KOINU

MADE IN JAPAN



KOINU

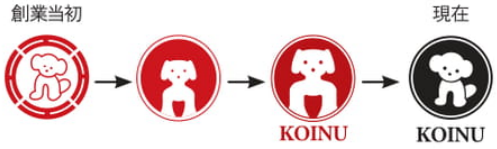
VOL.15

KOINU CATALOG VOL.15

KOINU 厨房製品カタログ

仔犬印 ＝ KOINU

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



ロゴはこのように変遷してきました。

加熱調理 鍋の材質・板厚による熱伝導性と蓄熱性での違い 1

鍋の種類による熱伝導性と蓄熱性 2

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



MAESTRO 5〜6

【マエストロシリーズの特長】
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
■ 木柄
■ IH3層鋼 ヤットコ鍋
■ IH3層鋼 段付鍋
■ IH3層鋼 両手行平鍋
■ 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
■ フライパン セットパッケージ
■ 深型フライパン セットパッケージ
■ ピッコロパン
■ ピッコロパン 親子鍋
■ ピッコロパン 蓋
■ IH玉子焼き 関東型
■ 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
■ クッキングミトン



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）W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（スタッキング 給食缶専用）
IH対応 給食缶（19-0クロムステンレス）
■ IH対応 給食缶
給食缶 SUS304（18-8）ステンレス
■ 給食缶
■ シリコンゴムパッキン
（IH対応 給食缶・給食缶 兼用）



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 超厚底耐久構造
取手アルゴン溶接止め
■ 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 テーパーパン



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 カラスロ 右手用
■ アルミ 雪平鍋 カラスロ 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 ちり鍋
■ プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋
■ プロデンジ ちり鍋 仕切り付
■ プロデンジ ちり鍋 ツル付
■ プロデンジ ちり鍋 蓋
■ プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋 蓋

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(蓋干支付)
■ しゃぶしゃぶ鍋 蓋



SABATINI IH7層鋼クラッド材 19

■ サバティーニ 両手鍋
■ サバティーニ 卓上鍋
■ サバティーニ 片手鍋
■ サバティーニ フライパン
■ サバティーニ 両手鍋ドームカバー付
■ サバティーニ ドームカバー
■ サバティーニ スチームパン
■ サバティーニ サブパン
■ サバティーニ 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 ユキヒラパン
■ 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2.0㎜ 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(フッ素コート)



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 ミキシングボール
■ ブラック パンチボール



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

【アンチジャム機能紹介】

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 目皿
■ 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 25〜26
SUS304(18-8ステンレス)

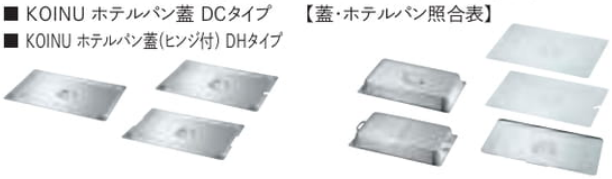
■ ホテルパンⅡタイプ フック付



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 蓋 CFタイプ
■ KOINU ホテルパン蓋 DCタイプ
■ KOINU ホテルパン蓋(ヒンジ付) 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(切込穴付)
■ KOINU ホテルパン蓋 Pタイプ
【蓋・ホテルパン照合表】



運搬用ホテルパンセット 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 アルミ波型ホテルパン
フッ素樹脂コーティング 仕様
■ KOINU 波型ホテルパン
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



目皿・アミ・ユニットパン・穴明ホテルパン 29〜30

■ ホテルパン 目皿
■ クリンプ アミ

ユニットパン
■ ユニットパン
■ ホテルパン アダプターバー

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

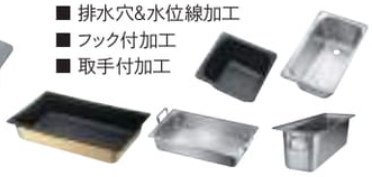


ホテルパン付属品・特注加工見本例 30

付属品(深さ100㎜以上のものに使用可)
- ホテルパン ダブルパン しきり付中子
- イージーミキシングプレート
- ホテルパン サイドホルダー



特注加工見本例
- 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
- フック付加工
- 取手付加工

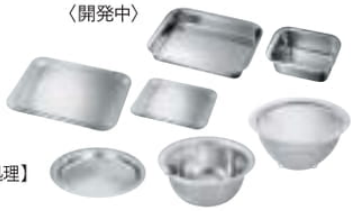


フラットエッジシリーズ 31〜32

角バット
- フラットエッジ 角バット
- フラットエッジ 角バット 電解研磨仕上
- フラットエッジ 深型角バット ピッコロ 電解研磨仕上

角バット トレー
- フラットエッジ 角バット トレー
- フラットエッジ 深型角バット ピッコロ トレー

深型ボール
- 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)
- フラットエッジ 深型ボール トレー
- フラットエッジ 深型メッシュボール〈開発中〉



【研磨加工 −ステンレス製品の表面処理】

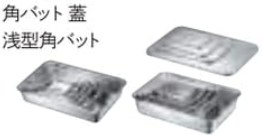
DUバット(深型フチ長バット) SUS304(18-8)ステンレス 32

- DUバット
- DUバット 蓋
- DUバットアミ

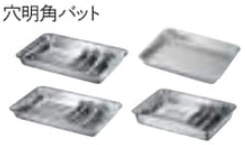


角バットシリーズ SUS304(18-8)ステンレス 33

- 角バット
- 深型角バット
- 角バット 蓋
- 浅型角バット



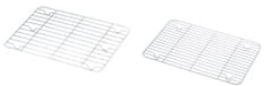
- パンチバット
- 水切バット
- 穴明角バット



角バットアミ SUS304(18-8)ステンレス 33

- 角バットアミ
- 角バットアミ 細目

【角バットシリーズ組み合わせ例】



高耐久セルクル(天板6取サイズ対応) 34

- セルクル 耐久仕様 (天板6取サイズ対応) 高さ50㎜
- セルクル 耐久仕様 (天板6取サイズ対応) 高さ30㎜



シートパン 34

- アルミ天板(アルマイト加工済)
- アルミ天板 フッ素コーティング



ケーキバット 34

- ケーキバット



ピザシャベル各種 34

- ピザシャベル



19-0 クロムステンレスシリーズ
NSSC180ステンレス 35〜36

日鉄ステンレス
NSSC180／19-0ステンレス
【試験結果】
- 19-0 角バット
- 19-0 内蓋式キッチンポット
- 19-0 レードル



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
- スタッキング角型給食缶
- シリコンゴムパッキン

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)
- スタッキング給食缶
- シリコンゴムパッキン (スタッキング給食缶専用)

IH対応 給食缶(19-0クロムステンレス)
- IH対応給食缶
- シリコンゴムパッキン (IH対応 給食缶・給食缶 兼用)

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

キッチンポット
- 内蓋式キッチンポット(目盛付)
- 深型角キッチンポット(目盛付)
- 浅型角キッチンポット
- キッチンポット 蓋(フック付)
- 角キッチンポット 蓋(フック付)

【特注加工例】



給食缶(止め金具付運搬容器)
- 給食缶
- シリコンゴムパッキン (IH対応 給食缶・給食缶 兼用)

- マリーポット
- マリーポット 蓋
- バターポット
- インセット
- インセットヒンジ付蓋



レードル 39

レードル SUS304(18-8)ステンレス
- レードル SUS304
- ワンピースレードル横口 SUS304



レードル・お玉・ターナー
SUS430クロムステンレス
- レードル SUS430
- 各種キッチンツール SUS430



調味料入れ SUS304(18-8)ステンレス 40

- 調味料入れバット
- 調味料缶



フラットエッジシリーズ SUS304(18-8)ステンレス 41〜42

深型ボール(注ぎ口付)
- 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)
- フラットエッジ 深型ボール トレー

深型メッシュボール〈開発中〉
- フラットエッジ 深型メッシュボール〈開発中〉



容器・パンチング容器・ケットルシリーズ 41〜42
SUS304(18-8)ステンレス

容器
- バケット
- バケット蓋
- 口付 軽量カップ
- ミキシングボール
- 洗面器
- 洗い桶
- 水杓子
- 料理杓子

パンチング容器
- パンチボール
- 浅型パンチボール
- パンチざるそば型
- パンチ盆ざる型
- パンチバット

ケットルシリーズ
- オルゴールケットル
- コアーズケットル

elm 卓上シリーズ 43〜44

エルム 卓上シリーズ【スチール】
- エルム コーヒーポット【スチール】
- エルム ティーポット【スチール】
- エルム シュガーポット【スチール】
- エルム クリームポット【スチール】

エルム 卓上シリーズ【レジン】
- エルム コーヒーポット【レジン】
- エルム ティーポット【レジン】
- エルム シュガーポット【レジン】
- エルム クリームポット【レジン】
- エルム セットトレー ヘアライン仕上

エルム ティーストレーナー
- エルム ティーストレーナー

パーコレーター・ラムポット・卓上シリーズ 44
- パーコレーター
- ラムポット(蝶番付)

卓上シリーズ
- アイスバケット
- アイスバケット 蓋
- ジャンボアイスペール
- シャンパンクーラー
- アイストング

カツカッター 特許取得済 45
- カツカッター

【多様なオプション】
【安全対策のための各種オプション】

トレー 46
- ケーキバット
- ランチ皿
- 正角盆
- 小判皿
- 丸盆

ダストボックス・スモーキングスタンド 46
- ダストボックス丸型
  ステンレス／ヘアライン／中かご付
- ダストボックス角型
  ステンレス／ヘアライン／中かご付
- スモーキングスタンド丸型
  ステンレス／ヘアライン／中かご付
- スモーキングスタンド角型
  ステンレス／ヘアライン／中かご付

チェーフィング 47〜50

S型／脚部折り畳み式
- チェーフィングセットS型

スタンダード型／脚部固定式
- チェーフィングセット

SH型／脚部折り畳み式・蓋ヒンジ開閉式
- チェーフィングセットSH型

【ホテルパン適合表】
【S型・SH型スタンドについて】
【ランプの火力調節について】

脚部固定式
- ラウンドチェーフィング
- スープウォーマーチェーフィング

チェーフィング ロールカバー式
- ロールカバー式 丸型チェーフィング
- ロールカバー式 角型チェーフィング

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

【トイ付仕様】
【S型・SH型スタンドについて】
【ランプの火力調節について】

電気フードウォーマー 横型 51〜52
- KU-101Y
- KU-102Y
- KU-103Y
- KU-104Y
- KU-105Y

【電気製品の安全性】

- KU-106Y
- KU-107Y
- KU-108Y
- KU-109Y
- KU-110Y
- KU-111Y
- ウォーマー用アダプターバー

電気フードウォーマー 縦型 53〜54
- KU-201T
- KU-202T
- KU-203T
- インセット
- インセットヒンジ付蓋
- KU-301T
- KU-302T
- KU-303T
- KU-304T

【蓋・ホテルパン照合表】

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
- 注意事項
  各製品に共通する注意事項
  鍋についての注意事項
  湯沸かしについての注意事項
- 調理用具を空焚きした時の温度について
- 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
- ステンレス調理用具の特長

金属調理用具 Q&A 59〜60

クッキングヒータについて 61〜62
- クッキングヒータについて
- IHクッキングヒータ用調理用具 Q&A

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。
更に板厚が厚く重くなる程蓄熱性は向上します。比重の大きな金属は同じ板厚でもより重くなり蓄熱性が大きくなります。

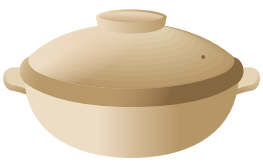
物性表

主用途	材質＼項目	熱伝導率　W/(m·k)		比重　g/㎤		比熱　J/(g·k)
鍋類（金属）	ステンレス（ニッケル系-SUS304）	値が大きく温まりが早い	16.3	比重×比熱値で熱くなりにくさが変わり、用途が変わる	7.93	0.502
	ステンレス（クロム系）		26.0		7.70	0.460
	アルミニウム		239		2.69	0.917
	銅		393		8.93	0.386
	鉄		80.4		7.87	0.44
	チタン		22		4.51	0.527
鍋・食器類	陶器（下記「参考」参照①）	値が小さく温まりが遅い	1.04～1.63		2.2～2.5	1.046
	ガラス（下記「参考」参照②）		0.55～0.75		2.70	0.67～0.83
	プラスチック（樹脂）（下記「参考」参照③）		0.10～0.14		1.04～1.07	1.34
	木（下記「参考」参照④）		0.15～0.25		0.78	0.67～0.84
ー	水		0.594		1.0	4.18
	油		0.14～0.17		0.9	2.1
	空気		0.024～0.031	非常に軽く、温まりにくい	0.0012	1.0～1.01

参考

陶器・ガラス・プラスチック・木について

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



①陶器

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

②ガラス



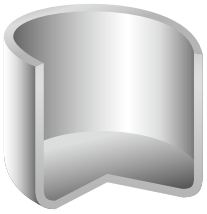
③プラスチック



④木

熱くなりにくい

鍋の種類による熱伝導性と蓄熱性

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

PRODENJI プロデンジ　NSSC190ステンレス　超厚底構造



超厚底構造
（～最大3㎜）

日鉄ステンレス
NSSC190 ステンレス製

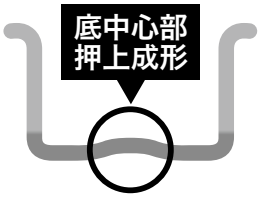
耐久性、蓄熱量、すべてにおいて最高品質のIH対応鍋シリーズ
超大型54㎝（寸胴鍋）もラインアップ

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

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

超厚底構造による耐久性と蓄熱性（大熱容量）

プロデンジはクロムステンレスの中で、非常に耐食性の優れたNSSC190材の超厚底構造により、高加熱・高塩分濃度の調理で耐食性・耐久性を誇ります。さらにシンプルな単層構造なので海外製に多く見られる底部貼付構造と比較しても壊れにくいだけでなく蓄熱量が大きく、かつ（底部貼付のような）各金属間の熱伝導にロスがないため温度がしっかりと上昇し、高温を維持する事ができます。54㎝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。

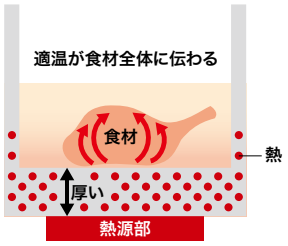


長時間の加熱でも変形が起こりにくく、かつ磁力線を確実に吸収

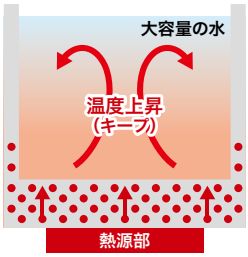
プロデンジの特長

超厚底構造による蓄熱量（大熱容量）と熱変形に対する強さ　（イメージ図）

プロデンジ



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

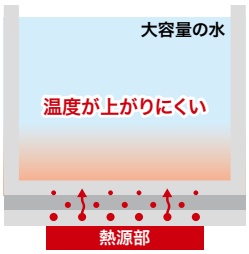


単相の超厚底構造
- ●高温キープし、しっかりとした対流がおこり、全ての食材がしっかりと撹拌し、焦げ付きにくい。
- ●熱をしっかりと溜め込む事ができ、温度を上げる事、維持する事ができる。

他の鍋



板厚が薄い
- ●（熱源部の）熱が一気に集中して食材に伝わり焦げ付く。



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

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



●良好な溶接性。
蛇口付加工に対応可能。

目盛り付フック仕様





蛇口付加工・目盛り付フック仕様はお問い合わせください。



プロデンジ 寸胴鍋

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

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



プロデンジ 半寸胴鍋

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

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



プロデンジ 外輪鍋

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

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



プロデンジ シチューパン

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

※向い取手付

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



プロデンジ ソテーパン

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

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



プロデンジ フライパン

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

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



プロデンジ テーパーパン

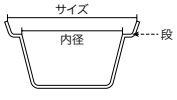
商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底径 φ	底板厚 mm	容量 ℓ
40718	**18**	70	130	3.0	1.4
40721	**21**	80	150	3.0	2.1
40724	**24**	90	180	3.0	3.0
40727	**27**	100	200	3.0	4.3
40730	**30**	110	220	3.0	6.5

