057615150
61518	フラットエッジ 角/バットトレイ 18枚取	31	4954057615181
61521	フラットエッジ 角/バットトレイ 21枚取	31	4954057615211
61530	フラットエッジ 角/バットトレイ 30枚取	31	4954057615303
61701	フラットエッジ 深型角/バット ビッコトレイ XS	31	4954057617017
61702	フラットエッジ 深型角/バット ビッコトレイ S	31	4954057617024
61703	フラットエッジ 深型角/バット ビッコトレイ M	31	4954057617031
62006	深型角/バット 6枚取	33	4954057620062
62008	深型角/バット 8枚取	33	4954057620086
62010	深型角/バット 10枚取	33	4954057620109
62012	深型角/バット 12枚取	33	4954057620123
62015	深型角/バット 15枚取	33	4954057620154
62018	深型角/バット 18枚取	33	4954057620186
62021	深型角/バット 21枚取	33	4954057620215
62030	深型角/バット 30枚取	33	4954057620307
62036	深型角/バット 36枚取	33	4954057620369
62040	深型角/バット 40枚取	33	4954057620406
62106	19-O 角/バット 6枚取	35	4954057621069
62108	19-O 角/バット 8枚取	35	4954057621083

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 35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	ゲーキバット 4番	34・46	4954057640046
64005	ゲーキバット 5番	34・46	4954057640053
64006	ゲーキバット 6番	34・46	4954057640060
64008	ゲーキバット 8番	34・46	4954057640084
64010	ゲーキバット 10番	34・46	4954057640107
64012	ゲーキバット 12番	34・46	4954057640121
64015	ゲーキバット 15番	34・46	4954057640152
64021	ゲーキバット 21番	34・46	4954057640213
64030	ゲーキバット 30番	34・46	4954057640305
64113	セテクル 耐久仕様(天板6取対応サイズ) 高さ30mm 1/1	34	4954057641135
64115	セテクル 耐久仕様(天板6取対応サイズ) 高さ50mm 1/1	34	4954057641159
64123	セテクル 耐久仕様(天板6取対応サイズ) 高さ30mm 1/2	34	4954057641234
64125	セテクル 耐久仕様(天板6取対応サイズ) 高さ50mm 1/2	34	4954057641258
64133	セテクル 耐久仕様(天板6取対応サイズ) 高さ30mm 1/3	34	4954057641333
64135	セテクル 耐久仕様(天板6取対応サイズ) 高さ50mm 1/3	34	4954057641357
64143	セテクル 耐久仕様(天板6取対応サイズ) 高さ30mm 1/4	34	4954057641432
64145	セテクル 耐久仕様(天板6取対応サイズ) 高さ50mm 1/4	34	4954057641456
64700	アルミ天板(アルミホワイト加工済) フレンチ	34	4954057647007
64706	アルミ天板(アルミホワイト加工済) 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	4954057647168
65030	正角皿 30.0	46	4954057650304
65035	正角皿 33.5	46	4954057650335
65118	エルム ユキヒラ/ペン 18cm	20	4954057651189
65121	エルム ユキヒラ/ペン 21cm	20	4954057651219
65124	エルム ユキヒラ/ペン 24cm	20	4954057651240
65218	エルム 両手鍋 18cm	20	4954057652186
65221	エルム 両手鍋 21cm	20	4954057652216
65224	エルム 両手鍋 24cm	20	4954057652247
65314	エルム ミルクパン 14cm	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	4954057670011
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	深型 パンチボール 15cm	42	4954057690157
69018	深型 パンチボール 18cm	42	4954057690188
69021	深型 パンチボール 21cm	42	4954057690216
69024	深型 パンチボール 24cm	42	4954057690249
69027	深型 パンチボール 27cm	42	4954057690270
69030	深型 パンチボール 30cm	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 セットトレイ ヘアライン仕上 25(250×140mm)	43	4954057700023
70004	エルム セットトレイ ヘアライン仕上 36(360×240mm)	43	4954057700047
70005	エルム セットトレイ ヘアライン仕上 39(390×300mm)	43	4954057700054
70015	パンチボール 15cm	42	4954057700153
70018	パンチボール 18cm	42	4954057700184
70021	パンチボール 21cm	42	4954057700214
70024	パンチボール 24cm	42	4954057700245
70027	パンチボール 27cm	42	4954057700276
70030	パンチボール 30cm	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 15cm	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 18cm	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 21cm	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 24cm	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 27cm	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 30cm	32・41	4954057705301
71011	ミキシングボール 11cm	41	4954057710114
71015	ミキシングボール 15cm	41	4954057710152
71018	ミキシングボール 18cm	41	4954057710183
71021	ミキシングボール 21cm	41	4954057710213
71024	ミキシングボール 24cm	41	4954057710244
71027	ミキシングボール 27cm	41	4954057710275
71030	ミキシングボール 30cm	41	4954057710305
71120	KOINU ホテル/ペン 蓋 Cタイプ 1/12	27	4954057711203