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





取手もステンレス製になり耐食性・耐久性ともに向上しました。



プロデンジ 段付鍋

商品コード	サイズ cm	内径 mm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	段までの容量 ℓ	容量 ℓ
45727	**27**	250	125	2.0	4.0	5.4
45730	**30**	280	135	2.0	5.6	7.6
45733	**33**	305	150	2.0	7.4	9.8
45736	**36**	330	160	2.0	9.7	12.7
45739	**39**	360	170	2.0	12.0	15.5
45742	**42**	390	180	2.0	16.0	20.0
45745	**45**	420	195	2.5	19.0	25.0

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



プロデンジ 揚鍋

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

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



プロデンジ 蓋

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

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



プロデンジ卓上鍋シリーズは P.18をご覧ください。

MAESTRO IH3層鋼クラッド材

マエストロ

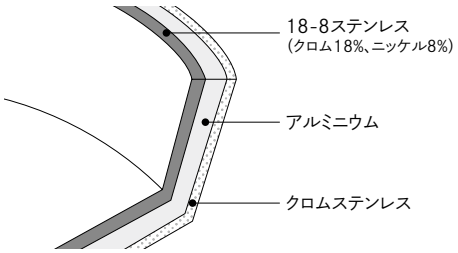
熱伝導がよく温度を均一に保つ軽量3層構造

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

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

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

3層鋼クラッド材 解説



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

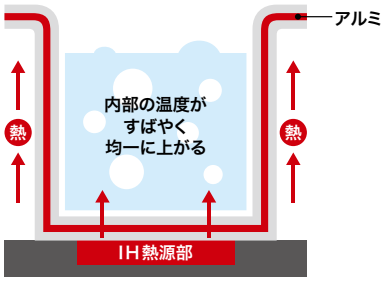
●中…アルミニウム
優れた熱伝導性で熱が均一にムラなく鍋全体に伝わるため、料理を焦げ付きにくく美味しく仕上げます。

●外…クロムステンレス
耐食性に優れたIH対応ステンレス。

クラッド材の有益性

なぜ3層(アルミ)クラッド鋼がIHに適しているか

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



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







マエストロ 寸胴鍋

商品コード	サイズ cm	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

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

マエストロ 半寸胴鍋

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

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

マエストロ 外輪鍋

商品コード	サイズ cm	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

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







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

マエストロ シチューパン

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

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

マエストロ ソテーパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
17515	**15**	60	2.3	0.9
17518	**18**	65	2.3	1.5
17521	**21**	70	2.3	2.3
17524	**24**	80	2.3	3.4
17527	**27**	90	2.3	4.8

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

マエストロ 蓋

商品コード	サイズ cm
11115	**15**
11118	**18**
11121	**21**
11124	**24**
11127	**27**
11130	**30**

商品コード	サイズ cm
11133	**33**
11136	**36**
11139	**39**
11142	**42**
11145	**45**

MAESTRO IH2層鋼クラッド材+フッ素コート

マエストロ

炒め、フライパンに最適な2層鋼クラッド材に極厚フッ素二重コート

2層鋼クラッド材／(外)クロムステンレス+(内)アルミニウム

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

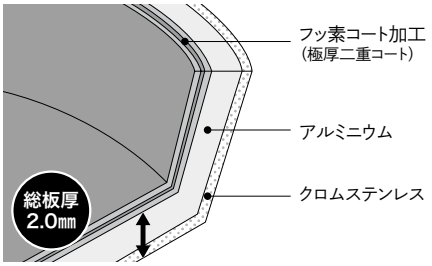
フッ素(PTFE) Wコートで耐久性向上
総板厚2㎜の壊れにくい超厚底構造

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

2層鋼クラッド材 解説

●2層鋼クラッド材(2㎜) → 電磁調理器対応
●フッ素極厚二重コート

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

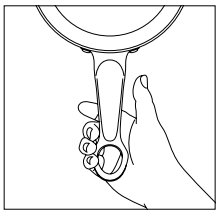


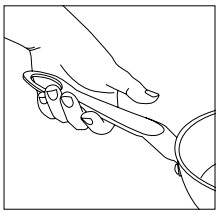
フッ素コート PTFE

●フッ素コートは食用油と同様、加熱され食材が鍋にくっつこうとするのをブロックする役割をします。非常に優れたノンスティック性があります。
●中火以下での加熱調理推奨
フッ素コートの耐熱温度は最大で260℃ほどありますが、摩擦に弱いため、強くこする事ができません。また高温で加熱すると硬度が下がりはがれやすくなります。このため中火以下の加熱調理を推奨しています。

新型取手







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

空焚きは厳禁です。(予熱との違い)

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



マエストロ 深型フライパン(炒め鍋)

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

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



マエストロ フライパン

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

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



マエストロ 親子鍋

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

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



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



マエストロ 蓋

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



蓋

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

IH3層鋼クラッド材　和鍋シリーズ



IH3層鋼 行平鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 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

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



木柄

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



IH3層鋼 ヤットコ鍋

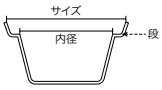
商品コード	サイズcm	深さ(高さ)mm	底板厚mm	容量ℓ
1047	**15**	55	2.3	0.9
1048	**18**	70	2.3	1.5
1049	**21**	80	2.3	2.3
1050	**24**	95	2.3	3.8
1051	**27**	100	2.3	5.2
1052	**30**	110	2.3	6.3

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





取手もステンレス製になり耐食性･耐久性ともに向上しました。



IH3層鋼 段付鍋

商品コード	サイズ cm	内径 mm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	段までの容量 ℓ	容量 ℓ
16527	**27**	250	125	2.3	4.0	5.4
16530	**30**	280	135	2.3	5.6	7.6
16533	**33**	305	150	2.3	7.4	9.8
16536	**36**	330	160	2.3	9.7	12.7
16539	**39**	360	170	2.3	12.0	15.5
16542	**42**	390	180	2.3	16.0	20.0
16545	**45**	420	195	2.3	19.0	25.0

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

好評
両手行平鍋の3層鋼クラッド IHバージョン





取手もステンレス製になり耐食性･耐久性ともに向上しました。

IH3層鋼 両手行平鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 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

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



ガラス蓋

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

材質／強化ガラス

●ガラス蓋 適合表

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

IH3層鋼クラッド材　プラスチックハンドルシリーズ

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



実用鍋 プラスチックハンドル

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 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

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



行平鍋 プラスチックハンドル

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 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

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

19-0 IH鍋 円環底押構造　NSSC180(19-0ステンレス)

これからの業務用IH鍋の
スタンダード!!　4大特長

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

円環(リング状)底押し構造



写真



イラストイメージ

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

円環(リング状)の底押し構造
鍋のサイズに応じた適切な円環底押し寸法

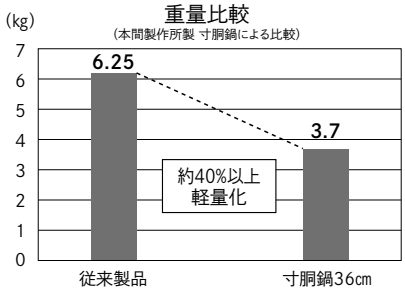
- 各IHメーカーの磁力線の位置・特長より開発した高出力の加熱による鍋底の熱膨張を特殊な円環状の底押し構造により負荷を底全体に分散させ歪みにくくしています。(底押しの高さは磁力線吸収に漏れがない範囲に抑えられています。)
- 熱膨張と収縮の点からだけではなく各メーカーのIH機器の磁力線位置も調査し、熱源を最大限に吸収しながらも、変形が起こりにくい円環底押し寸法を各サイズ毎に設定しました。

従来製品

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

19-0 寸胴鍋36㎝

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





19-0 IH 寸胴鍋(目盛付)

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

※50・60㎝には、目盛は付いておりません。

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



19-0 IH 半寸胴鍋(目盛付)

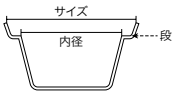
商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
82428	**28**	185	1.0	11.0
82430	**30**	200	1.0	13.8
82433	**33**	220	1.0	18.0
82436	**36**	240	1.0	24.0
82440	**40**	270	1.0	33.5
82445	**45**	310	1.0	48.0

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



取手もステンレス製になり、耐食性・耐久性ともに向上しました。





19-0 IH 段付鍋

商品コード	サイズ ㎝	内径 ㎜	高さ ㎜	底板厚 ㎜	段までの容量 ℓ	容量 ℓ
82327	**27**	250	125	1.0	4.0	5.4
82330	**30**	280	135	1.0	5.6	7.6
82333	**33**	305	150	1.0	7.4	9.8
82336	**36**	330	160	1.0	9.7	12.7
82339	**39**	360	170	1.0	12.0	15.5
82342	**42**	390	180	1.0	16.0	20.0
82345	**45**	420	195	1.0	19.0	25.0

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



19-0 IH シチューパン

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

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



19-0 IH 外輪鍋

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

※21～30㎝は卓上鍋としても提案しています。

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



19-0 IH 蓋

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

KOINU SUPER-CERAMIC COATING FRYING PAN

スーパーセラミックコーティング フライパンシリーズ

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

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

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

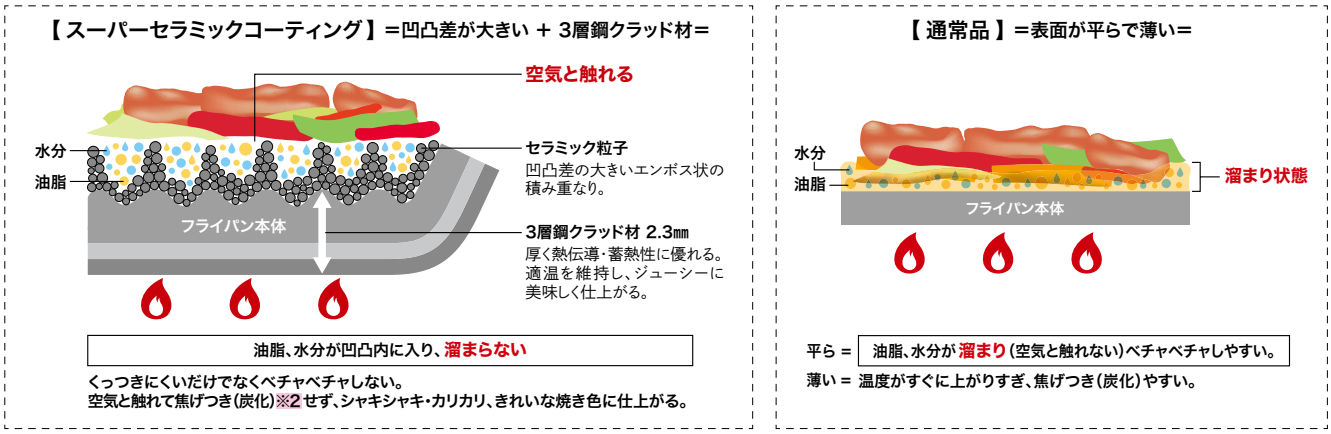
※1　日用製品金属試験センターで400℃の熱衝撃試験をクリアしました。

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

●母材は3層鋼クラッド材

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

KOINUスーパーセラミックコーティングの図解



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

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

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

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

●専用ハンドル

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

参考 ※5　**スーパーセラミックコーティングのノンスティック性(くっつきにくさ)を持続させるために　お手入れ方法** — 新品同様のノンスティック性を常に保つために

①鍋をきれいに洗う。
洗ってもそのセラミック粒子層のすき間に目に見えない残物が炭化して残る場合があり、ノンスティック性が落ちる事があります。

②鍋を加熱(空焼き)し、セラミック粒子層のすき間に残ったカスを焼切ります。
中火程度の火力で約200℃くらいまで温度を上げてください。軽く鍋表面から煙が出る程度の状態が目安です。200℃程度ですき間内に詰まった不純物は焼き切られ蒸発し、ノンスティック性が復活します。
いわゆる空焼きの状態ですので加熱しすぎないでください。IHで火力(目盛)をフルパワーにすると温度が上がりすぎます。中(火)程度の火力(目盛)で軽く煙が出てきたら(この状態が200℃の目安です。)加熱を止めてください。

③そのまま調理する場合は適切な温度に下げてから油を引いてください。
あまり温度について神経質になる必要はありませんが、加熱をしたまま油を塗り込んだ場合、鍋表面の温度が高くなりすぎて、油が気化してしまいます。一度加熱を止めてゆっくりと油を引いてください。炒め料理の場合160～170℃程度が適当です。

スーパーセラミックコーティング フライパン



スーパーセラミックコーティングフライパン（フェニックス）

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

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

スーパーセラミックコーティング 深型フライパン



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

同サイズフライパン（26cm）との深さ比較



深型フライパン26cm　　フライパン26cm

スーパーセラミックコーティング 深型フライパン

NEW

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

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

ガラス蓋



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

ガラス蓋

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

シリコンハンドルカバー



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



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

スーパーセラミックコーティングシリーズ
シリコンハンドルカバー

商品コード
10600

耐熱温度：240℃

スチームプレート





脚を立てる事で高さの調節が可能です。



深型

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

スーパーセラミックコーティングシリーズ
スチームプレート

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

材質／SUS304（18-8ステンレス）

KOINU SUPER-CERAMIC COATING

スーパーセラミックコーティングシリーズ

スーパーセラミックコーティング フライパン セットパッケージ



スーパーセラミックコーティング
フライパン+ガラス蓋





専用レシピ付

スーパーセラミックコーティングフライパン セットパッケージ

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 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

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

スーパーセラミックコーティング 深型フライパン セットパッケージ



スーパーセラミックコーティング
深型フライパン+ガラス蓋





専用レシピ付

スーパーセラミックコーティング 深型フライパン セットパッケージ NEW

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 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

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

スーパーセラミックコーティング ピッコロパン

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





ピッコロパン 親子鍋

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

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

ピッコロパン

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

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



ピッコロパン 蓋

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

スーパーセラミックコーティングIH玉子焼 関東型

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



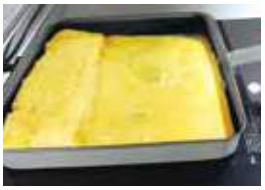
衛生的でかえしやすい
ステンレスハンドル



プラスチックハンドル



関東型(正方形)



スーパーセラミックコーティング IH玉子焼き 関東型

NEW

商品コード	サイズ cm	内寸 mm	深さ(高さ) mm	取っ手長さ mm	板厚 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

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

スーパーセラミックコーティング IH玉子焼き プラスチックハンドル

NEW

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

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

スーパーセラミックコーティング 両手フライパン



業務用 超大型もラインアップ。







オーブンに入れやすく、そのまま卓上に出せる。

スーパーセラミックコーティング 両手フライパン

NEW

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

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

スーパーセラミックコーティング 超大型 両手フライパン

NEW

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

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

ガラス蓋





使用例

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

ガラス蓋

商品コード	サイズ cm
10520	20
10522	22

クッキングミトン



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

クッキングミトン

NEW

商品コード	サイズ mm
05600	280×176

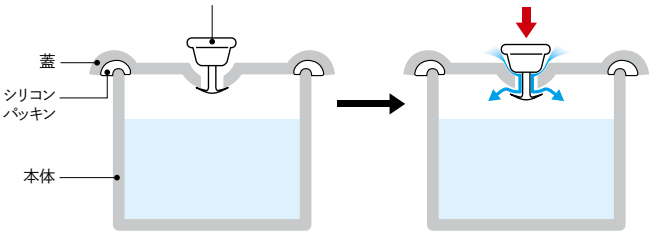
材質／コットン・シリコン　耐熱温度：200℃

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

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

空気注入ボタン仕様

（深く押し入れられるようになっており、空気が注入されます）



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





止め金具のバネはφ1.4㎜と太く、高い耐久性を誇ります。

画期的な5大特長

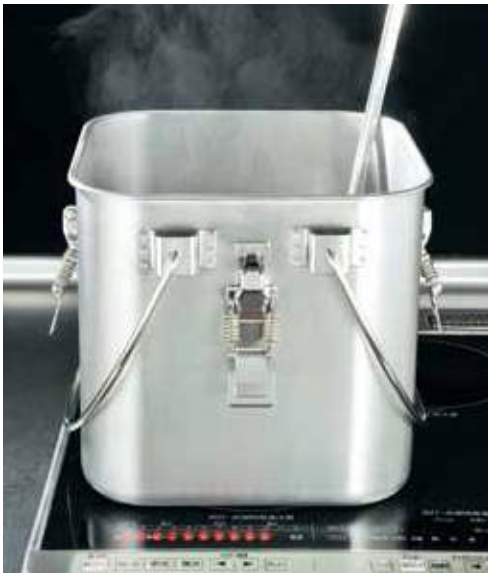
●角型
業界初！ スペース効率に大変優れます。

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

●空気注入用蓋ボタン
丸型でも大好評を得ている機能を角型でも流用。
スタッキング機能との両立を目指し蓋も専用開発されました。

●目盛付 & Wハンドル
持ちやすく安定しているWハンドル仕様。
大型サイズは2人での運搬にも適しています。
目盛付仕様でケータリングにも最適です。

●IH対応
耐食性に優れるIH対応19-0クロムステンレスで加工。
（絞りにくいクロムステンレスの角型深絞りは高い技術力を必要とします。）
ケータリング先でのIH対応は非常に便利です。
※シリコンパッキン付容器のため加熱の際は、内部の気圧上昇を防ぐため、必ず止め金具を外してください。



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



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

スタッキング角型給食缶

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

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



オプション
専用止め金具
（受け金具とセット）

角型用

材質／SUS304ステンレス



シリコンゴムパッキン（角型給食缶用）

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

材質／シリコンゴム
耐熱温度：-60℃～200℃

スタッキング給食缶 IH対応クロムステンレス （19-0クロムステンレス）

スタッキングの要望を叶えました!





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

●空気注入式蓋ツマミ
大好評を得ている機能を採用。
スタッキング機能との両立を目指し蓋も専用開発されました。

●目盛付
目盛付仕様でケータリングにも最適です。

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

●超厚底構造
耐久性があり変形に強いです。



オプション

専用止め金具
（受け金具とセット）

丸型用

材質／SUS304ステンレス



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 cm
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℃

スタッキング 給食缶

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

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

IH対応 給食缶 （19-0クロムステンレス）

電磁調理器にそのままかけられる!
※加熱の際、直火、電磁調理器に関わらず必ず蓋は外してください。

3ヶ所の止め金具付



止め金具付運搬容器
●空気注入式蓋ツマミ構造　蓋がすぐに開けられる!
●超厚底構造
●目盛付
●IH対応
耐食性に優れる19-0クロムステンレスで加工
ケータリング先でのIH対応は非常に便利です。
※シリコンパッキン付容器のため加熱の際は、内部の気圧上昇を防ぐため、必ず止め金具を外してください。

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



33㎝両手

IH対応 給食缶

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

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

給食缶

SUS304（18-8）ステンレス

止め金具付運搬容器
●空気注入式蓋ツマミ構造　蓋がすぐに開けられる!
●超厚底構造
●目盛付
※シリコンパッキン付容器のため加熱の際は、内部の気圧上昇を防ぐため、必ず止め金具を外してください。

3ヶ所の止め金具付



詳細はP.38をご覧ください。



シリコンゴムパッキン（IH対応 給食缶・給食缶 兼用）

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

材質／シリコンゴム
耐熱温度：-60℃～200℃

業務用アルミ鍋　目盛付

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

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

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

●目盛付
調合の際に役立つ目盛付仕様。

●目盛付仕様



●超厚底構造



底部を超厚底にして耐久性と
軽さを実現しています。







アルミ 目盛付 寸胴鍋

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

鋲止

アルミ 目盛付 半寸胴鍋

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

鋲止

アルミ 目盛付 外輪鍋

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

鋲止

アルミ鍋のための最初の作業

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

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

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

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

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

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

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

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





アルミ 目盛付 シチューパン

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

鋲止
※向い取手付

アルミ 目盛付 ソテーパン

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

鋲止

業務用アルミ鍋　超厚底耐久構造 取手アルゴン溶接止め

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

●純アルミ材を使用

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

●超厚底構造（最大で5㎜を誇ります。）

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

●香港、中国の本場中華料理店でも耐久性に高い評価

特にアルゴン溶接止めの取手の耐久性に高い評価を得ています。

●アルゴン溶接止め取手（27㎝以上のサイズ）

溶接箇所は本体側面も帯状に厚くなっています。









アルミ 超厚底 寸胴鍋

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

18～24㎝：鋲止 27～54㎝：溶接止

アルミ 超厚底 半寸胴鍋

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

18～24㎝：鋲止 27～54㎝：溶接止

アルミ 超厚底 外輪鍋

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

21～24㎝：鋲止 27～54㎝：溶接止







アルミ 超厚底 シチューパン

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

15～24㎝：鋲止 27～30㎝：溶接止
※向い取手付

アルミ 超厚底 ソテーパン

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

15～24㎝：鋲止 27～33㎝：溶接止

アルミ 超厚底 テーパーパン

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

鋲止

在庫がなくなり次第、廃番とさせていただきます。

業務用 アルミ打出式鍋

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



アルミ 雪平鍋

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

鋲止



アルミ 段付鍋

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

鋲止



アルミ 両手雪平鍋

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

鋲止

＝雪平鍋と段付鍋(料理鍋)の特長を両立させました＝

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



アルミ 雪平鍋 カラス口 右手用

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

鋲止



アルミ 雪平鍋 カラス口 左手用

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

鋲止



1本線　2本線　3本線　5本線

雪平用 木柄

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



アルミ 蓋

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



寄せ鍋セット

アルミ 寄せ鍋

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

アルミ 寄せ鍋セット

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

※ゴトク(鉄)高さ110㎜・木蓋140φ・燃料缶φ65×30㎜



卓上鍋

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





取手・ツマミ金仕上



プロデンジ ちり鍋

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

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





ツマミ金仕上



プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋

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

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





プロデンジ ちり鍋 仕切り付

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

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





プロデンジ ちり鍋 ツル付

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

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



ツマミ金仕上

プロデンジ ちり鍋 蓋

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



ツマミ金仕上

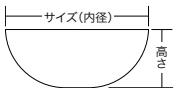
プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋 蓋

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

しゃぶしゃぶ鍋　SUS304(18-8)ステンレス



火の粉止め付構造





しゃぶしゃぶ鍋

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



しゃぶしゃぶ鍋(蓋干支付)

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



しゃぶしゃぶ鍋 蓋

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

SABATINI IH7層鋼クラッド材

サバティーニ

アルミニウムの熱伝導性とステンレスの保温性を両立。

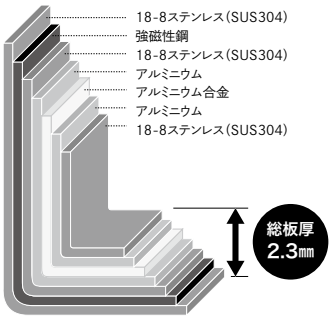
●アルミニウム効果
優れた熱伝導性により強火がいらず、短時間調理が可能。

●ステンレス効果
優れた保温性による短時間料理・余熱調理が可能。
更に内外装共にステンレスのため耐久性・洗いやすさ・使い勝手に優れています。

●強磁性鋼効果
電磁調理器の対応可能。総板厚が2.3㎜以上のため、熱伝導性と高い蓄熱性を発揮。

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

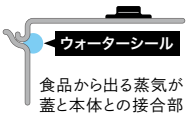
7層鋼クラッド材 解説



水分を逃がさない蓋構造 【ウォーターシール効果】

●食材から出る水蒸気が本体と蓋の間に膜を作り（ウォーターシール効果）、低圧力かつ密閉の状態を作り少量の水・油での調理を可能にします。加えて保温・保湿効果も高まるため、強火がいらずに余熱でも調理ができます。

●野菜をゆでても少量の水の使用で済むためビタミンの流出を最小限に抑えられます。魚・肉の調理もごく少量の油で済むためコレステロールを抑えたヘルシーな調理が可能になります。



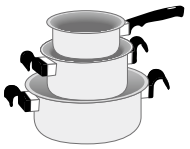
食品から出る蒸気が蓋と本体との接合部に膜を作る。

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

簡単なお手入れ コンパクト収納が可能

●外層はステンレスで酸などに強く、簡単なお手入れでいつまでも美しい光沢を保ちます。

●蓋を裏返した状態で本体に載せるとフラットな状態になるため積み重ねが可能。複数お持ち頂いても大小順に重ねて収納にスペースをとりません。





サバティーニ 両手鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	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

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



サバティーニ 卓上鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ
16419	**19**	60	2.3	1.3
16426	**26**	60	2.3	2.6

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



サバティーニ 片手鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	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

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



サバティーニ フライパン

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

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



サバティーニ 両手鍋ドームカバー付

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ
16326	**26**	191	2.3	5.4

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



サバティーニ ドームカバー

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

※適応種類／26㎝鍋

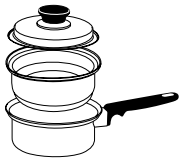


サバティーニ スチームパン

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

※適応種類／卓上鍋19㎝、片手・両手鍋 各18㎝・19㎝





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

サバティーニ サブパン

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

※適応種類／卓上鍋19㎝、片手・両手鍋 各18㎝・19㎝



サバティーニ セニアラック&カップ

（カップ6ケ・トング付）

商品コード
16603

※適応種類／26㎝鍋

鍋シリーズ ツヤ消仕上　IH3層鋼クラッド材

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

雰囲気はクラシックな高機能IH対応鍋。

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

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



プラスチックツマミ／ハンドルもツヤ消仕上げ。

注ぎ口が左右両方に付いています。



燕市ふるさと納税お礼の品





エルム ミルクパン

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

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

エルム ユキヒラパン

商品コード	サイズ 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

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

エルム 両手鍋

商品コード	サイズ 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

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

ソースパン・ポット　SUS430クロムステンレス（IH対応）　長年親しまれています。



ソースパン

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

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



ソースポット

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

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



ソースパン・ポット 蓋

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

何にでも合う便利な蓋



フライパン蓋

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

CORTINA　IH対応 19-0クロムステンレス　超厚底構造2.0㎜

コルチナ



コルチナ ソースポット

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

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



コルチナ ソースパン

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

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



コルチナ ソースパン・ポット 蓋

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

BLACK STEEL 黒皮鉄鍋

黒皮鋼板+シリコンクリア塗装 引掛金具付仕様 海外でも高い人気を誇ります。

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



鉄フライパン

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

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



鉄北京鍋

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



鉄中華鍋

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



料理がくっつきにくい

鉄卓上鍋(フッ素コート)

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

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

BLACK ブラック

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



ブラック IH3層鋼 両手鍋

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

材質／3層鋼アルミクラッド材(本体)

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



ブラック IH3層鋼 シチューパン

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

材質／3層鋼アルミクラッド材(本体)

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



ブラック IH2層鋼 炒め鍋

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

材質／2層鋼アルミクラッド材(本体)

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



ブラック ミキシングボール

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 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 パンチボール

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)

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

外側
黒シリコンコーティング
マットな質感を出すためにシリコンコーティングとしました。

※内・外のコーティングとも人体に影響はありません。

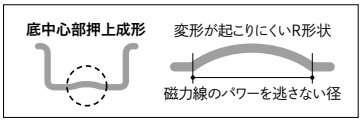
再塗装承ります。
※全てのコーティングを一度落とし、再塗装致しますから新品同様の輝きを取り戻します。

IH目盛付 寸胴鍋

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

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





IH目盛付 寸胴鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 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

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

KOINU ホテルパン／ホテルパンⅡタイプ

豊富なサイズレンジとバリエーションの
KOINU ホテルパンシリーズ。

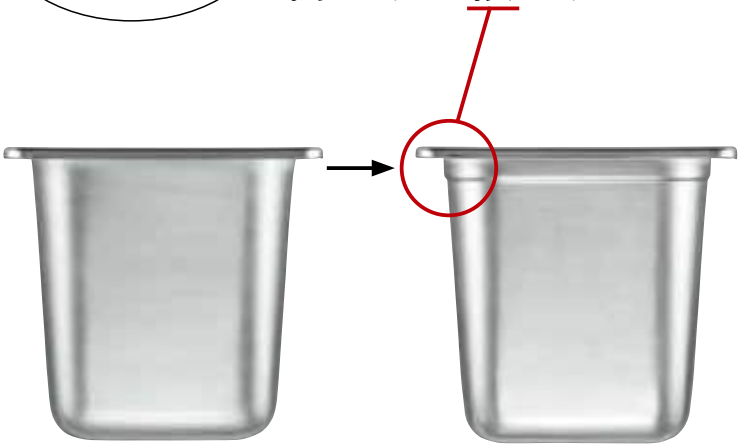
**※KOINU ホテルパンと
ホテルパンⅡタイプはフチの
形状が異なります。**

KOINU ホテルパン（スタンダード）	KOINU ホテルパンⅡタイプ
フチが鏡面仕上げでラップが付きやすい。	荷重に強い構造。



アンチジャム仕様

スタッキングした際のはまり込みを確実に防止する段です！



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

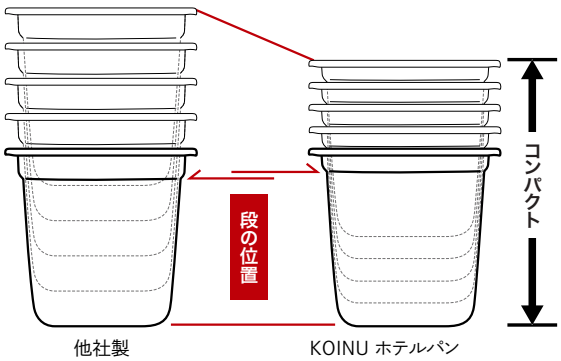
※深さ（高さ）25・40㎜には段が付いておりません。
※2/1、3/4、1/12、L1/12、1/18サイズには段が付いておりません。



ハードな使用にも
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をフラットに戻し、はまり込みのないスタッキングを可能にします。
また、段の設計そのものにも工夫し、ハードな使用にも変形しにくく長期の使用にもアンチジャム機能が持続します。



他社製　　KOINU ホテルパン
KOINU ホテルパンⅡタイプ

●段の位置を高めに設定しスタッキングの際の省スペース化に貢献

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

SUS304（18-8ステンレス）製

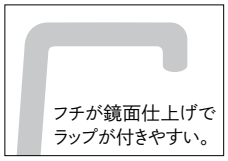
耐食性・耐衝撃性・耐熱性にきわめて優れたSUS304（18-8ステンレス）を使用しております。
段の形状も洗いやすく、衛生的にご使用いただけます。

※フードウォーマーにはご使用になれません。
段のない専用のホテルパンが付属しています。

KOINU ホテルパン
SUS304(18-8)ステンレス

豊富なサイズレンジのスタンダードタイプ

KOINU ホテルパン
フチ形状 断面図



はまり込みを防止するアンチジャム仕様





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

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



KOINU ホテルパン (深さ→サイズ展開確認用)

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

※ 赤文字サイズはアンチジャム仕様です。

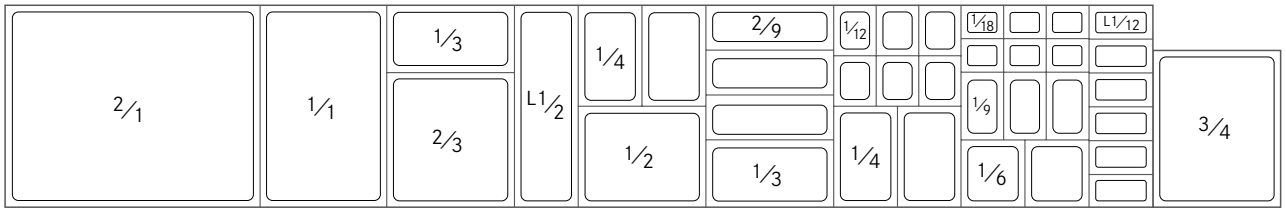
KOINU ホテルパン (サイズ→深さ展開確認用)

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

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

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

●サイズ





当社オリジナル
サイズ

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

※ 赤文字サイズはアンチジャム仕様です。

KOINU ホテルパン オリジナルサイズ 2/9(2/3規格専用)

2/3 規格を有効利用!!
2/3 規格で3セット収納できます。

2/3 ユニット規格の使用例



1/1 ユニット規格の使用例



1/1 と 2/3 規格での比較



1/3×2 枚 分 =2/9×3枚分です。



KOINU ホテルパン 2/9サイズ

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

材質/SUS304ステンレス

KOINU ホテルパン蓋 C・NCタイプ

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

材質/SUS304ステンレス

ホテルパン 目皿

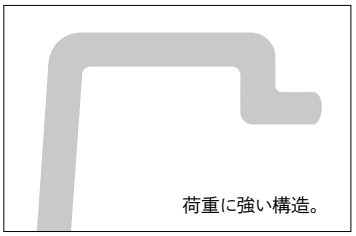
商品コード	サイズ	外寸 ㎜	板厚 ㎜
96290	2/9	272×70	0.7

材質/SUS304ステンレス

※生産ロット毎に± 2㎜程度の誤差が生じます。

KOINU ホテルパンⅡタイプ　SUS304(18-8ステンレス)