71121	KOINU ホテル/ペン 蓋 Cタイプポリカーボネート製 1/12	28	4954057711210
71122	KOINU ホテル/ペン 1/12(深さ65mm)	24	4954057711227
71124	KOINU ホテル/ペン 1/12(深さ100mm)	24	4954057711241

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
71183	KOINU ホテル/ペン 1/18(深さ80mm)	24	4954057711838
71315	パンチ盆ざる型 15cm	42	4954057713153
71318	パンチ盆ざる型 18cm	42	4954057713184
71321	パンチ盆ざる型 21cm	42	4954057713214
71324	パンチ盆ざる型 24cm	42	4954057713245
71327	パンチ盆ざる型 27cm	42	4954057713276
71330	パンチ盆ざる型 30cm	42	4954057713305
71415	パンチざるそば型 15cm	42	4954057714150
71418	パンチざるそば型 18cm	42	4954057714181
71421	パンチざるそば型 21cm	42	4954057714211
71424	パンチざるそば型 24cm	42	4954057714242
71427	パンチざるそば型 27cm	42	4954057714273
71430	パンチざるそば型 30cm	42	4954057714303
71515	フラットエッジ 深型ボール トレー 15cm	32・41	4954057715157
71518	フラットエッジ 深型ボール トレー 18cm	32・41	4954057715188
71521	フラットエッジ 深型ボール トレー 21cm	32・41	4954057715218
71524	フラットエッジ 深型ボール トレー 24cm	32・41	4954057715249
71527	フラットエッジ 深型ボール トレー 27cm	32・41	4954057715270
71530	フラットエッジ 深型ボール トレー 30cm	32・41	4954057715300
72007	内蓋式キッチンポット(目盛付) 7cm	37	4954057720076
72008	内蓋式キッチンポット(目盛付) 8cm	37	4954057720083
72009	内蓋式キッチンポット(目盛付) 9cm	37	4954057720090
72010	内蓋式キッチンポット(目盛付) 10cm	37	4954057720106
72011	内蓋式キッチンポット(目盛付) 11cm	37	4954057720113
72012	内蓋式キッチンポット(目盛付) 12cm	37	4954057720120
72013	内蓋式キッチンポット(目盛付) 13cm	37	4954057720137
72014	内蓋式キッチンポット(目盛付) 14cm	37	4954057720144
72015	内蓋式キッチンポット(目盛付) 15cm	37	4954057720151
72016	内蓋式キッチンポット(目盛付) 16cm	37	4954057720168
72017	内蓋式キッチンポット(目盛付) 17cm	37	4954057720175
72018	内蓋式キッチンポット(目盛付) 18cm	37	4954057720182
72019	内蓋式キッチンポット(目盛付) 19cm	37	4954057720199
72020	内蓋式キッチンポット(目盛付) 20(手付)cm	37	4954057720205
72022	内蓋式キッチンポット(目盛付) 22(手付)cm	37	4954057720229
72024	内蓋式キッチンポット(目盛付) 24(手付)cm	37	4954057720243
72026	内蓋式キッチンポット(目盛付) 26(手付)cm	37	4954057720267
72028	内蓋式キッチンポット(目盛付) 28(手付)cm	37	4954057720281
72030	内蓋式キッチンポット(目盛付) 30(手付)cm	37	4954057720304
72033	内蓋式キッチンポット(目盛付) 33(手付)cm	37	4954057720335
72036	内蓋式キッチンポット(目盛付) 36(手付)cm	37	4954057720366
72040	内蓋式キッチンポット(目盛付) 40(手付)cm	37	4954057720403
72045	内蓋式キッチンポット(目盛付) 45(手付)cm	37	4954057720458
72050	内蓋式キッチンポット(目盛付) 50(手付)cm	37	4954057720502
72107	キッチンポット 蓋(フック付) 7cm	37	4954057721073
72108	キッチンポット 蓋(フック付) 8cm	37	4954057721080
72109	キッチンポット 蓋(フック付) 9cm	37	4954057721097
72110	キッチンポット 蓋(フック付) 10cm	37	4954057721103
72111	キッチンポット 蓋(フック付) 11cm	37	4954057721110
72112	キッチンポット 蓋(フック付) 12cm	37	4954057721127
72113	キッチンポット 蓋(フック付) 13cm	37	4954057721134
72114	キッチンポット 蓋(フック付) 14cm	37	4954057721141
72115	キッチンポット 蓋(フック付) 15cm	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) 16cm	37	4954057721165
72117	キッチンポット 蓋(フック付) 17cm	37	4954057721172
72118	キッチンポット 蓋(フック付) 18cm	37	4954057721189
72119	キッチンポット 蓋(フック付) 19cm	37	4954057721196
72120	キッチンポット 蓋(フック付) 20cm	37	4954057721202
72122	キッチンポット 蓋(フック付) 22cm	37	4954057721226
72124	キッチンポット 蓋(フック付) 24cm	37	4954057721240
72126	キッチンポット 蓋(フック付) 26cm	37	4954057721264
72128	キッチンポット 蓋(フック付) 28cm	37	4954057721288
72130	キッチンポット 蓋(フック付) 30cm	37	4954057721301
72133	キッチンポット 蓋(フック付) 33cm	37	4954057721332
72136	キッチンポット 蓋(フック付) 36cm	37	4954057721363
72140	キッチンポット 蓋(フック付) 40cm	37	4954057721400
72145	キッチンポット 蓋(フック付) 45cm	37	4954057721455
72150	キッチンポット 蓋(フック付) 50cm	37	4954057721509
72308	19-0 内蓋式キッチンポット 8cm	35	4954057723084
72309	19-0 内蓋式キッチンポット 9cm	35	4954057723091
72310	19-0 内蓋式キッチンポット 10cm	35	4954057723107
72312	19-0 内蓋式キッチンポット 12cm	35	4954057723121
72314	19-0 内蓋式キッチンポット 14cm	35	4954057723146
72316	19-0 内蓋式キッチンポット 16cm	35	4954057723169
72318	19-0 内蓋式キッチンポット 18cm	35	4954057723183
72320	19-0 内蓋式キッチンポット 20(手付)cm	35	4954057723206
72322	19-0 内蓋式キッチンポット 22(手付)cm	35	4954057723220
72324	19-0 内蓋式キッチンポット 24(手付)cm	35	4954057723244
72326	19-0 内蓋式キッチンポット 26(手付)cm	35	4954057723268
72328	19-0 内蓋式キッチンポット 28(手付)cm	35	4954057723282
72330	19-0 内蓋式キッチンポット 30(手付)cm	35	4954057723305
72515	フラットエッジ 深型メッシュボール 15cm	32・42	開発中
72518	フラットエッジ 深型メッシュボール 18cm	32・42	開発中
72521	フラットエッジ 深型メッシュボール 21cm	32・42	開発中
72610	バダーポット 10cm	36	4954057726108
73100	マリイポット 蓋 10cm	36	4954057731003
73118	インセット 18cm	38・53	4954057731188
73124	インセット 24cm	38・53	4954057731249
73129	インセット 29cm	38・53	4954057731294
73160	マリイポット 10cm	36	4954057731607
73329	インセットヒンジ付蓋 29cm用	38・53	4954057733298
74008	口付 計量カップ 8cm	41	4954057740081
74010	口付 計量カップ 10cm	41	4954057740104
74012	口付 計量カップ 12cm	41	4954057740128
74014	口付 計量カップ 14cm	41	4954057740142
74016	口付 計量カップ 16cm	41	4954057740166
74018	口付 計量カップ 18cm	41	4954057740180
74020	口付 計量カップ 20cm	41	4954057740203
75150	ラムポット(燗専用) 500cc	44	4954057751506
75175	ラムポット(燗専用) 750cc	44	4954057751759
76008	深型角キッチンポット(目盛付) 8cm	37	4954057760089
76009	深型角キッチンポット(目盛付) 9cm	37	4954057760096
76010	深型角キッチンポット(目盛付) 10cm	37	4954057760102
76011	深型角キッチンポット(目盛付) 11cm	37	4954057760109
76012	深型角キッチンポット(目盛付) 12cm	37	4954057760121

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
76013	深型角キッチンボット(目盛付) 13cm	37	4954057760133
76014	深型角キッチンボット(目盛付) 14cm	37	4954057760140
76015	深型角キッチンボット(目盛付) 15cm	37	4954057760157
76016	深型角キッチンボット(目盛付) 16cm	37	4954057760164
76018	深型角キッチンボット(目盛付) 18cm	37	4954057760188
76020	深型角キッチンボット(目盛付) 20(手付)cm	37	4954057760201
76022	深型角キッチンボット(目盛付) 22(手付)cm	37	4954057760225
76024	深型角キッチンボット(目盛付) 24(手付)cm	37	4954057760249
76027	深型角キッチンボット(目盛付) 27(手付)cm	37	4954057760270
76030	深型角キッチンボット(目盛付) 30(手付)cm	37	4954057760300
76108	角キッチンボット 蓋(フック付) 8cm	37	4954057761086
76109	角キッチンボット 蓋(フック付) 9cm	37	4954057761093
76110	角キッチンボット 蓋(フック付) 10cm	37	4954057761109
76111	角キッチンボット 蓋(フック付) 11cm	37	4954057761116
76112	角キッチンボット 蓋(フック付) 12cm	37	4954057761123
76113	角キッチンボット 蓋(フック付) 13cm	37	4954057761130
76114	角キッチンボット 蓋(フック付) 14cm	37	4954057761147
76115	角キッチンボット 蓋(フック付) 15cm	37	4954057761154
76116	角キッチンボット 蓋(フック付) 16cm	37	4954057761161
76118	角キッチンボット 蓋(フック付) 18cm	37	4954057761185
76120	角キッチンボット 蓋(フック付) 20cm	37	4954057761208
76122	角キッチンボット 蓋(フック付) 22cm	37	4954057761222
76124	角キッチンボット 蓋(フック付) 24cm	37	4954057761246
76127	角キッチンボット 蓋(フック付) 27cm	37	4954057761277
76130	角キッチンボット 蓋(フック付) 30cm	37	4954057761307
77009	浅型角キッチンボット 9cm	37	4954057770095
77010	浅型角キッチンボット 10cm	37	4954057770101
77011	浅型角キッチンボット 11cm	37	4954057770118
77012	浅型角キッチンボット 12cm	37	4954057770125
77013	浅型角キッチンボット 13cm	37	4954057770132
77014	浅型角キッチンボット 14cm	37	4954057770149
77015	浅型角キッチンボット 15cm	37	4954057770156
77016	浅型角キッチンボット 16cm	37	4954057770163
77018	浅型角キッチンボット 18cm	37	4954057770187
77020	浅型角キッチンボット 20cm	37	4954057770200
78017	DJ/バット 17型	32	4954057780179
78019	DJ/バット 19型	32	4954057780193
78021	DJ/バット 21型	32	4954057780216
78023	DJ/バット 23型	32	4954057780230
78026	DJ/バット 26型	32	4954057780261
78029	DJ/バット 29型	32	4954057780292
78032	DJ/バット 32型	32	4954057780322
78034	DJ/バット 34型	32	4954057780346
78036	DJ/バット 36型	32	4954057780364
78041	DJ/バット 41型	32	4954057780414
78046	DJ/バット 45型	32	4954057780462
78049	DJ/バット 49型	32	4954057780490
78053	DJ/バット 53型	32	4954057780537
78059	DJ/バット 59型	32	4954057780599
78117	DJ/バット 蓋 17型	32	4954057781176
78119	DJ/バット 蓋 19型	32	4954057781190
78121	DJ/バット 蓋 21型	32	4954057781213

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
78123	DJ/バット 蓋 23型	32	4954057781237
78126	DJ/バット 蓋 26型	32	4954057781268