KOINU ホテルパンⅡタイプ フチ形状 断面図





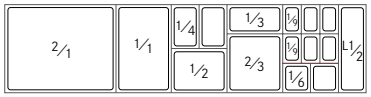
KOINU ホテルパンⅡタイプ（深さ→サイズ確認用）

はまり込みを防止する
アンチジャム仕様

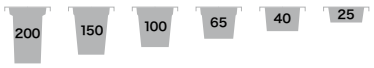


●スタッキングの際にはまり込まない！
●深さ65㎜以上の商品にプレス加工で段を付けました！
耐久性を保つ段の形状を研究開発！
アンチジャム機能が持続します。使用しても段が変形しにくい形状。

●サイズ



●深さ



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



■段付によりスタッキングの際のはまり込みによる抜き取り作業は完全解消。

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

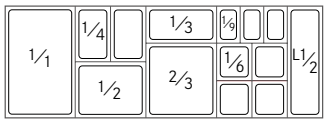
※ 赤文字サイズはアンチジャム仕様です。

KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付（深さ→サイズ確認用）

はまり込みを防止するアンチジャム仕様



●サイズ



●深さ



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

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

KOINU ホテルパンⅡタイプ（サイズ→深さ確認用）

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

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

※赤文字サイズはアンチジャム仕様です。 ※蓋の照合表はP.27～28をご覧ください。
材質／SUS304(18-8ステンレス)

※生産ロット毎に± 2㎜程度の誤差が生じます。

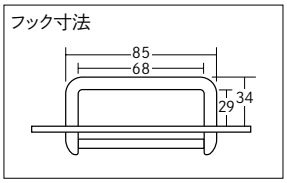
KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付　SUS304(18-8ステンレス)



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ので、積み重ねでき、場所を取らず保管できます。

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

※ 赤文字サイズはアンチジャム仕様です。

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

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

KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 (サイズ→深さ確認用)

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

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

※KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付は全サイズアンチジャム仕様です。
※蓋の照合表はP.27～28をご覧ください。
材質／SUS304(18-8ステンレス)

使用例

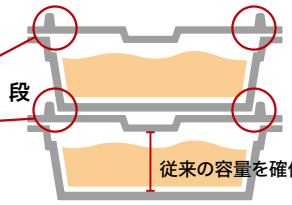


※生産ロット毎に± 2㎜程度の誤差が生じます。

KOINU ホテルパン蓋　SUS304(18-8ステンレス)



Cタイプ
(スタッキング仕様(1/1～1/4サイズ))





※特許出願中　スタッキング仕様

スタッキングの際も安定

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

通常仕様は段がありません。



NCタイプ
(通常仕様)



レードル用
切込穴付



KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ

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

※1/1～1/4はスタッキング仕様が追加されました。

KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ (切込穴付)

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

※1/1～1/4はスタッキング仕様が追加されました。

KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 蓋 CFタイプ

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

※1/1～1/4はスタッキング仕様が追加されました。



DCタイプ



DHタイプ

KOINU ホテルパン蓋 DCタイプ

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

KOINU ホテルパン蓋 (ヒンジ付) DHタイプ

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

●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
KOINU ホテルパン／ホテルパンⅡタイプ 【兼用】	Pタイプ(ポリカーボネート製)	—	—	—	—	—	商品コード 91133 324×172mm
	Cタイプ(ポリカーボネート製)(切込なし)	—	商品コード 91111 529×325mm	商品コード 91231 353×326mm	商品コード 91121 323×261mm	—	商品コード 91131 324×172mm
	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(切込なし)	通常仕様 91210 スタッキング仕様 — 655×534mm 板厚 0.7mm	通常仕様 91110 スタッキング仕様 91115 532×330mm 板厚 0.7mm	通常仕様 91230 スタッキング仕様 91235 354×328mm 板厚 0.7mm	通常仕様 91120 スタッキング仕様 91125 325×265mm 板厚 0.7mm	通常仕様 81120 スタッキング仕様 81125 531×164mm 板厚 0.7mm	通常仕様 91130 スタッキング仕様 91135 326×176mm 板厚 0.7mm
	NCタイプ(切込穴付)	—	通常仕様 92110 スタッキング仕様 92115 532×330mm 板厚 0.7mm	通常仕様 92230 スタッキング仕様 92235 354×328mm 板厚 0.7mm	通常仕様 92120 スタッキング仕様 92125 325×265mm 板厚 0.7mm	通常仕様 82120 スタッキング仕様 82125 531×164mm 板厚 0.7mm	通常仕様 92130 スタッキング仕様 92135 326×176mm 板厚 0.7mm
	DCタイプ(ドームカバータイプ)	—	商品コード 93112 532 ×329mm 深さ 65mm／板厚 0.7mm	—	商品コード 93122 325×265mm 深さ 65mm／板厚 0.7mm	—	—
	DHタイプ(ドームカバー ヒンジ付タイプ)	—	商品コード 96112 533×328mm 深さ 65mm／板厚 0.7mm	—	—	—	—
KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 【専用】	CFタイプ	—	通常仕様 87110 スタッキング仕様 87115 532×330mm 板厚 0.7mm	通常仕様 87230 スタッキング仕様 87235 354×328mm 板厚 0.7mm	通常仕様 87120 スタッキング仕様 87125 325×265mm 板厚 0.7mm	通常仕様 89120 スタッキング仕様 89125 531×164mm 板厚 0.7mm	通常仕様 87130 スタッキング仕様 87135 326×176mm 板厚 0.7mm

※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　ポリカーボネート（透明）

軽く耐久性に優れ、透明度が高いプラスチック。







Pタイプ
（凸形状）







蓋を差し込んだ状態。

KOINU ホテルパン 蓋Cタイプ
（ポリカーボネート製）

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

KOINU ホテルパン 蓋NCタイプ
（切込穴付）（ポリカーボネート製）

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

KOINU ホテルパン 蓋Pタイプ
（ポリカーボネート製）

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

※その他のサイズは受注生産となります。

運搬用ホテルパンセット　SUS304（18-8ステンレス）

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



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

パッチン受
金具付専用蓋
（スタッキング仕様）



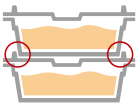
パッチン付ホテルパン

セットを重ねて運搬する事もできます。
（スタッキング仕様）





蓋裏面にシリコーンシール付



スタッキング仕様
（特許出願中）

運搬用ホテルパン 蓋

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

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

運搬用ホテルパン 本体・蓋セット

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

※スタッキング仕様が追加されました。

運搬用ホテルパン

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

当社オリジナルサイズ

1/4	1/6	2/9	1/9		1/12	L1/12	3/4
商品コード 91143	商品コード 91163	–	商品コード 91193		–	–	–
264×163mm	176×162mm		176×108mm				
商品コード 91141	商品コード 91161	–	商品コード 91191	商品コード 92191（取手なし）	商品コード 71121	商品コード 88121（取手なし）	–
264×163mm	176×162mm		176×108mm	176×108mm	133×108mm	156×85mm	
商品コード 91142	商品コード 91162	–	商品コード 91192	商品コード 92192（取手なし）	–	商品コード 88123（取手なし）	–
264×163mm	176×162mm		176×108mm	176×108mm		156×85mm	
通常仕様 91140	通常仕様 91160	通常仕様 91290	通常仕様 91190		通常仕様 71120	通常仕様 88120	通常仕様 91340
スタッキング仕様 91145	スタッキング仕様 –	スタッキング仕様 –	スタッキング仕様 –		スタッキング仕様 –	スタッキング仕様 –	スタッキング仕様 –
266×165mm 板厚 0.7mm	177×163mm 板厚 0.7mm	325×121mm 板厚 0.7mm	176×108mm 板厚 0.7mm		135×111mm 板厚 0.7mm	159×88mm 板厚 0.7mm	422×255mm 板厚 0.7mm
通常仕様 92140	通常仕様 92160	通常仕様 92290	通常仕様 92190		–	通常仕様 88122	通常仕様 92340
スタッキング仕様 92145	スタッキング仕様 –	スタッキング仕様 –	スタッキング仕様 –			スタッキング仕様 –	スタッキング仕様 –
266×165mm 板厚 0.7mm	177×163mm 板厚 0.7mm	325×121mm 板厚 0.7mm	176×108mm 板厚 0.7mm			159×88mm 板厚 0.7mm	422×255mm 板厚 0.7mm
–	–	–	–		–	–	商品コード 93342
							422×254mm 深さ 65mm／板厚 0.7mm
–	–	–	–		–	–	–
通常仕様 87140	通常仕様 87160	–	通常仕様 87190		–	–	–
スタッキング仕様 87145	スタッキング仕様 –		スタッキング仕様 –				
266×165mm 板厚 0.7mm	177×163mm 板厚 0.7mm		176×108mm 板厚 0.7mm				

※生産ロット毎に±2mm程度の誤差が生じます。

KOINU シートパン ホテルパンサイズ規格

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

KOINU アルミ 波型ホテルパン
フッ素樹脂コーティング 仕様



油溜め用深溝
余分な油を流しこむ為、焦げ付かずきれいな焼色がつきます。

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

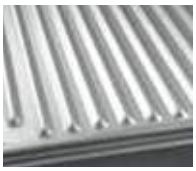


商品コード	サイズ	外寸 ㎜	深さ(高さ) ㎜	板厚 ㎜
94111	1/1	531×328	20	1.0
94123	2/3	353×327	20	1.0

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(高さ) ㎜	板厚 ㎜
94011	1/1	531×328	20	0.8
94023	2/3	353×327	20	0.7

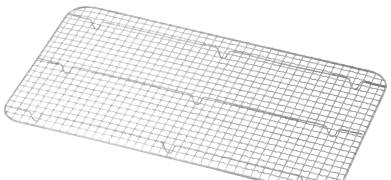
KOINU アルミ ホテルパン
フッ素樹脂コーティング 仕様



アルミニウム合金(#5052)使用
Al(アルミニウム)ー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(高さ) ㎜	板厚 ㎜
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 ㎜	板厚 ㎜
96110	1/1	474×270	0.7
96230	2/3	298×270	0.7
96120	1/2	270×207	0.7
96130	1/3	273×123	0.7

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)

クリンプ アミ

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

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)

ユニットパン



L1/2サイズ
※L1/12ホテルパンは6個収納できます。

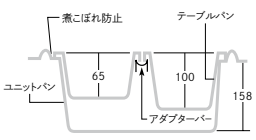


1/1サイズ

アダプターバー使用例



例：深さ158㎜を使用の場合





ユニットパン

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)

ホテルパン アダプターバー

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)

※生産ロット毎に±2㎜程度の誤差が生じます。

KOINU 穴明（あなあき）ホテルパン　SUS304(18-8)ステンレス

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





積み重ねOK！

KOINU 穴明ホテルパン

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

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

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

KOINU 穴明ホテルパンⅡ

商品コード	サイズ	外寸 ㎜	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

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

KOINU 穴明ホテルパンⅡフック付

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

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

付属品（深さ100㎜以上のものに使用可）



ホテルパン ダブルパン しきり付中子

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)





1／1サイズ専用

イージーミキシングプレート

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)



サイドホルダー小
(トング等ホルダー)



サイドホルダー大
(ポテトスクープが丁度入る大きさです。)



小
トング収納例



大
深さ150用ポテトスクープ使用例

ホテルパン サイドホルダー

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)

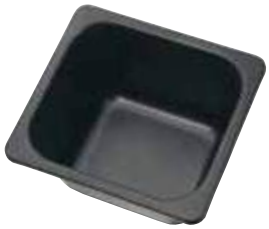
特注加工見本例

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

スーパーセラミックコーティング加工



フッ素加工



排水穴 & 水位線加工

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



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



水位線加工

フック付加工

標準仕様のフック位置とは別の位置の取付が可能



取手付加工

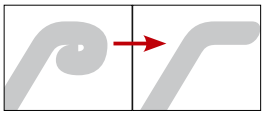
ユニットパンに取手の取付が可能



※生産ロット毎に±2㎜程度の誤差が生じます。

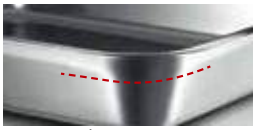
フラットエッジシリーズ 角バット

定番の角バットを市場のニーズに合わせて
仕様変更しました。


フチ巻から → フラットタイプに変更

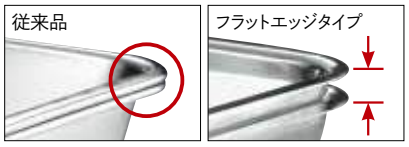
●フチ(エッジ)がフラット、かつ長い
従来のフチ巻タイプからフラットタイプに変更。持ちやすくゴミがたまりにくくなり、使い勝手が向上。

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


コーナーに段

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

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



フチ巻仕様は一枚一枚のすき間がない　フラットエッジタイプは一枚一枚のすき間を確保


角バット


深型角バット ピッコロ


豆腐の水切りにも

フラットエッジ 角バット

意匠登録 第1418797号

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)

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

フラットエッジ 角バット 電解研磨仕上

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)

※電解研磨仕上の特長については
下記を参照ください。

NEW

フラットエッジ 深型角バット ピッコロ 電解研磨仕上

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

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

フラットエッジシリーズ 角バット トレー

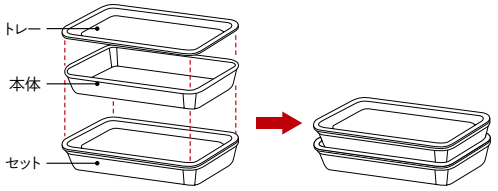
従来の外蓋式から形状を変更しました。
同サイズの本体の底がトレーのプレス部にピッタリ合い、安定。
重ねて収納できます。


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


冷蔵庫内でのスタッキング画像


角バット トレー


深型角バット
ピッコロ トレー



フラットエッジ 角バット トレー

商品コード	品名	外寸 ㎜	板厚 ㎜
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)

NEW

フラットエッジ 深型角バット ピッコロ トレー

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

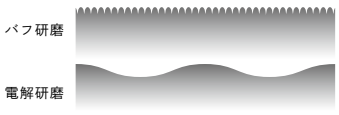
材質／SUS304(18-8ステンレス)

参考　研磨加工―ステンレス製品の表面処理

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

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

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。



イメージ図

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

フラットエッジシリーズ 組み合わせ例

フラットエッジ
角バット トレー



＋

角バットアミ
※写真は細目角バット網



＋

フラットエッジ
角バット



※生産ロット毎に±2㎜程度の誤差が生じます。

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

現場の要望から仕様を開発しました。

●深型

●注ぎ口付

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

●目盛付

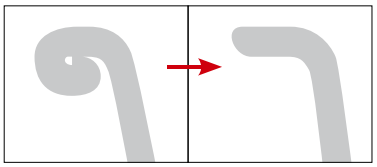
食材の調合が便利になりました。





●フラットエッジ

ごみが溜まらず
掴みやすい。



フチ巻から → フラットタイプに変更



深型ボール

●内面 電解研磨仕上げ

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



深型ボール トレー

●スタッキング用トレー





深型メッシュボール

**●線径φ0.57㎜と太く
耐久性に優れます。**



フラットエッジ 深型ボールとの組み合わせ例

**フラットエッジ 深型ボール
注ぎ口付 電解研磨仕上（目盛付）** NEW

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

材質／SUS304（18-8ステンレス）

フラットエッジ 深型ボール トレー NEW

商品コード	サイズ	深さ（高さ）㎜	外径 ㎜	板厚 ㎜
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）

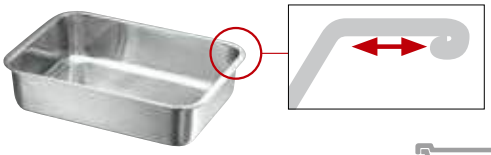
フラットエッジ 深型メッシュボール〈開発中〉

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

材質／SUS304（18-8ステンレス）

DUバット（深型フチ長バット） SUS304（18-8）ステンレス

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



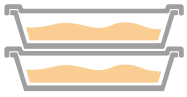
■両フチは長く、つかみやすい安全設計。（短手側）



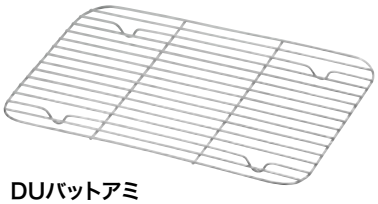
バットアミ
使用イメージ







■蓋を使用して同サイズのスタッキングが可能



DUバット

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

材質／SUS304（18-8ステンレス）

DUバット 蓋

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

材質／SUS304（18-8ステンレス）

DUバットアミ

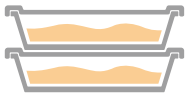
商品コード	品名	外寸 ㎜
78217	17型※	87×132×11
78219	19型※	99×152×11
78221	21型	109×164×11
78223	23型	130×190×11
78226	26型	144×216×11
78229	29型	165×245×11
78232	32型	185×273×11
78234	34型	200×305×11
78238	38型	215×325×11
78241	41型	240×355×11
78245	45型	264×398×11
78249	49型	289×432×11
78253	53型	325×477×11
78259	59型	347×520×11

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

※生産ロット毎に±2㎜程度の誤差が生じます。

角バットシリーズ　SUS304(18-8)ステンレス

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



■蓋を使用して同サイズのスタッキングが可能





角バット



深型角バット

角バット

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)

深型角バット

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)

＝当社オリジナル深型仕様＝

角バット 蓋

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)



浅型角バット



パンチバット

浅型角バット

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)

パンチバット

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)

＝浅型角バットと同じ深さ＝



水切バット



穴明角バット

水切バット

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)

＝浅型角バットと同じ深さ＝

在庫がなくなり次第、廃番とさせていただきます。

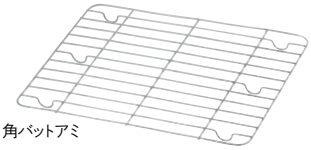
穴明角バット

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)

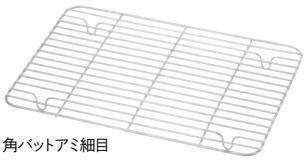
＝角バットと同じ深さ＝

角バットアミ　SUS304(18-8)ステンレス



角バットアミ





角バットアミ細目



角バットアミ

丈夫な強い脚!!