78129	DJ/バット 蓋 29型	32	4954057781299
78132	DJ/バット 蓋 32型	32	4954057781329
78134	DJ/バット 蓋 34型	32	4954057781343
78136	DJ/バット 蓋 36型	32	4954057781361
78141	DJ/バット 蓋 41型	32	4954057781411
78145	DJ/バット 蓋 45型	32	4954057781469
78149	DJ/バット 蓋 49型	32	4954057781497
78153	DJ/バット 蓋 53型	32	4954057781534
78159	DJ/バット 蓋 59型	32	4954057781596
78217	DJ/バットAミ 17型	32	4954057782173
78219	DJ/バットAミ 19型	32	4954057782197
78221	DJ/バットAミ 21型	32	4954057782210
78223	DJ/バットAミ 23型	32	4954057782234
78226	DJ/バットAミ 26型	32	4954057782265
78229	DJ/バットAミ 29型	32	4954057782296
78232	DJ/バットAミ 32型	32	4954057782326
78234	DJ/バットAミ 34型	32	4954057782340
78236	DJ/バットAミ 36型	32	4954057782368
78241	DJ/バットAミ 41型	32	4954057782418
78245	DJ/バットAミ 45型	32	4954057782466
78249	DJ/バットAミ 49型	32	4954057782494
78253	DJ/バットAミ 53型	32	4954057782531
78259	DJ/バットAミ 59型	32	4954057782593
80122	KOINU ホテルパン L1/2(深さ65mm)	23	4954057801225
80124	KOINU ホテルパン L1/2(深さ100mm)	23	4954057801249
80126	KOINU ホテルパン L1/2(深さ150mm)	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
82026	19-0 IH 寸 寸鍋 鍋(目盛付) 28cm	8	4954057820266
82030	19-0 IH 寸 寸鍋 鍋(目盛付) 30cm	8	4954057820301
82033	19-0 IH 寸 寸鍋 鍋(目盛付) 33cm	8	4954057820332
82036	19-0 IH 寸 寸鍋 鍋(目盛付) 36cm	8	4954057820363
82040	19-0 IH 寸 寸鍋 鍋(目盛付) 40cm	8	4954057820400
82045	19-0 IH 寸 寸鍋 鍋(目盛付) 45cm	8	4954057820455
82050	19-0 IH 寸 寸鍋 鍋(目盛付) 50cm	8	4954057820509
82060	19-0 IH 寸 寸鍋 鍋(目盛付) 60cm	8	4954057820608
82118	19-0 IH 寸 寸鍋 18cm	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 寸 寸鍋 21cm	8	4954057821216
82124	19-0 IH 寸 寸鍋 24cm	8	4954057821247
82125	KOINU ホテルパン 蓋 NCタイプ(切込穴付) L1/2	27	4954057821254
82127	19-0 IH 寸 寸鍋 27cm	8	4954057821278
82128	19-0 IH 寸 寸鍋 28cm	8	4954057821285
82130	19-0 IH 寸 寸鍋 30cm	8	4954057821306
82133	19-0 IH 寸 寸鍋 33cm	8	4954057821339
82136	19-0 IH 寸 寸鍋 36cm	8	4954057821360
82140	19-0 IH 寸 寸鍋 40cm	8	4954057821407
82145	19-0 IH 寸 寸鍋 45cm	8	4954057821462
82150	19-0 IH 寸 寸鍋 50cm	8	4954057821506
82160	19-0 IH 寸 寸鍋 60cm	8	4954057821605

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
82327	19-0 IH 段付鍋 27cm	8	4954057823272
82330	19-0 IH 段付鍋 30cm	8	4954057823302
82333	19-0 IH 段付鍋 33cm	8	4954057823333
82336	19-0 IH 段付鍋 36cm	8	4954057823364
82339	19-0 IH 段付鍋 39cm	8	4954057823395
82342	19-0 IH 段付鍋 42cm	8	4954057823425
82345	19-0 IH 段付鍋 45cm	8	4954057823455
82426	19-0 IH 半寸 寸鍋 鍋(目盛付) 28cm	8	4954057824266
82430	19-0 IH 半寸 寸鍋 鍋(目盛付) 30cm	8	4954057824309
82433	19-0 IH 半寸 寸鍋 鍋(目盛付) 33cm	8	4954057824330
82436	19-0 IH 半寸 寸鍋 鍋(目盛付) 36cm	8	4954057824361
82440	19-0 IH 半寸 寸鍋 鍋(目盛付) 40cm	8	4954057824408
82445	19-0 IH 半寸 寸鍋 鍋(目盛付) 45cm	8	4954057824453
82518	19-0 IH シチューパン 18cm	8	4954057825184
82521	19-0 IH シチューパン 21cm	8	4954057825214
82524	19-0 IH シチューパン 24cm	8	4954057825245
82527	19-0 IH シチューパン 27cm	8	4954057825276
82530	19-0 IH シチューパン 30cm	8	4954057825305
82721	19-0 IH 外 外鍋 鍋 21cm	8	4954057827218
82724	19-0 IH 外 外鍋 鍋 24cm	8	4954057827249
82727	19-0 IH 外 外鍋 鍋 27cm	8	4954057827270
82730	19-0 IH 外 外鍋 鍋 30cm	8	4954057827300
82733	19-0 IH 外 外鍋 鍋 33cm	8	4954057827331
82736	19-0 IH 外 外鍋 鍋 36cm	8	4954057827362
82740	19-0 IH 外 外鍋 鍋 40cm	8	4954057827409
82745	19-0 IH 外 外鍋 鍋 45cm	8	4954057827454
83110	KOINU 穴明ホテルパン L1/1(深さ25mm)	30	4954057831109
83111	KOINU 穴明ホテルパン L1/1(深さ40mm)	30	4954057831116
83112	KOINU 穴明ホテルパン L1/1(深さ65mm)	30	4954057831123
83114	KOINU 穴明ホテルパン L1/1(深さ100mm)	30	4954057831147
83120	KOINU 穴明ホテルパン L1/2(深さ25mm)	30	4954057831208
83121	KOINU 穴明ホテルパン L1/2(深さ40mm)	30	4954057831215
83122	KOINU 穴明ホテルパン L1/2(深さ65mm)	30	4954057831222
83124	KOINU 穴明ホテルパン L1/2(深さ100mm)	30	4954057831246