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



角バットアミ

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)

角バットアミ 細目

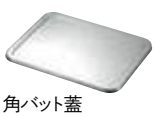
商品コード	品名	外寸 mm
60330	30枚取	142×180×11
60321	21枚取	172×222×17
60318	18枚取	180×240×17
60315	15枚取	195×260×17
60312	12枚取	215×285×17
60310	10枚取	230×312×17
60308	8枚取	250×363×17
60306	6枚取	285×430×17
60304※	4枚取	310×490×17
60303※	3枚取	340×563×17

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

角バットシリーズ 組み合わせ例

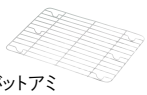
用途に合わせた組み合わせが可能

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



角バット蓋

＋



角バットアミ
※写真は細目角バット網



水切バット



パンチバット



浅型角バット

＋



角バット

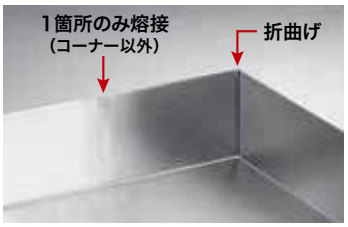


深型角バット

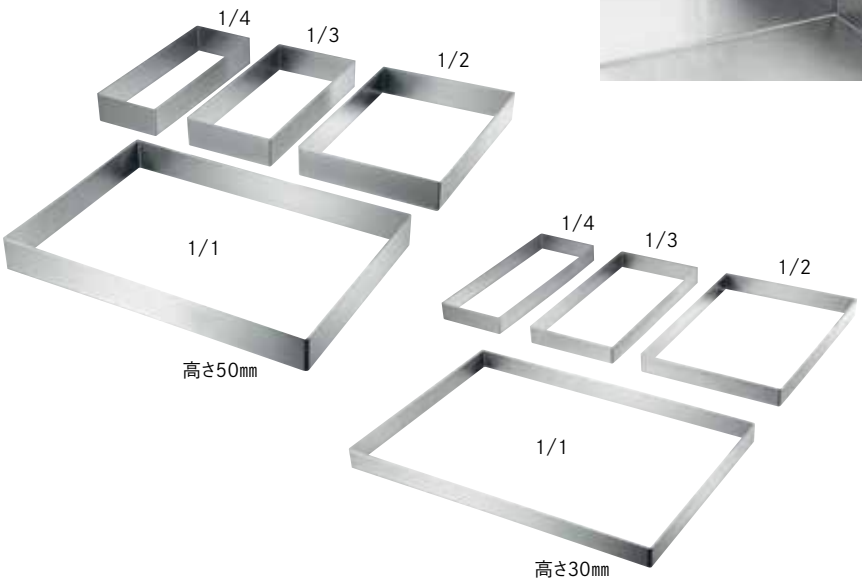
※生産ロット毎に±2mm程度の誤差が生じます。

高耐久セルクル（天板6取サイズ対応）

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




アルミ天板との組み合わせ例



セルクル 耐久仕様（天板6取対応サイズ） 高さ50㎜ NEW

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

材質／SUS304（18-8ステンレス）

セルクル 耐久仕様（天板6取対応サイズ） 高さ30㎜ NEW

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

材質／SUS304（18-8ステンレス）

シートパン



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



アルミ天板（アルマイト加工済）

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

ケーキバット

海外にも広く輸出されています。



ケーキバット

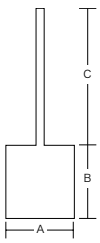
商品コード	品名	サイズ ㎜	板厚 ㎜
64030	**30番**	155×220×16	0.5
64021	**21番**	200×290×20	0.6
64015	**15番**	235×320×20	0.6
64012	**12番**	250×350×20	0.6
64010	**10番**	290×370×25	0.6
64008	**8番**	320×420×25	0.6
64006	**6番**	375×475×25	0.6
64005	**5番**	415×510×26	0.7
64004	**4番**	450×560×26	0.7

材質／SUS430（18-0ステンレス）

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） ㎜	柄長（C） ㎜
20102	**ピザシャベル 大**	210×245	515
20101	**ピザシャベル 中**	172×240	515
20103	**ピザシャベル 中アルミ取手**	172×240	250

材質／シャベル部：ジュラルミン

※生産ロット毎に±2㎜程度の誤差が生じます。

19-0 クロムステンレスシリーズ　NSSC180ステンレス

日鉄ステンレス
NSSC180／19-0ステンレス

●19-0ステンレス(SUS430J1L)

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

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

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

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

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

<CCT12サイクル>

NSSC180	SUS304	21Cr-Ti	SUS430
			

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

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



19-0 角バット

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

キッチンポット



19-0 内蓋式キッチンポット

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	板厚 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**(手付)	200	0.7	6.2
72322	**22**(手付)	220	0.7	8.3
72324	**24**(手付)	240	0.7	10.8
72326	**26**(手付)	260	0.7	13.7
72328	**28**(手付)	280	0.7	17.0
72330	**30**(手付)	300	0.7	21.0

レードル



19-0 レードル

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

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

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

※生産ロット毎に±2㎜程度の誤差が生じます。

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

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

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





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

●目盛付 & Wハンドル
持ちやすく安定しているWハンドル仕様。
大型サイズは2人での運搬にも適しています。
目盛付仕様でケータリングにも最適です。

●IH対応
耐食性に優れるIH対応19-0クロムステンレスで加工。（絞りにくいクロムステンレスの角型深絞りは高い技術力を必要とします。）
ケータリング先でのIH対応は非常に便利です。
※シリコンパッキン付容器のため加熱の際は必ず止め金具を外してください。





止め金具のバネはφ1.4㎜と太く、高い耐久性を誇ります。

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。

スタッキング角型給食缶

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

シリコンゴムパッキン　耐熱温度：-60℃～200℃
ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます



シリコンゴムパッキン（角型給食缶用）

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

材質／シリコンゴム
耐熱温度：-60℃～200℃

スタッキング給食缶 IH対応クロムステンレス（19-0クロムステンレス）

スタッキングの要望を叶えました！







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

●空気注入式蓋ツマミ
大好評を得ている機能を採用。スタッキング機能との両立を目指し蓋も専用開発されました。

●目盛付　目盛付仕様でケータリングにも最適です。

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

●超厚底構造　耐久性があり変形に強いです。

スタッキング給食缶

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

シリコンゴムパッキン　耐熱温度：-60℃～200℃
ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます。



シリコンゴムパッキン（スタッキング給食缶専用）

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

材質／シリコンゴム
耐熱温度：-60℃～200℃

IH対応 給食缶
（19-0クロムステンレス）

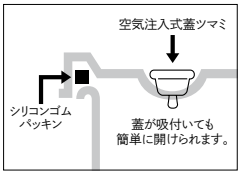
電磁調理器にそのままかけられる！
※加熱の際、直火、電磁調理器に関わらず必ず蓋は外してください。

3ヶ所の止め金具付



止め金具付運搬容器

●空気注入式蓋ツマミ構造　蓋がすぐに開けられる！
●超厚底構造
●目盛付
●IH対応
耐食性に優れる19-0クロムステンレスで加工
ケータリング先でのIH対応は非常に便利です。
※シリコンパッキン付容器のため加熱の際は、内部の気圧上昇を防ぐため、必ず止め金具を外してください。



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

IH対応 給食缶

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

シリコンゴムパッキン　耐熱温度：-60℃～200℃
ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます



シリコンゴムパッキン（IH対応 給食缶・給食缶 兼用）

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

材質／シリコンゴム
耐熱温度：-60℃～200℃

※生産ロット毎に±2㎜程度の誤差が生じます。

キッチンポット SUS304(18-8)ステンレス

構造上の特長

内蓋式



内蓋式構造で、液(蒸気となって)が外に漏れにくい。

底押し



底が押してある構造で安定しています。(まわりにくい・倒れにくい)

蓋フック



蓋裏のフックを利用すれば、ポットのフチに引っ掛け可能。

カール取手



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





内蓋式キッチンポット(目盛付)

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ
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**(手付)	200	0.7	6.2
72022	**22**(手付)	220	0.7	8.3
72024	**24**(手付)	240	0.7	10.8
72026	**26**(手付)	260	0.7	13.7
72028	**28**(手付)	280	0.7	17.0
72030	**30**(手付)	300	0.7	21.0
72033	**33**(手付)	330	0.8	28.2
72036	**36**(手付)	360	0.8	36.6
72040	**40**(手付)	400	1.0	50.2
72045	**45**(手付)	450	1.0	70.0
72050	**50**(手付)	500	1.0	99.0

材質／SUS304(18-8ステンレス)



深型角キッチンポット(目盛付)

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)



在庫がなくなり次第、廃番とさせていただきます。

浅型角キッチンポット

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)



キッチンポット 蓋(フック付)

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)　※45㎝、50㎝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 cm	蓋板厚 mm
76108	**8**	0.6
76109	**9**	0.6
76110	**10**	0.6
76111	**11**	0.6
76112	**12**	0.6
76113	**13**	0.6
76114	**14**	0.7
76115	**15**	0.7
76116	**16**	0.7
76118	**18**	0.7
76120	**20**	0.7
76122	**22**	0.7
76124	**24**	0.7
76127	**27**	0.7
76130	**30**	0.7

材質／SUS304(18-8ステンレス)

特注加工例

お客様の用途に応じた
特注加工承ります



蛇口取付加工

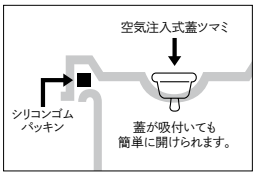
※生産ロット毎に±2㎜程度の誤差が生じます。

給食缶（止め金具付運搬容器） SUS304（18-8）ステンレス

●空気注入式蓋ツマミ構造
蓋がすぐに開けられる！
●超厚底構造
●目盛付



底部が超厚底になっている構造



〈構造上の特長〉

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

3ヶ所の止め金具付





33㎝両手

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

【 スープ 種類別分量目安表 】

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



給食缶

商品コード	サイズ ㎝	深さ（高さ）㎜	蓋付（高さ）㎜	底板厚 ㎜	蓋板厚 ㎜	容量 ℓ
57016	**16**	160	170	1.5	0.7	3.1
57018	**18**	180	190	1.5	0.7	4.4
57021	**21**	210	220	1.5	0.7	7.0
57024	**24**	240	250	2.0	0.8	10.0
57027	**27**	270	280	2.0	0.8	15.0
57030	**30**	300	310	2.0	0.8	20.0
57033	**33**(両手)	330	340	2.0	0.8	27.0

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

シリコンゴムパッキン
（IH対応 給食缶・給食缶 兼用）

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

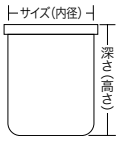
材質／シリコンゴム
耐熱温度：-60～200℃



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 ㎝	深さ（高さ）㎜	板厚 ㎜	容量 ℓ
73160	**10**	150	0.6	1.2

材質／SUS304（18-8ステンレス）

マリーポット 蓋

商品コード	サイズ ㎝
73100	**10**

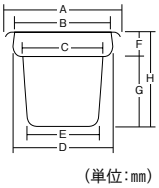
バターポット

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

材質／SUS304（18-8ステンレス）







（単位：㎜）

インセット

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

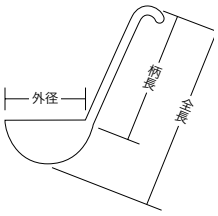
材質／SUS304（18-8ステンレス）

インセットヒンジ付蓋

商品コード	サイズ
73329	**29㎝用**

※生産ロット毎に±2㎜程度の誤差が生じます。

レードル　SUS304(18-8)ステンレス





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





リペット留めではなく一体成型なので汚れが溜まりにくい。

レードル SUS304

商品コード	サイズ cc	外径 ㎜	柄長 ㎜
50030	**30**	50	245
50036	**36**	50	245
50054	**54**	58	245
50090	**90**	76	265
50144	**144**	90	295
50150	**150**	90	295
50180	**180**	95	295
50200	**200**	95	295
50270	**270**	110	300

商品コード	サイズ cc	外径 ㎜	柄長 ㎜
50360	**360**	115	315
50400	**400**	115	315
54540	**540**	130	315
51000	**1000**	155	385
51800	**1800**	195	490
50670	**縦口(70)**	105(長手側)	275
50770	**縦口穴明**	105(長手側)	275
50470	**横口(70)**	105(長手側)	275
50570	**横口穴明**	105(長手側)	275

材質／SUS304(18-8ステンレス)

ワンピースレードル横口 SUS304

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)

レードル・お玉・ターナー
SUS430クロムステンレス



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



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



ターナー　スキンマー　ケーキターナー　コックフォーク　餃子返し

レードル SUS430

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

材質／SUS430(18-0ステンレス)

各種キッチンツール SUS430

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

材質／SUS430(18-0ステンレス)

調味料バット　SUS304(18-8)ステンレス


中子


中子舟型


2ツ組

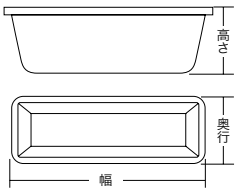

3ツ組


長4ツ組


5ツ組


田型4ツ組


田型6ツ組



調味料入れバット

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)

調味料缶　SUS304(18-8)ステンレス


F(フリカケ)小　G(ゴマ)小　N(ノリ)小


S(Salt)小　P(Pepper)小　A(調味料)小


F(フリカケ)大　G(ゴマ)大　N(ノリ)大


S(Salt)大　P(Pepper)大　A(調味料)大


F(フリカケ)特中　G(ゴマ)特中　N(ノリ)特中


S(Salt)特中　P(Pepper)特中　A(調味料)特中

調味料缶(小)

商品コード	品名	サイズ 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

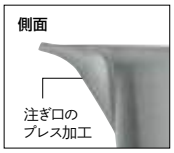
底の形状はクリームを泡立てやすいように開発しました。

●深型

●注ぎ口付

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





●目盛付

食材の調合が便利になりました。



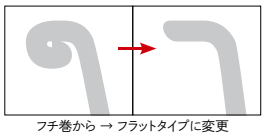
深型ボール



深型ボール トレー

●フラットエッジ

ごみが溜まらず掴みやすい。



フチ巻から → フラットタイプに変更

●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ー



フラットエッジ 深型ボール 注ぎ口付 電解研磨仕上（目盛付） NEW

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

材質／SUS304（18-8ステンレス）

フラットエッジ 深型ボール トレー NEW

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

材質／SUS304（18-8ステンレス）

容器 SUS304（18-8）ステンレス



バケット

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

材質／SUS304（18-8ステンレス）

バケット蓋

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

材質／SUS304（18-8ステンレス）





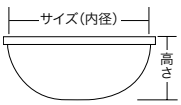
口付 計量カップ

商品コード	サイズ cm	深さ（高さ） mm	容量 ℓ
74008	**8**	80	0.4
74010	**10**	100	0.75
74012	**12**	120	1.3
74014	**14**	140	2.1
74016	**16**	160	3.2
74018	**18**	180	4.5
74020	**20**	200	6.2