84122	KOINU ホテルパン L1/2(深さ65mm)	26	4954057841221
84124	KOINU ホテルパン L1/2(深さ100mm)	26	4954057841245
84126	KOINU ホテルパン L1/2(深さ150mm)	26	4954057841269
85110	KOINU ホテルパン L1/1(深さ25mm)	25	4954057851107
85111	KOINU ホテルパン L1/1(深さ40mm)	25	4954057851114
85112	KOINU ホテルパン L1/1(深さ65mm)	25	4954057851121
85114	KOINU ホテルパン L1/1(深さ100mm)	25	4954057851145
85116	KOINU ホテルパン L1/1(深さ150mm)	25	4954057851169
85118	KOINU ホテルパン L1/1(深さ200mm)	25	4954057851183
85120	KOINU ホテルパン L1/2(深さ25mm)	26	4954057851206
85121	KOINU ホテルパン L1/2(深さ40mm)	26	4954057851213
85122	KOINU ホテルパン L1/2(深さ65mm)	26	4954057851220
85124	KOINU ホテルパン L1/2(深さ100mm)	26	4954057851244
85126	KOINU ホテルパン L1/2(深さ150mm)	26	4954057851268
85132	KOINU ホテルパン L1/3(深さ65mm)	26	4954057851329
85134	KOINU ホテルパン L1/3(深さ100mm)	26	4954057851343
85136	KOINU ホテルパン L1/3(深さ150mm)	26	4954057851367
85142	KOINU ホテルパン L1/4(深さ65mm)	26	4954057851428

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
85144	KOINU ホテルパン L1/4(深さ100mm)	26	4954057851442
85146	KOINU ホテルパン L1/4(深さ150mm)	26	4954057851466
85162	KOINU ホテルパン L1/6(深さ65mm)	26	4954057851626
85164	KOINU ホテルパン L1/6(深さ100mm)	26	4954057851640
85165	KOINU ホテルパン L1/6(深さ150mm)	26	4954057851664
85192	KOINU ホテルパン L1/9(深さ65mm)	26	4954057851923
85194	KOINU ホテルパン L1/9(深さ100mm)	26	4954057851947
85196	KOINU ホテルパン L1/9(深さ150mm)	26	4954057851961
85210	KOINU ホテルパン L2/1(深さ25mm)	25	4954057852104
85211	KOINU ホテルパン L2/1(深さ40mm)	25	4954057852111
85212	KOINU ホテルパン L2/1(深さ65mm)	25	4954057852128
85214	KOINU ホテルパン L2/1(深さ100mm)	25	4954057852142
85216	KOINU ホテルパン L2/1(深さ150mm)	25	4954057852166
85232	KOINU ホテルパン L2/3(深さ65mm)	26	4954057852326
85234	KOINU ホテルパン L2/3(深さ100mm)	26	4954057852340
85236	KOINU ホテルパン L2/3(深さ150mm)	26	4954057852364
87110	KOINU ホテルパン L1/1 フック付 蓋 CFタイプ 1/1	27	4954057871105
87112	KOINU ホテルパン L1/1 フック付 蓋 CFタイプ 1/1	25	4954057871129
87114	KOINU ホテルパン L1/1 フック付 蓋 CFタイプ 1/1	25	4954057871143
87115	KOINU ホテルパン L1/1 フック付 蓋 CFタイプ 1/1	27	4954057871150
87116	KOINU ホテルパン L1/1 フック付 蓋 CFタイプ 1/1	25	4954057871167
87120	KOINU ホテルパン L1/2 フック付 蓋 CFタイプ 1/2	27	4954057871204
87122	KOINU ホテルパン L1/2 フック付 蓋 CFタイプ 1/2	26	4954057871228
87124	KOINU ホテルパン L1/2 フック付 蓋 CFタイプ 1/2	26	4954057871242
87125	KOINU ホテルパン L1/2 フック付 蓋 CFタイプ 1/2	27	4954057871259
87126	KOINU ホテルパン L1/2 フック付 蓋 CFタイプ 1/2	26	4954057871266
87130	KOINU ホテルパン L1/3 フック付 蓋 CFタイプ 1/3	27	4954057871303
87132	KOINU ホテルパン L1/3 フック付 蓋 CFタイプ 1/3	26	4954057871327
87134	KOINU ホテルパン L1/3 フック付 蓋 CFタイプ 1/3	26	4954057871341
87135	KOINU ホテルパン L1/3 フック付 蓋 CFタイプ 1/3	27	4954057871358
87136	KOINU ホテルパン L1/3 フック付 蓋 CFタイプ 1/3	26	4954057871365
87140	KOINU ホテルパン L1/4 フック付 蓋 CFタイプ 1/4	27	4954057871402
87142	KOINU ホテルパン L1/4 フック付 蓋 CFタイプ 1/4	26	4954057871426
87144	KOINU ホテルパン L1/4 フック付 蓋 CFタイプ 1/4	26	4954057871440
87145	KOINU ホテルパン L1/4 フック付 蓋 CFタイプ 1/4	27	4954057871457
87146	KOINU ホテルパン L1/4 フック付 蓋 CFタイプ 1/4	26	4954057871464
87160	KOINU ホテルパン L1/6 フック付 蓋 CFタイプ 1/6	27	4954057871600
87162	KOINU ホテルパン L1/6 フック付 蓋 CFタイプ 1/6	26	4954057871624
87164	KOINU ホテルパン L1/6 フック付 蓋 CFタイプ 1/6	26	4954057871648
87165	KOINU ホテルパン L1/6 フック付 蓋 CFタイプ 1/6	26	4954057871662
87190	KOINU ホテルパン L1/9 フック付 蓋 CFタイプ 1/9	27	4954057871907
87192	KOINU ホテルパン L1/9 フック付 蓋 CFタイプ 1/9	26	4954057871921
87194	KOINU ホテルパン L1/9 フック付 蓋 CFタイプ 1/9	26	4954057871945
87196	KOINU ホテルパン L1/9 フック付 蓋 CFタイプ 1/9	26	4954057871969
87230	KOINU ホテルパン L2/3 フック付 蓋 CFタイプ 2/3	27	4954057872300
87232	KOINU ホテルパン L2/3 フック付 蓋 CFタイプ 2/3	26	4954057872324
87234	KOINU ホテルパン L2/3 フック付 蓋 CFタイプ 2/3	26	4954057872348

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
87521	KOINU 穴明ホテルパン/巾170フック付 1/2(深さ40mm)	30	4954057875219
87522	KOINU 穴明ホテルパン/巾170フック付 1/2(深さ65mm)	30	4954057875226
87524	KOINU 穴明ホテルパン/巾170フック付 1/2(深さ100mm)	30	4954057875240
88120	KOINU ホテルパン/蓋 Cタイプ L1/12	27	4954057881203
88121	KOINU ホテルパン/蓋 Cタイプ (ボリカーボート製) L1/12(取手なし)	28	4954057881210
88122	KOINU ホテルパン/蓋 NCタイプ (切込穴付) L1/12	27	4954057881227
88123	KOINU ホテルパン/蓋 NCタイプ (取込穴付) (ボリカーボート製) L1/12(取手なし)	28	4954057881234
88124	KOINU ホテルパン/蓋 L1/12(深さ100mm)	24	4954057881241
88126	KOINU ホテルパン/蓋 L1/12(深さ150mm)	24	4954057881265
89120	KOINU ホテルパン/蓋タイプフック付 蓋 CFタイプ L1/2	27	4954057891202
89122	KOINU ホテルパン/蓋タイプフック付 L1/2(深さ65mm)	26	4954057891226
89124	KOINU ホテルパン/蓋タイプフック付 L1/2(深さ100mm)	26	4954057891240
89125	KOINU ホテルパン/蓋タイプフック付 蓋 CFタイプ(スタッキング仕様) L1/2	27	4954057891257
89126	KOINU ホテルパン/蓋タイプフック付 L1/2(深さ150mm)	26	4954057891264
90110	KOINU ホテルパン/蓋 L1/1(深さ25mm)	23	4954057901109
90111	KOINU ホテルパン/蓋 L1/1(深さ40mm)	23	4954057901116
90112	KOINU ホテルパン/蓋 L1/1(深さ65mm)	23	4954057901123
90114	KOINU ホテルパン/蓋 L1/1(深さ100mm)	23	4954057901147
90116	KOINU ホテルパン/蓋 L1/1(深さ150mm)	23	4954057901161
90118	KOINU ホテルパン/蓋 L1/1(深さ200mm)	23	4954057901185
90120	KOINU ホテルパン/蓋 L1/2(深さ25mm)	23	4954057901208
90121	KOINU ホテルパン/蓋 L1/2(深さ40mm)	23	4954057901215
90122	KOINU ホテルパン/蓋 L1/2(深さ65mm)	23	4954057901222
90124	KOINU ホテルパン/蓋 L1/2(深さ100mm)	23	4954057901246
90126	KOINU ホテルパン/蓋 L1/2(深さ150mm)	23	4954057901260
90128	KOINU ホテルパン/蓋 L1/2(深さ200mm)	23	4954057901284
90130	KOINU ホテルパン/蓋 L1/3(深さ25mm)	23	4954057901307
90131	KOINU ホテルパン/蓋 L1/3(深さ40mm)	23	4954057901314
90132	KOINU ホテルパン/蓋 L1/3(深さ65mm)	23	4954057901321
90134	KOINU ホテルパン/蓋 L1/3(深さ100mm)	23	4954057901345
90136	KOINU ホテルパン/蓋 L1/3(深さ150mm)	23	4954057901369
90138	KOINU ホテルパン/蓋 L1/3(深さ200mm)	23	4954057901383
90140	KOINU ホテルパン/蓋 L1/4(深さ25mm)	23	4954057901406
90141	KOINU ホテルパン/蓋 L1/4(深さ40mm)	23	4954057901413
90142	KOINU ホテルパン/蓋 L1/4(深さ65mm)	23	4954057901420
90144	KOINU ホテルパン/蓋 L1/4(深さ100mm)	23	4954057901444
90146	KOINU ホテルパン/蓋 L1/4(深さ150mm)	23	4954057901468
90148	KOINU ホテルパン/蓋 L1/4(深さ200mm)	23	4954057901482
90162	KOINU ホテルパン/蓋 L1/6(深さ65mm)	24	4954057901628
90164	KOINU ホテルパン/蓋 L1/6(深さ100mm)	24	4954057901642
90166	KOINU ホテルパン/蓋 L1/6(深さ150mm)	24	4954057901666
90168	KOINU ホテルパン/蓋 L1/6(深さ200mm)	24	4954057901680
90192	KOINU ホテルパン/蓋 L1/9(深さ65mm)	24	4954057901925
90194	KOINU ホテルパン/蓋 L1/9(深さ100mm)	24	4954057901949
90196	KOINU ホテルパン/蓋 L1/9(深さ150mm)	24	4954057901963
90198	KOINU ホテルパン/蓋 L1/9(深さ200mm)	24	4954057901987
90210	KOINU ホテルパン/蓋 L2/1(深さ25mm)	23	4954057902106
90211	KOINU ホテルパン/蓋 L2/1(深さ40mm)	23	4954057902113
90212	KOINU ホテルパン/蓋 L2/1(深さ65mm)	23	4954057902120
90214	KOINU ホテルパン/蓋 L2/1(深さ100mm)	23	4954057902144
90216	KOINU ホテルパン/蓋 L2/1(深さ150mm)	23	4954057902168
90230	KOINU ホテルパン/蓋 L2/3(深さ25mm)	23	4954057902304

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
90231	KOINU ホテルパン/蓋 L2/3(深さ40mm)	23	4954057902311
90232	KOINU ホテルパン/蓋 L2/3(深さ65mm)	23	4954057902328
90234	KOINU ホテルパン/蓋 L2/3(深さ100mm)	23	4954057902342
90236	KOINU ホテルパン/蓋 L2/3(深さ150mm)	23	4954057902366
90238	KOINU ホテルパン/蓋 L2/3(深さ200mm)	23	4954057902380
90294	KOINU ホテルパン/蓋 L2/9(深さ100mm)	24	4954057902946
90296	KOINU ホテルパン/蓋 L2/9(深さ150mm)	24	4954057902960
90342	KOINU ホテルパン/蓋 L3/4(深さ65mm)	24	4954057903424
90344	KOINU ホテルパン/蓋 L3/4(深さ100mm)	24	4954057903448
90346	KOINU ホテルパン/蓋 L3/4(深さ150mm)	24	4954057903462
91110	KOINU ホテルパン/蓋 Cタイプ L1/1	27	4954057911108
91111	KOINU ホテルパン/蓋 Cタイプ (ボリカーボート製) L1/1	28	4954057911115