材質／SUS304（18-8ステンレス）

●パンチボールシリーズと組み合わせて使用する事が可能。





ミキシングボール

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

材質／SUS304（18-8ステンレス）



洗面器

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

材質／SUS304（18-8ステンレス）



洗い桶

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

材質／SUS304（18-8ステンレス）



水杓子

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

材質／本体：SUS304（18-8ステンレス）



料理杓子

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

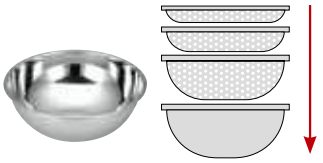
材質／本体：SUS304（18-8ステンレス）

パンチング容器　SUS304(18-8)ステンレス

業務用対応のため、板厚が厚く耐久性がある。

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

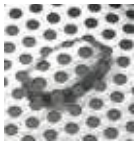
ベースのミキシングボール(11～30㎝)も板厚が厚く、とても耐久性があります。(プレス加工です。)



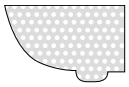
ミキシングボールも含め、同サイズは重ね合わせ可能。



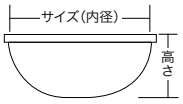
パンチング材
ステンレスの1枚板に細かい穴をあけたメッシュ状ステンレス材です。
メッシュ寸法は1.5φ×3ピッチ(米粒が落ちない穴網)



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







パンチボール

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)



浅型 パンチボール

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)



パンチざるそば型

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)



パンチ盆ざる型

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)





角バットより浅く、水切り用として使えます。

パンチバット

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)

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



●線径φ0.57㎜と太く耐久性に優れます。



フラットエッジ 深型ボール(P.41参照)との組み合わせ例

フラットエッジ 深型メッシュボール〈開発中〉

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)

ケットルシリーズ　SUS304(18-8)ステンレス





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

オルゴールケットル

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)

コアーズケットル

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)

elm エルム 卓上シリーズ【スチール】





エルム コーヒーポット【スチール】

NEW

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)



エルム ティーポット【スチール】

NEW

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)



エルム シュガーポット【スチール】

NEW

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)



エルム クリームポット【スチール】

NEW

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)

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



ツマミ



ハンドル

elm エルム 卓上シリーズ【レジン】





エルム コーヒーポット【レジン】

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)



エルム ティーポット【レジン】

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)

セットトレーとの
組み合わせ使用例





エルム シュガーポット【レジン】

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)



エルム クリームポット【レジン】

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)



**サービングトレーとして
単品でご使用できます。**

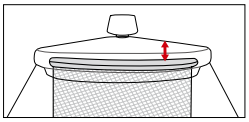
エルム セットトレー ヘアライン仕上

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

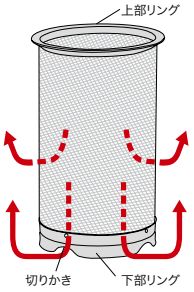
材質／SUS304(18-8ステンレス)

ティーストレーナー

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



■ 対流の流れ





2人用　5人用



使用例

NEW

エルム ティーストレーナー

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)

パーコレーター



パーコレーター

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

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

ラムポット



ラムポット(蝶番付)

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

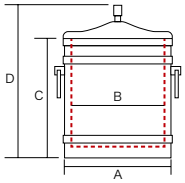
材質／SUS304(18-8ステンレス)

卓上シリーズ

■断熱二重構造で外壁に水滴が付きにくい。
■アイストングと目皿が付いています。

●1.0・2.0ℓ…アイストング(小)が付属
●3.0・5.0ℓ…アイストング(大)が付属





断熱二重構造　(単位：mm)

アイスバケット

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)
各トング目皿付



アイスバケット 蓋

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

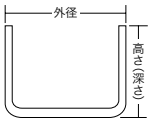
材質／SUS304(18-8ステンレス)



■アイストングと目皿が付いています。



積み重ねができ、
場所もとりません。

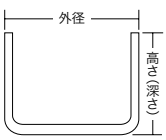


ジャンボアイスペール

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

材質／SUS430(18-0ステンレス)
各トング目皿付





シャンパンクーラー

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)



共柄　小　　共柄　大

アイストング

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)

カツカッター　特許取得済

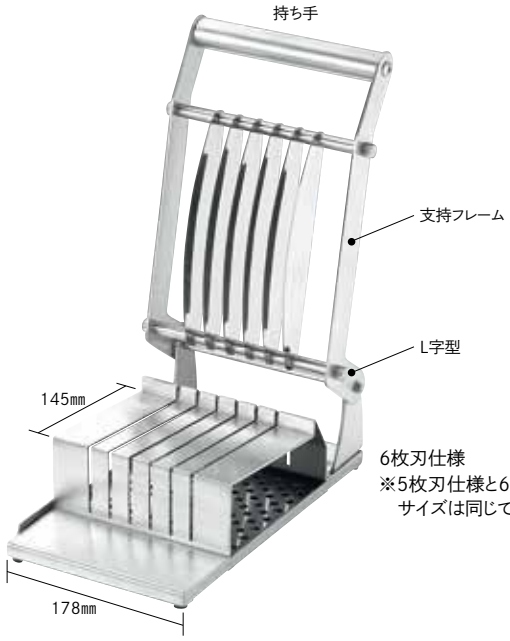
- **トンカツの幅を一定に、かつ一気に切る事ができます。**
- **刃の軌道は調理職人の包丁さばきを忠実に再現しました。**
- **滑らかな斜切りの刃の軌道により食品の繊維を傷めず、抵抗感なく切る事ができます。**
- **海外へも輸出実績があり、熟練した調理職人が不足している現地においても高い評価を受けております。**
  （海外向けに英文の取扱説明書もご用意。）



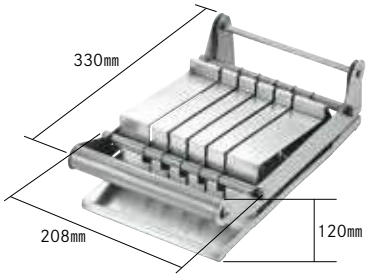
切断後のコロモくずれがほとんどなく、肉の断面のつぶれもないため本来の味を損う事がありません。

特長

1）自動洗浄機にもかけられます。
2）刃は、支持フレームとの一体で交換可能。脚部のゴムも交換可能です。
3）扇形の刃とL字型の支持フレームにより、台に載せたカツに対し刃先の軌道が常に斜めに入るようにしました。
　これにより包丁で切る時の軌道に近くなり、カツを極力きれいに、つぶさずに切れるようになりました。
4）替え刃を止めるネジはローレットタイプですので緩んできても手で締められますし、替え刃の交換にも工具は必要ありません。
5）焼き入りのため研ぐ事ができます。但し、まな板に触れる事がないので刃は包丁よりも欠けにくく長くご使用できます。
6）標準は、6本刃仕様で5本刃仕様は受注生産となります。



6枚刃仕様
※5枚刃仕様と6枚刃仕様のサイズは同じです。



5枚刃仕様（特注）



替え刃 6

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／7㎜巾程度まで対応可能。



●波刃
トマトなど表面が固く中が柔らかい食材向け。



●十文字切り

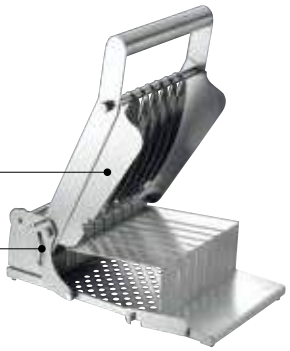


●すべり止加工
写真は実際に昆布巻工場に納品された特注品です。

安全対策のための各種オプション

安心してご使用頂くため、万全の安全対策オプションパーツの準備があります。







レバーを手前に引いてロックを解除します。





切断カス取用トレー

トレー

海外にも
広く輸出されています。



ケーキバット

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

材質／SUS430(18-0ステンレス)



25㎝



カラー塗装例
ご希望によりカラー塗装承ります。



3ツ切



4ツ切

ランチ皿

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)



正角盆

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

材質／SUS430(18-0ステンレス)



在庫がなくなり次第、廃番とさせていただきます。

小判皿

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

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



在庫がなくなり次第、廃番とさせていただきます。

丸盆

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

材質／SUS430(18-0ステンレス)

ダストボックス・スモーキングスタンド

在庫がなくなり次第、廃番とさせていただきます。



ダストボックス丸型
ステンレス／ヘアーライン／中かご付

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)



ダストボックス角型
ステンレス／ヘアーライン／中かご付

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)



スモーキングスタンド丸型
ステンレス／ヘアーライン／中かご付

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)



スモーキングスタンド角型
ステンレス／ヘアーライン／中かご付

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

材質／SUS304(18-8ステンレス)

※生産ロット毎に±2㎜程度の誤差が生じます。

チェーフィング

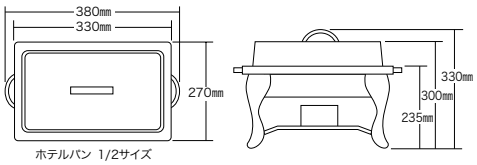
S型／脚部折り畳み式



チェーフィングセットS型　5人用(ホテルパン1/2)

商品コード	品番
97312	312 S

※トイはオプションで取付ける事ができます。



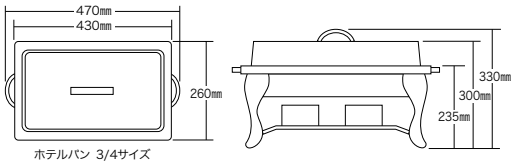
ホテルパン 1/2サイズ



チェーフィングセットS型　8人用(ホテルパン3/4)

商品コード	品番
97334	334 S

※トイはオプションで取付ける事ができます。



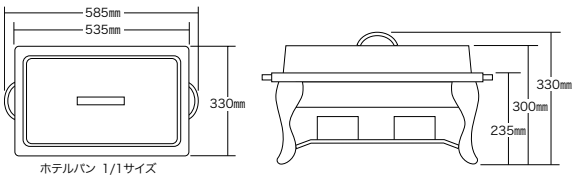
ホテルパン 3/4サイズ



チェーフィングセットS型10人用(ホテルパン1/1)

商品コード	品番
97311	311 S

※トイはオプションで取付ける事ができます。



ホテルパン 1/1サイズ

トイ付仕様

蓋を立て掛けて置く事ができ、
蓋の水滴が下に落ちません。





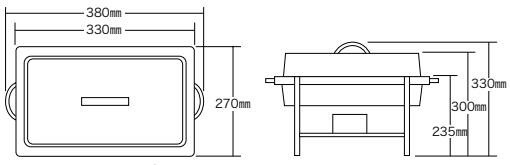
トイはオプションで取付ける事ができます。

スタンダード型／脚部固定式



チェーフィングセット　5人用(ホテルパン1/2)

商品コード	品番
97212	212 S

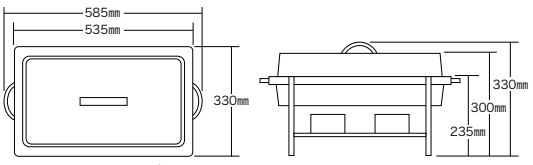


ホテルパン 1/2サイズ



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

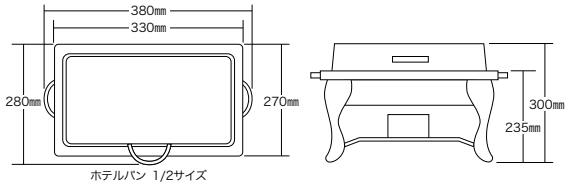
※取手は正面になります。





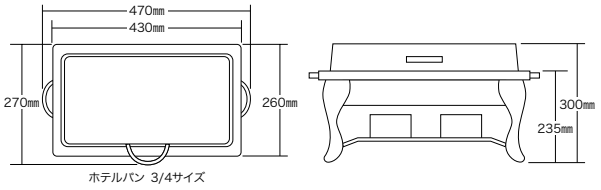
チェーフィングセットSH型　5人用（ホテルパン1/2）

商品コード	品番
97412	**312 SH**



チェーフィングセットSH型　8人用（ホテルパン3/4）

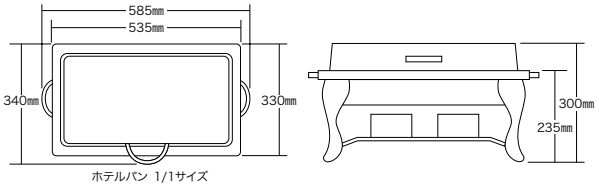
商品コード	品番
97434	**334 SH**





チェーフィングセットSH型 10人用（ホテルパン1/1用）

商品コード	品番
97411	**311 SH**

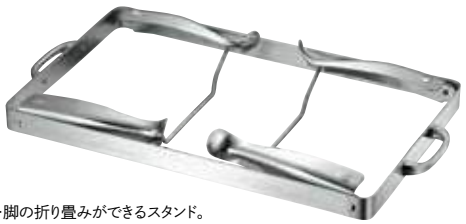


ホテルパン適合表

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

S型・SH型スタンドについて

脚は折り畳みができ、収納に便利です。

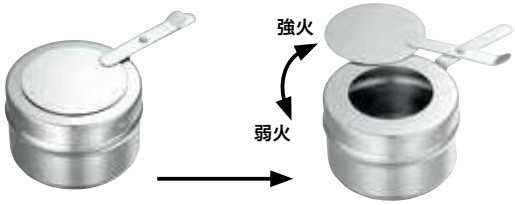


■S型……脚の折り畳みができるスタンド。
　脚の形状がS型になっています。

■SH型…S型のスタンドにヒンジ式開閉蓋を組み合わせたものです。
※S型からSH型への変更も承ります。

ランプの火力調節について

ランプはフタをスライドさせて火力調整ができます。

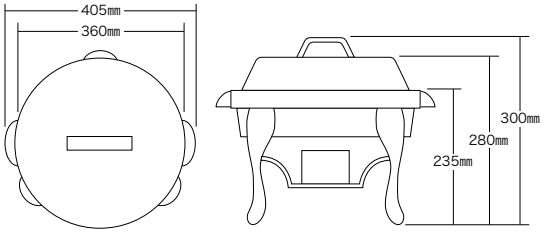


チェーフィング
脚部固定式



ラウンドチェーフィング

商品コード
97701

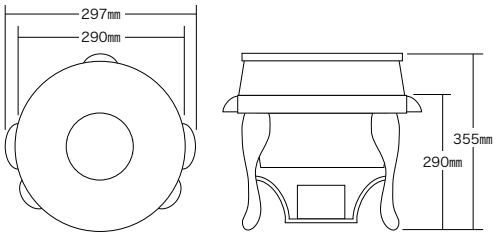


※レードルは付属しておりません。



スープウォーマーチェーフィング(インセット29㎝)

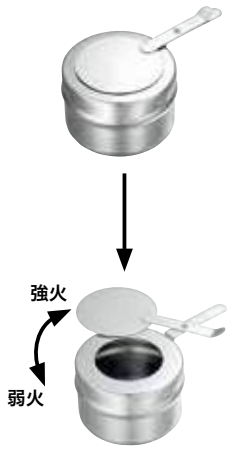
商品コード
97700



インセット29㎝(10.7ℓ)

ランプの火力調節について

ランプはフタをスライドさせて火力調整ができます。



チェーフィング ロールカバー式





※カバーを90度に開いた場合

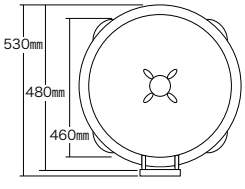


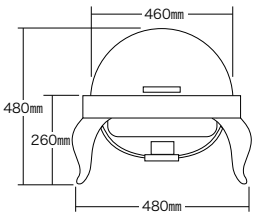
※カバーを180度に開いた場合

ロールカバー式丸型チェーフィング

商品コード
97510

※カバーは90度と180度に開きます。









※カバーを90度に開いた場合

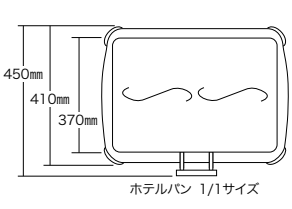


※カバーを180度に開いた場合

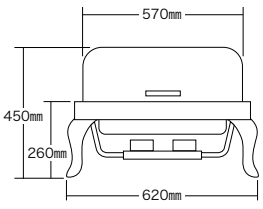
ロールカバー式角型チェーフィング(ホテルパン1/1)