91112	KOINU ホテルパン/蓋 NCタイプ(取込穴付) (ボリカーボート製) L1/1	28	4954057911122
91115	KOINU ホテルパン/蓋 Cタイプ(スタッキング仕様) L1/1	27	4954057911153
91120	KOINU ホテルパン/蓋 Cタイプ L1/2	27	4954057911207
91121	KOINU ホテルパン/蓋 Cタイプ (ボリカーボート製) L1/2	28	4954057911214
91122	KOINU ホテルパン/蓋 NCタイプ(取込穴付) (ボリカーボート製) L1/2	28	4954057911221
91125	KOINU ホテルパン/蓋 Cタイプ(スタッキング仕様) L1/2	27	4954057911252
91130	KOINU ホテルパン/蓋 Cタイプ L1/3	27	4954057911306
91131	KOINU ホテルパン/蓋 Cタイプ (ボリカーボート製) L1/3	28	4954057911313
91132	KOINU ホテルパン/蓋 NCタイプ(取込穴付) (ボリカーボート製) L1/3	28	4954057911320
91133	KOINU ホテルパン/蓋 Pタイプ (ボリカーボート製) L1/3	28	4954057911337
91135	KOINU ホテルパン/蓋 Cタイプ(スタッキング仕様) L1/3	27	4954057911351
91140	KOINU ホテルパン/蓋 Cタイプ L1/4	27	4954057911405
91141	KOINU ホテルパン/蓋 Cタイプ (ボリカーボート製) L1/4	28	4954057911412
91142	KOINU ホテルパン/蓋 NCタイプ(取込穴付) (ボリカーボート製) L1/4	28	4954057911429
91143	KOINU ホテルパン/蓋 Pタイプ (ボリカーボート製) L1/4	28	4954057911436
91145	KOINU ホテルパン/蓋 Cタイプ(スタッキング仕様) L1/4	27	4954057911460
91160	KOINU ホテルパン/蓋 Cタイプ L1/6	27	4954057911603
91161	KOINU ホテルパン/蓋 Cタイプ (ボリカーボート製) L1/6	28	4954057911610
91162	KOINU ホテルパン/蓋 NCタイプ(取込穴付) (ボリカーボート製) L1/6	28	4954057911627
91163	KOINU ホテルパン/蓋 Pタイプ (ボリカーボート製) L1/6	28	4954057911634
91190	KOINU ホテルパン/蓋 Cタイプ L1/9	27	4954057911900
91191	KOINU ホテルパン/蓋 Cタイプ (ボリカーボート製) L1/9	28	4954057911917
91192	KOINU ホテルパン/蓋 NCタイプ(取込穴付) (ボリカーボート製) L1/9	28	4954057911924
91193	KOINU ホテルパン/蓋 Pタイプ (ボリカーボート製) L1/9	28	4954057911931
91210	KOINU ホテルパン/蓋 Cタイプ L2/1	27	4954057912105
91230	KOINU ホテルパン/蓋 Cタイプ L2/3	27	4954057912303
91231	KOINU ホテルパン/蓋 Cタイプ (ボリカーボート製) L2/3	28	4954057912310
91232	KOINU ホテルパン/蓋 NCタイプ(取込穴付) (ボリカーボート製) L2/3	28	4954057912327
91235	KOINU ホテルパン/蓋 Cタイプ(スタッキング仕様) L2/3	27	4954057912358
91290	KOINU ホテルパン/蓋 Cタイプ L2/9	24-27	4954057912907
91340	KOINU ホテルパン/蓋 Cタイプ L3/4	27	4954057913409
92110	KOINU ホテルパン/蓋 NCタイプ (切込穴付) L1/1	27	4954057921107
92115	KOINU ホテルパン/蓋 NCタイプ (取込穴付) (スタッキング仕様) L1/1	27	4954057921152
92120	KOINU ホテルパン/蓋 NCタイプ (切込穴付) L1/2	27	4954057921206
92125	KOINU ホテルパン/蓋 NCタイプ (取込穴付) (スタッキング仕様) L1/2	27	4954057921251
92130	KOINU ホテルパン/蓋 NCタイプ (切込穴付) L1/3	27	4954057921305
92135	KOINU ホテルパン/蓋 NCタイプ (取込穴付) (スタッキング仕様) L1/3	27	4954057921350
92140	KOINU ホテルパン/蓋 NCタイプ (切込穴付) L1/4	27	4954057921404
92145	KOINU ホテルパン/蓋 NCタイプ (取込穴付) (スタッキング仕様) L1/4	27	4954057921459
92160	KOINU ホテルパン/蓋 NCタイプ (切込穴付) L1/6	27	4954057921602

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
92190	KOINU ホテルパン/蓋 NCタイプ (切込穴付) L1/9	27	4954057921909
92191	KOINU ホテルパン/蓋 Cタイプ (ボリカーボート製) L1/9(取手なし)	28	4954057921916
92192	KOINU ホテルパン/蓋 NCタイプ (取込穴付) (ボリカーボート製) L1/9(取手なし)	28	4954057921923
92230	KOINU ホテルパン/蓋 NCタイプ (切込穴付) L2/3	27	4954057922302
92235	KOINU ホテルパン/蓋 NCタイプ (取込穴付) (スタッキング仕様) L2/3	27	4954057922357
92290	KOINU ホテルパン/蓋 NCタイプ (切込穴付) L2/9	24-27	4954057922906
92340	KOINU ホテルパン/蓋 NCタイプ (切込穴付) L3/4	27	4954057923408
93014	運動用ホテルパン/本体・蓋セット L1/1×100	28	4954057930147
93016	運動用ホテルパン/本体・蓋セット L1/1×150	28	4954057930161
93034	運動用ホテルパン/本体・蓋セット L2/3×100	28	4954057930345
93036	運動用ホテルパン/本体・蓋セット L2/3×150	28	4954057930369
93110	KOINU ホテルパン/蓋 L1/1	28	4954057931106
93112	KOINU ホテルパン/蓋 DCタイプ L1/1	27	4954057931120
93114	運動用ホテルパン/蓋 L1/1×100mm	28	4954057931144
93115	運動用ホテルパン/蓋 L1/1(スタッキング仕様)	28	4954057931151
93116	運動用ホテルパン/蓋 L1/1×150mm	28	4954057931168
93122	KOINU ホテルパン/蓋 DCタイプ L1/2	27	4954057931229
93230	運動用ホテルパン/蓋 L2/3	28	4954057932301
93234	運動用ホテルパン/蓋 L2/3×100mm	28	4954057932349
93235	運動用ホテルパン/蓋 L2/3(スタッキング仕様)	28	4954057932356
93236	運動用ホテルパン/蓋 L2/3×150mm	28	4954057932363
93342	KOINU ホテルパン/蓋 DCタイプ L3/4	27	4954057933421
93514	運動用ホテルパン/本体・蓋セット L1/1×100mm(スタッキング仕様)	28	4954057935142