商品コード
97511

※カバーは90度と180度に開きます。



ホテルパン 1/1サイズ



チェーフィング
ワン&ハーフサイズ

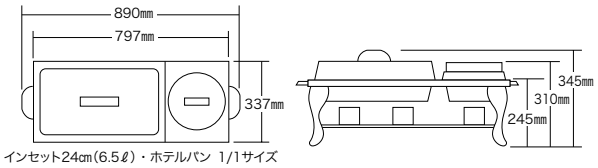


※レードルは付属しておりません。

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

商品コード	品番
97640	**4140**

※トイはオプションで取付ける事ができます。



インセット24㎝(6.5ℓ)・ホテルパン 1/1サイズ

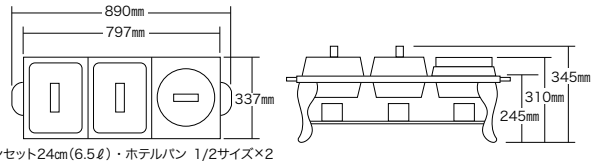


※レードルは付属しておりません。

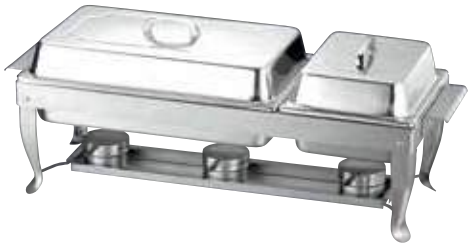
ワン&ハーフチェーフィングセット S型
(ホテルパン1/2×2・インセット24㎝)

商品コード	品番
97624	**4224**

※トイはオプションで取付ける事ができます。



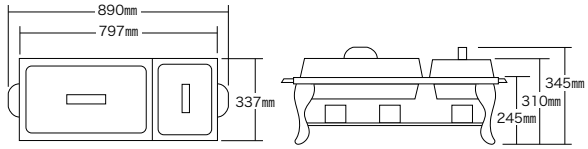
インセット24㎝(6.5ℓ)・ホテルパン 1/2サイズ×2



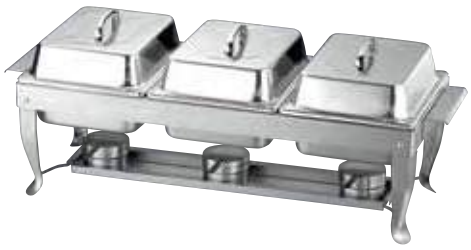
ワン&ハーフチェーフィングセット S型
(ホテルパン1/1・ホテルパン1/2)

商品コード	品番
97620	**4120**

※トイはオプションで取付ける事ができます。



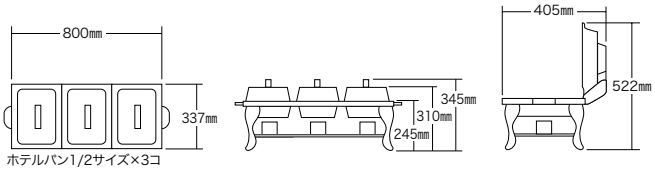
ホテルパン1/1サイズ・ホテルパン1/2サイズ



ワン&ハーフチェーフィングセット S型(ホテルパン1/2×3)

商品コード	品番
97622	**4222**

※トイはオプションで取付ける事ができます。



ホテルパン1/2サイズ×3コ

トイ付仕様

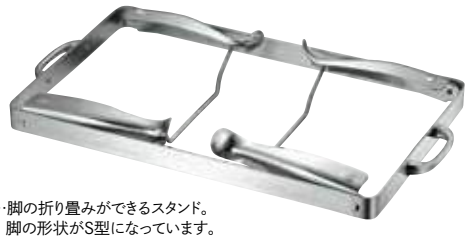
蓋を立て掛けて置く事ができ、
蓋の水滴が下に落ちません。



トイはオプションで取付ける事ができます。

S型・SH型スタンドについて

脚は折り畳みができ、収納に便利です。

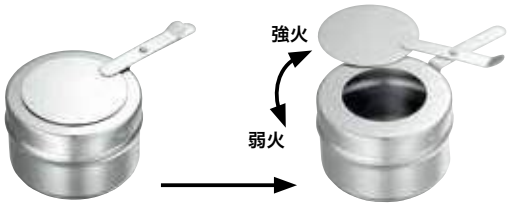


■S型……脚の折り畳みができるスタンド。
脚の形状がS型になっています。

■SH型…S型のスタンドにヒンジ式開閉蓋を組み合わせたものです。
※S型からSH型への変更も承ります。

ランプの火力調節について

ランプはフタをスライドさせて火力調整ができます。



電気フードウォーマー　横型
1／1サイズ(フルサイズ)

※マークが付いております。



KU-101Y 電気フードウォーマー(よこ型)

蓋付き

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

●幅570×奥行365×高さ270㎜(内槽 深さ150㎜)



KU-102Y 電気フードウォーマー(よこ型)

蓋付き

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

●幅570×奥行365×高さ270㎜(内槽 深さ150㎜)



KU-103Y 電気フードウォーマー(よこ型)

蓋付き

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

●幅570×奥行365×高さ270㎜(内槽 深さ150㎜)



KU-104Y 電気フードウォーマー(よこ型)

蓋付き

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

●幅570×奥行365×高さ270㎜(内槽 深さ150㎜)



KU-105Y 電気フードウォーマー(よこ型)

蓋付き

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

●幅570×奥行365×高さ270㎜(内槽 深さ150㎜)

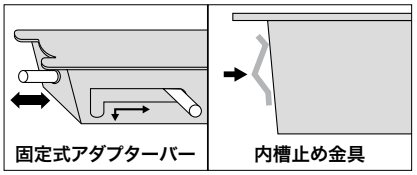
電気製品の安全性

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

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

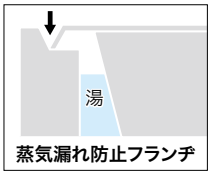


●よりしっかりと固定・安定します



太い矢印部分を水槽の穴に入れます。　矢印部分で水槽としっかり固定されます。

●蒸気漏れを防ぎます



蒸気漏れを防ぐ設計です。

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



KU-106Y 電気フードウォーマー(よこ型)

蓋付き

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

●幅570×奥行365×高さ270㎜(内槽 深さ150㎜)



KU-107Y 電気フードウォーマー(よこ型)

蓋付き

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

●幅570×奥行365×高さ270㎜(内槽 深さ150㎜)



KU-108Y 電気フードウォーマー(よこ型)

蓋付き

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

●幅570×奥行365×高さ270㎜(内槽 深さ150㎜)



KU-109Y 電気フードウォーマー(よこ型)

蓋付き

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

●幅570×奥行365×高さ270㎜(内槽 深さ150㎜)



KU-110Y 電気フードウォーマー(よこ型)

蓋付き

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

●幅570×奥行365×高さ270㎜(内槽 深さ150㎜)



※レードルは付属しておりません。

KU-111Y 電気フードウォーマー(よこ型)

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

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



ウォーマー用 アダプターバー

商品コード	品番	サイズ
48300	**ADF-300**	327用

電気フードウォーマー　縦型
1／1サイズ（フルサイズ）

※マークが付いております。



KU-201T 電気フードウォーマー（たて型）

蓋付き

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

●幅365×奥行570×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）



KU-202T 電気フードウォーマー（たて型）

蓋付き

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

●幅365×奥行570×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）



KU-203T 電気フードウォーマー（たて型）

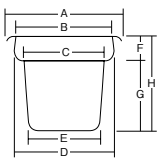
蓋付き

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

●幅365×奥行570×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）







（単位：㎜）

インセット

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

材質／SUS304（18-8ステンレス）

インセットヒンジ付蓋

商品コード	サイズ
73329	**29㎝用**

2／3サイズ



KU-301 電気フードウォーマー

蓋付き

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

●幅395×奥行365×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）



KU-302 電気フードウォーマー

蓋付き

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

●幅395×奥行365×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）



KU-303 電気フードウォーマー

蓋付き

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

●幅395×奥行365×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）



※レードルは付属しておりません。

KU-304 電気フードウォーマー

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

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

●蓋・ホテルパン照合表

●1／1サイズ（フルサイズ）

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

●2／3サイズ

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

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

環境対策商品

オペレーションコスト引下げとの両立を目指した商品づくり

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

エコクリーン
【ゼロクリア®】加工

水だけで、ガンコな油汚れがきれいに落ちる!

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

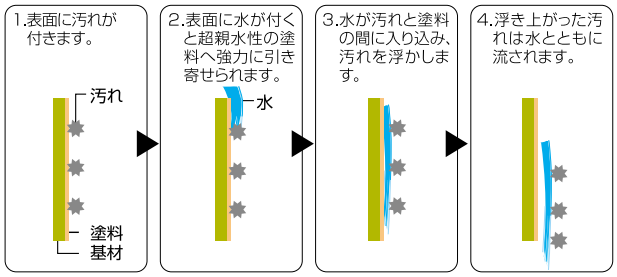
洗浄の手間とコストを激減し、川や湖の環境に優しい製品です。

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

厨房から環境にやさしく! ▶ 台所の排水から洗剤を減らし環境への負荷を削減します。

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

親水性による防汚効果
汚れが落としやすいしくみ



こんなに違いが出ます。



ステンレス製トレーにゼロクリア加工済及び加工なし面を用意し、バターを付け、水をかけます。

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

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

耐汚染性試験結果

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

水洗いのみで簡単に汚れが落ちる○　水洗いのみでは汚れが残る×

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

耐薬品性試験結果

薬品名	判定	薬品名	判定
36%塩酸	変化なし	60%硝酸	変化なし
98%硫酸	変化なし	20%酢酸	変化なし
王水	変化なし	石油ベンジン	変化なし

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

●抗菌・抗カビ効果

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

抗菌評価試験結果

	黄色ブドウ球菌	大腸菌
抗菌剤無添加	2.9×10^4 2.7×10^4	3.4×10^6 3.2×10^6
エコクリーン	<10 <10	<10 <10

試　験：(社)京都微生物研究所
報告書No.8121,8122より
試験方法：JIS Z2801 (平成12年制定)

●高硬度で耐磨耗性抜群

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

試験名：5号バット

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

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

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

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

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

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

ステンレス　“そのさびにくさ、耐食性のメカニズム”

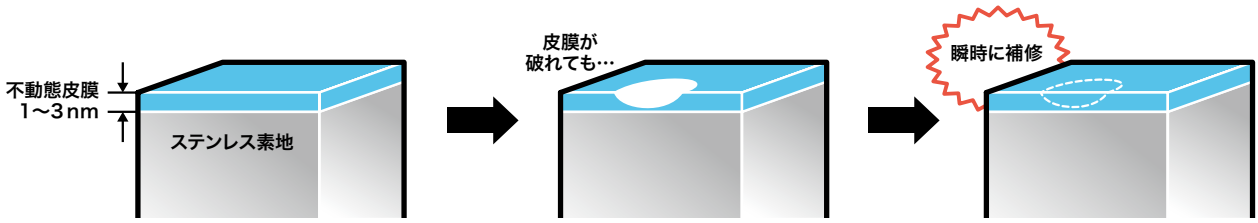
(注)「さび」とは鉄、ステンレスなどの鉄鋼材に限定して使われる事が多く、一般的に金属の表面が化学反応を起こし、さびなど外見や機能が損なわれた状態の事を腐食と言います。
そして耐食性とはこの腐食に耐える性能の事です。

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

ステンレスを特徴づける【さびにくさ】はこのクロム(Cr)によるものです。“さびる”とは空気中の酸素と鉄が結合して、酸化鉄(Fe_2O_3やFe_3O_4)を生成しボロボロになる現象です。それが鉄中にクロムを含ませ、その濃度をおよそ10.5%まで上げると、劇的にさびにくくなります。

●クロム(Cr)　【酸素と接触し不動態皮膜Cr_2O_3を形成する】

クロムは空気中の酸素と接触するとCr_2O_3という安定した酸化被膜を形成し、これを不動態皮膜と言います。この皮膜によりステンレス特有の光沢のある銀色の外観になります。そして被膜は非常に強固で緻密ですが、厚さは1～3ナノメートル(1ナノメートルは、1メートルの10億分の1)程度と非常に薄いにもかかわらず、ステンレスの表面全体を覆ってしまうので内部の鉄が酸素に触れずにさびにくくなります。そしてクロムの濃度が上がるほど不動態被膜は安定し、より強固になります。さらに「自己修復機能」を持ち、たとえ何らかの理由で一部が破壊されても、酸素に触れる限り自動的に修復されます。この「自己修復機能」はほぼ無限といっても良いくらい長期にわたり安定して維持されます。



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

次にクロム以外でさびを抑える(耐食性を高める)元素の役割もご紹介します。

●モリブデン(Mo)　【クロムを奮起させ、より一層働かせる】

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

●ニッケル(Ni)　【さびの進行を遅らせる】

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

以上のようにステンレスのさびにくさは、この3つの元素に大きく支えられています。
(1)ステンレス表面に並ぶクロムのバリア(不動態皮膜)が主役で、
(2)クロムのバリアが破られ危機に瀕した際に、クロムを奮起させ働かせるモリブデンと
(3)クロムのバリアが突破された時に、それ以上の突進を鈍らせるニッケル

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

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

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

ステンレス調理用具の上手な使い方

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

各製品に共通する注意事項

空焚きは火傷や火災の原因になります。

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

クッキングヒータでは、中火以下でご使用ください。

炎が見えないため油断するケースが少なくないのです。

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

鍋についての注意事項

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

すべてさびの原因となります！

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

表示例

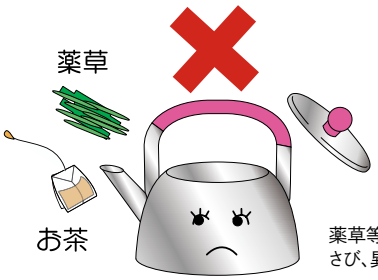
品　　名	強化ガラス器具
強化の種類	全面物理強化
取扱い上の注意	
・急激な衝撃を与えない旨 ・傷が付くような取扱いは避ける旨 ・破損した場合、破片が細片となって激しく飛散する特性があるので注意する旨	
「氏名又は名称」及び「住所又は電話番号」を付記し、責任の所在を明確にする。	

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

湯沸かしについての注意事項

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

【②の理由】
●お湯を沸かしていると、水道水中のミネラル成分が濃縮されて、底面に白い付着物が固着する。
●塩素イオン等の濃縮が起こり、孔食の原因につながる。



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

調理用具を空焚きした時の温度について

	フライパンを空焚きした時の底面の温度と、かかった時間（空焚き時間が長くなると危険性も） 実験：26㎝の鉄製フライパンを最大火力で加熱した場合の最高温度とその到達時間		ステンレス鋼でできた鍋に水を入れ水が蒸発して空焚きした時の鍋底の最高温度とかかった時間（水量が少ないまま湯沸しを行うと危険性が…） 実験：ステンレス鍋（口径22㎝）に200㎖の水を入れて湯を沸かし、空焚き状態になるまで最大火力で加熱した場合の蒸発時間		
調理用機器	経過時間（分）	最高温度（℃）	蒸発時間（分）	蒸発→最高温度（℃）到達時間（分）	最高温度（℃）
IH A	1.2	約640	3.5	0.8	約520
IH B	2.0	約500	3.7	0.8	約360
IH C	1.3	約630	3.8	0.7	約420
IH D	1.0	約470	3.8	1.0	約430
IH E	0.8	約610	3.7	0.3	約420
IH F	1.8	約600	4.3	1.0	約220
ガス（標準）	1.8	約370	8.0	1.0	約190
ガス（強力）	1.5	約650	6.7	8.3	約340

出所：国民生活センター たしかな目 2006.6

ステンレス鋼製調理用具を安全にお使いいただくために

加熱器具全体のご注意

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

天ぷら鍋等揚げ物に関する注意事項

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

湯沸かしに関する注意事項

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

鍋、湯沸かしに共通する注意事項

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

ステンレス鋼製調理用具の特長

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

さびにくく、衛生的です　ステンレス鋼の表面に酸化皮膜（不動態皮膜）をつくりさび（酸化作用）を防ぎ表面を保護します。

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。

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。

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

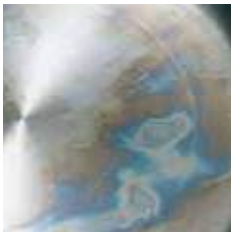
ステンレス鋼は加熱によって表面の色が変化します。
この色は「テンパーカラー」と呼ばれています。加熱温度によってテンパーカラーは決まっていますので、テンパーカラーから加熱温度を推測する事ができます。右記はテンパーカラーです。室温によっても多少の差異がありますが、鍋を使われる時に参考にしていただければ幸いです。