93516	運動用ホテルパン/本体・蓋セット L1/1×150mm(スタッキング仕様)	28	4954057935165
93534	運動用ホテルパン/本体・蓋セット L2/3×100mm(スタッキング仕様)	28	4954057935340
93536	運動用ホテルパン/本体・蓋セット L2/3×150mm(スタッキング仕様)	28	4954057935364
94011	KOINU 変型ホテルパン/ SUS304ステンレス L1/1	29	4954057940115
94023	KOINU 変型ホテルパン/ SUS304ステンレス L2/3	29	4954057940238
94110	アルミ ホテルパン/ フッ素樹脂コーティング仕様 L1/1×25	29	4954057941105
94111	KOINU アルミ 変型ホテルパン/ フッ素樹脂コーティング仕様 L1/1	29	4954057941112
94112	ホテルパン/ ダブルパン/ レンジャー付中子 L1/1	30	4954057941129
94122	ホテルパン/ ダブルパン/ レンジャー付中子 L1/2	30	4954057941228
94123	KOINU アルミ 変型ホテルパン/ フッ素樹脂コーティング仕様 L2/3	29	4954057941235
94230	アルミ ホテルパン/ フッ素樹脂コーティング仕様 L2/3×25	29	4954057942300
95110	KOINU 穴明ホテルパン/ L1/1(深さ25mm)	30	4954057951104
95111	KOINU 穴明ホテルパン/ L1/1(深さ40mm)	30	4954057951111
95112	KOINU 穴明ホテルパン/ L1/1(深さ65mm)	30	4954057951128
95114	KOINU 穴明ホテルパン/ L1/1(深さ100mm)	30	4954057951142
95116	KOINU 穴明ホテルパン/ L1/1(深さ150mm)	30	4954057951166
95120	KOINU 穴明ホテルパン/ L1/2(深さ25mm)	30	4954057951203
95121	KOINU 穴明ホテルパン/ L1/2(深さ40mm)	30	4954057951210
95122	KOINU 穴明ホテルパン/ L1/2(深さ65mm)	30	4954057951227
95124	KOINU 穴明ホテルパン/ L1/2(深さ100mm)	30	4954057951241
95126	KOINU 穴明ホテルパン/ L1/2(深さ150mm)	30	4954057951265
95230	KOINU 穴明ホテルパン/ L2/3(深さ25mm)	30	4954057952309
95231	KOINU 穴明ホテルパン/ L2/3(深さ40mm)	30	4954057952316
95232	KOINU 穴明ホテルパン/ L2/3(深さ65mm)	30	4954057952323
95234	KOINU 穴明ホテルパン/ L2/3(深さ100mm)	30	4954057952347
96110	ホテルパン/ 目皿 L1/1	29	4954057961103
96112	KOINU ホテルパン/ 蓋 (ヒンジ付) DHタイプ L1/1	27	4954057961127
96120	ホテルパン/ 目皿 L1/2	29	4954057961202
96130	ホテルパン/ 目皿 L1/3	29	4954057961301

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
96140	ホテルパン/ 目皿 L1/4	29	4954057961400
96160	ホテルパン/ 目皿 L1/6	29	4954057961608
96190	ホテルパン/ 目皿 L1/9	29	4954057961906
96230	ホテルパン/ 目皿 L2/3	29	4954057962308
96290	ホテルパン/ 目皿 L2/9	24-29	4954057962902
96300	ホテルパン/ アダプターバー AD-300(小)	29	4954057963008
96500	ホテルパン/ アダプターバー AD-500(大)	29	4954057965002
97110	クリンプ アミ L1/1	29	4954057971102
97120	クリンプ アミ L1/2	29	4954057971201
97130	クリンプ アミ L1/3	29	4954057971300
97140	クリンプ アミ L1/4	29	4954057971409
97160	クリンプ アミ L1/6	29	4954057971607
97190	クリンプ アミ L1/9	29	4954057971904
97211	チェーフィングセット 10人用(ホテルパン/ L1/1) 211 S	47	4954057972116
97212	チェーフィングセット 5人用(ホテルパン/ L1/2) 212 S	47	4954057972123
97230	クリンプ アミ L2/3	29	4954057972307
97311	チェーフィングセットS型 10人用(ホテルパン/ L1/1) 311 S	47	4954057973113
97312	チェーフィングセットS型 5人用(ホテルパン/ L1/2) 312 S	47	4954057973120
97334	チェーフィングセットS型 8人用(ホテルパン/ L3/4) 334 S	47	4954057973342
97411	チェーフィングセットSH型 10人用(ホテルパン/ L1/1) SH 311 SH	48	4954057974110
97412	チェーフィングセットSH型 5人用(ホテルパン/ L1/2) 312 SH	48	4954057974127
97434	チェーフィングセットSH型 8人用(ホテルパン/ L3/4) 334 SH	48	4954057974349
97510	ロールカバー 式丸型チェーフィング	49	4954057975100
97511	ロールカバー 式角型チェーフィング(ホテルパン/ L1/1)	49	4954057975117
97620	ワッシャー・フェーシングセット S型(ホテルパン/ L1/2×3) 422	50	4954057976206
97622	ワッシャー・フェーシングセット S型(ホテルパン/ L1/2×3) 422	50	4954057976220
97624	ワッシャー・フェーシングセット S型(ホテルパン/ L1/2×3) 424	50	4954057976244
97640	ワッシャー・フェーシングセット S型(ホテルパン/ L1/2×3) 440	50	4954057976404
97700	スーパークマーチェーフィング(インセット) 29mm	49	4954057977006
97701	ラウンドチェーフィング	49	4954057977012
98114	イーザーミキシングプレート 深さ100mm用	30	4954057981149
98116	イーザーミキシングプレート 深さ150mm用	30	4954057981163
98211	ホテルパン/ サイドホルダー 小	30	4954057982115
98311	ホテルパン/ サイドホルダー 大	30	4954057



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#0 FAX (0256) 62-6313
津雲田工場：〒953-0123 新潟県新潟市西蒲区津雲田字機上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。
 - 本カタログ著作権は株式会社本間製作所の所有するものです。
- 無断で印刷物やホームページ等に転用することは法律によって禁じられています。



Homepage



Facebook



Instagram