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

上記画像は新潟県工業技術総合研究所の試験結果

資料提供：日本金属ハウスウェア工業組合

金属調理用具 Q&A



Q-1
鍋の内面に虹色の変色が生じたのですが…？

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



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

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

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



Q-3
通常の使用にも拘らず鍋や、やかんが変色してきたのですが…？

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



Q-4
鍋や、やかんを火にかけると異臭がします。原因はなんでしょうか？

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



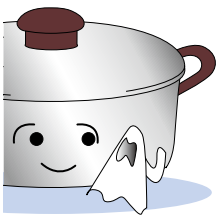
Q-5
料理が焦げてしまいましたが、これを取る方法はありますか？

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



Q-6
煮豆調理をしたら、鍋の内面が黒ずんできたのですが…？

A-6
穀物に含まれている「タンニン」がステンレス鋼の主成分である鉄と反応し黒くなったものです。この反応を利用したものが黒豆を作る方法です。調理する際にさびた鉄釘と食材である豆を一緒に鍋内に入れ鮮やかな黒色に染め上げる事は一般的に知られています。内面がラセン仕上げ、サテン仕上げの鍋に発生しやすいという傾向があります。「タンニン」は山菜、ゴボウ、ほうれん草といった灰汁の強い食材に多く含まれており、特に鍋が新品でステンレス鋼の表面の酸化皮膜が安定していない場合や、長時間食材を鍋に入れ放置した場合に発生しやすくなります。「タンニン」、「鉄」は自然中に存在する物質です。



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

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

お手入れ方法のポイント

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

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

Q-8
鉄製調理用具の塗膜が剥がれてしまったのですが大丈夫でしょうか？

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

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



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

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

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

Q-11
強化ガラス蓋が割れたのですが？

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

Q-12
味噌汁を温め直したら、急に蓋が吹き飛び、中の具が飛び散りました。



A-12
これは突沸現象と呼ばれる現象で、ステンレス鋼製の鍋に限らず、他の素材の鍋においても報告例があります。まず、原因としては、味噌に含まれている、だし成分や麹（こうじ）が鍋内面の底に沈殿し、鍋の底に蓋をしたようにびっしりと溜まった状態になっていたと考えられます。次に味噌汁を再加熱した時に発生した鍋内の気泡が沈殿し溜まった味噌を一気に押し上げ、その衝撃で鍋蓋と共に内容物、具が一緒に飛び散ったと考えられます。また、この突沸現象は、常に発生する訳ではなく、味噌の種類、量、火力の大小、具の量等いくつかの条件の組み合わせが重なった場合に極稀に発生する現象です。

この突沸現象を防止するには下記の事項を心掛けて再加熱を行ってください。
①温め直しの時は、お玉でよくかき混ぜながらコンロに着火し鍋を加熱してください。
②一気に強火で煮立てないでください。
③煮立てる際はお玉でよくかき混ぜながら行ってください。

Q-13
ステンレス鋼製の製品がさびてしまいました。

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

Q-14
鍋底に白く凹凸のある面が点在しています。これは何ですか？

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

資料提供：日本金属ハウスウェア工業組合

クッキングヒータについて

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

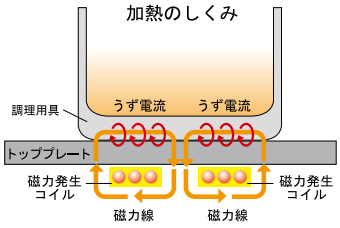
クッキングヒータの種類

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

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

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

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



電磁調理器を以下、文中では IHクッキングヒータと略します。

■ エンクロヒータ（ソリッドエレメント）
鋳鉄製円盤状プレートに、ヒータを埋め込んであり、予熱が長く残ります。主にヨーロッパで普及しているクッキングヒータです。

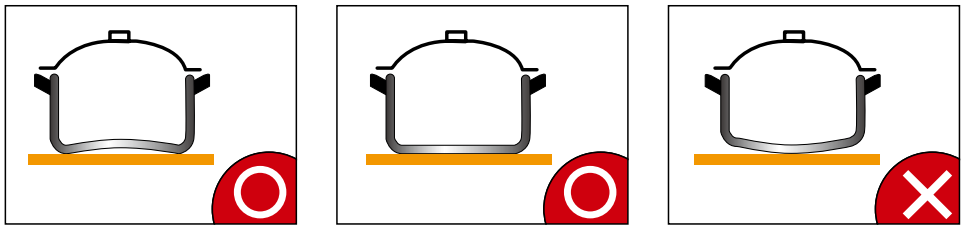
■ ハロゲンヒータ
熱源は強力なハロゲンヒータランプで、スイッチを入れると直ぐにトッププレートが赤熱します。

IHクッキングヒータで使用できる金属ハウスウェア

各家電メーカーの仕様に従ってください。

1.調理用具の底が少し内側に沿っているもの

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



（許容範囲があります）

2.調理用具の底の直径が12㎝以上26㎝未満のもの

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

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

天ぷら鍋

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

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

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

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

鍋

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

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

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

湯沸かし

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

フライパン

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

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

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

共通事項（天ぷら鍋、鍋、フライパン）

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

IHクッキングヒータ用調理用具Q&A

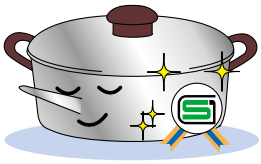
Q-1
IHクッキングヒータにおいて調理中の鍋から音がしますが大丈夫でしょうか？



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

(日本電機工業会資料による)

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



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

(日本電機工業会資料による)

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



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

(日本電機工業会資料による)

Q-4
SGの天ぷら鍋でエラーが起こるのですがどうしてでしょうか？



A-4
購入された各IHクッキングヒータメーカーにご確認ください。

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

一口アドバイス

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

シールのはがし方

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

とっておきのお手入れ裏ワザ紹介

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

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

概　要

社　　名	株式会社 本間製作所　HONMA CO.,LTD
所　在　地	【本社】 〒959-1261　新潟県燕市秋葉町3丁目20番9号 TEL.0256-63-2333　FAX.0256-62-6313 https://www.koinu-honma.co.jp 【津雲田工場】 〒953-0123　新潟県新潟市西蒲区津雲田字横上731番地 TEL.0256-82-3939　FAX.0256-82-3825
創　　業	昭和26年7月(1951)
資　本　金	1,000万円
代表取締役	本間　一成
取引銀行	第四銀行燕支店
業務内容	業務用厨房用品製造 家庭用厨房用品製造 卓上用品製造 電気製品製造(電動応用機器具製造事業者) ステンレス製品の設計、製作業務 上記品目に関連する輸出入業務及び販売



沿　革

1951(昭和26年)	本間鉄工所より株式会社本間製作所として設立
1954(昭和29年)	燕市秋葉町3丁目20番9号に厨房用品の製造工場新設
1956(昭和31年)	同所に仕上げライン工場増設
1964(昭和39年)	同所にプレス工場増設
1973(昭和48年)	旧岩室村津雲田字横上731番地に4000坪を取得し、建坪700の業務用厨房用品製造の津雲田工場を新設
1978(昭和53年)	業務用厨房用品の大型化に着手するため、油圧プレス機300tを2基導入
1983(昭和58年)	本間英一 代表取締役就任 プレス行程の自動化ラインを導入
1985(昭和60年)	津雲田工場に建坪400を増築
1987(昭和62年)	電気調理機器製造ラインを導入
1989(平成元年)	油圧プレス機500t、600tを導入
1992(平成4年)	金型、治工具、製造ラインを導入
1995(平成7年)	津雲田工場に建坪150を増築
1996(平成8年)	板金、組立製造ラインを導入
1998(平成10年)	2.5次元のレーザーカット機械導入
2002(平成14年)	3次元CAD導入
2004(平成16年)	本間一成代表取締役就任
2006(平成18年)	価格安定化のためNSSC180などクロムステンレスの積極採用 商品開発の開始
2008(平成20年)	業務用IH機器の大型鍋対応化に伴い、スピニング設備、プレス設備の追加導入 経営革新取得
2009(平成21年) ～ 2010(平成22年)	業務用IH対応鍋ラインアップ拡充化 ステンレス単相、単相厚底、クラッド材でのフルサイズ／フルラインアップ化
2010(平成22年)	IH軽量円環底押し加工鍋の販売開始
2011(平成23年)	スーパーセラミックコーティング製造開始
2012(平成24年)	本社工場　大規模改装工事　全外装工事・自動倉庫新規導入
2013(平成25年)	津雲田工場に建坪450を増築　太陽光発電ソーラーパネル導入　新規機械設備・自動倉庫導入
2014(平成26年)	5軸CNC制御スピニングマシン導入　異型・角型形状のスピニング加工開始
2015(平成27年)	(異形・角型対応)自動研磨機ライン導入　新型500t油圧プレス機導入
2017(平成29年)	スクリュー式鍛造プレス機導入
2018(平成30年)	津雲田工場 研磨専用工場増築 自動研磨機ライン移設 本社工場 自動研磨機 追加導入
2019(令和元年)	津雲田工場 立型マシニングセンター 追加導入 本社工場 ブラスト研磨機導入 新型250t 複動式油圧プレス機導入







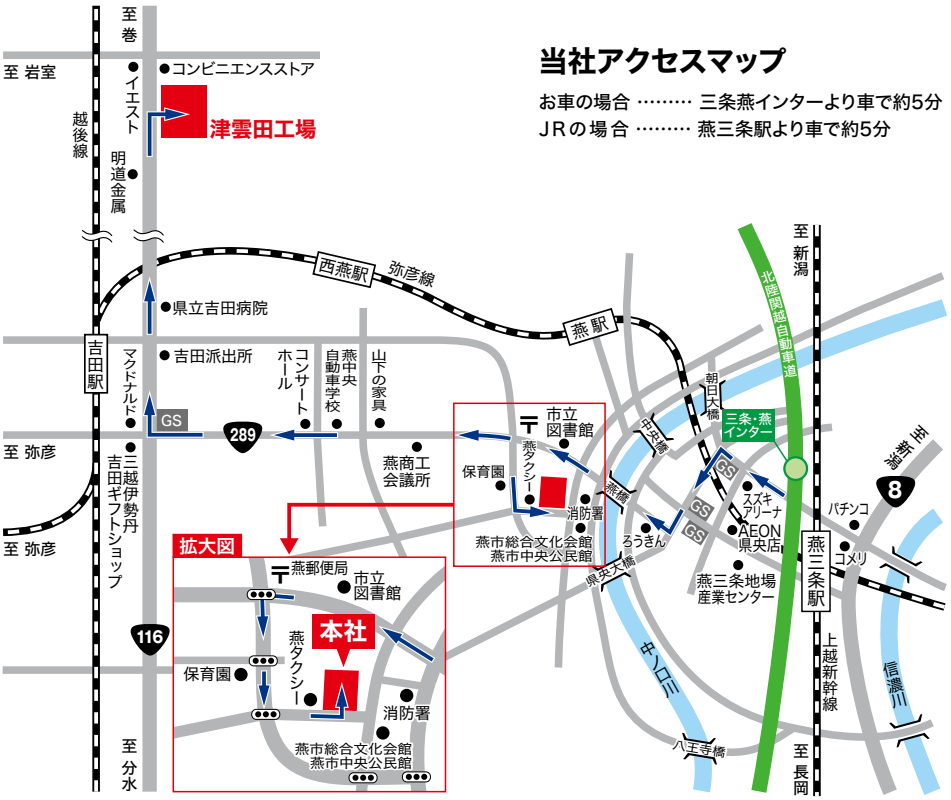


機械設備　KOINU製品の製造に必要な設備

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

油圧プレス	13	600t　500t　300t ほか
クランクプレス	32	350t　250tWクランク ほか
ロボットプレスライン	2	4連結ライン
スピニングマシン	4	φ600×600hサイズ　5軸CNC 制御により異型・角型容器加工対応
カーリングマシン	4	
サーボモーター駆動スクリュー式鍛造プレス	1	400t
槌目プレス	5	段付鍋　雪平鍋
専用ロングストロークプレス	1	刻印　縁プレス加工
パイプベンダー	1	ハンドル　取手加工
アルゴン溶接機	4	
スポット溶接機	11	
自動研磨機	8	
自動研磨機ライン	1	異型・角型対応4機独立ライン
タレットパンチングプレス	1	
プレスブレーキ(ベンダー)	2	
バンドソー	4	
ロール機	4	
レーザーマーキング	1	
ブラスト研磨機	1	

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



INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
1047	IH3層鋼 ヤットコ鍋 15㎝	7	4954057010474
1048	IH3層鋼 ヤットコ鍋 18㎝	7	4954057010481
1049	IH3層鋼 ヤットコ鍋 21㎝	7	4954057010498
1050	IH3層鋼 ヤットコ鍋 24㎝	7	4954057010504
1051	IH3層鋼 ヤットコ鍋 27㎝	7	4954057010511
1052	IH3層鋼 ヤットコ鍋 30㎝	7	4954057010528
1213	鉄卓上鍋(フッ素コート) 16.5㎝	21	4954057012133
1214	鉄卓上鍋(フッ素コート) 19㎝	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 280×176㎜	12	4954057056007
10120	フライパン蓋 20㎝	20	4954057101202
10122	フライパン蓋 22㎝	20	4954057101226
10124	フライパン蓋 24㎝	20	4954057101240
10126	フライパン蓋 26㎝	20	4954057101264
10218	スーパーセラミックコーティング IH玉子焼き 関東型 18㎝	12	4954057102186
10221	スーパーセラミックコーティング IH玉子焼き 関東型 21㎝	12	4954057102216
10224	スーパーセラミックコーティング IH玉子焼き 関東型 24㎝	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 20㎝	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 22㎝	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 24㎝	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 26㎝	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 28㎝	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 30㎝	10	4954057103305
10416	ピッコロパン 親子鍋 16㎝	11	4954057104166
10419	ピッコロパン 親子鍋 19㎝	11	4954057104197
10520	ガラス蓋 20㎝	10･12	4954057105200
10522	ガラス蓋 22㎝	10･12	4954057105224
10524	ガラス蓋 24㎝	7･10	4954057105248
10526	ガラス蓋 26㎝	10	4954057105262
10528	ガラス蓋 28㎝	10	4954057105286
10530	ガラス蓋 30㎝	10	4954057105309
10600	スーパーセラミックコーティングシリーズ シリコンハンドルカバー	10	4954057106009
10616	ピッコロパン 16㎝	11	4954057106160
10619	ピッコロパン 19㎝	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) 20㎝	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) 22㎝	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) 24㎝	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) 26㎝	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) 28㎝	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) 30㎝	10	4954057106306
10718	プロデンジ フライパン 18㎝	4	4954057107181
10721	プロデンジ フライパン 21㎝	4	4954057107211
10724	プロデンジ フライパン 24㎝	4	4954057107242
10727	プロデンジ フライパン 27㎝	4	4954057107273
10730	プロデンジ フライパン 30㎝	4	4954057107303
10733	プロデンジ フライパン 33㎝	4	4954057107334
10736	プロデンジ フライパン 36㎝	4	4954057107365
10821	鉄フライパン 21㎝	21	4954057108218
10824	鉄フライパン 24㎝	21	4954057108249
10827	鉄フライパン 27㎝	21	4954057108270
10830	鉄フライパン 30㎝	21	4954057108300
10833	鉄フライパン 33㎝	21	4954057108331
11115	マエストロ 蓋 15㎝	5･6	4954057111157
11118	マエストロ 蓋 18㎝	5･6	4954057111188
11121	マエストロ 蓋 21㎝	5･6	4954057111218
11124	マエストロ 蓋 24㎝	5･6	4954057111249
11127	マエストロ 蓋 27㎝	5･6	4954057111270
11130	マエストロ 蓋 30㎝	5･6	4954057111300
11133	マエストロ 蓋 33㎝	5･6	4954057111331
11136	マエストロ 蓋 36㎝	5･6	4954057111362
11139	マエストロ 蓋 39㎝	5･6	4954057111393
11142	マエストロ 蓋 42㎝	5･6	4954057111423
11145	マエストロ 蓋 45㎝	5･6	4954057111454
11515	マエストロ シチューパン 15㎝	5	4954057115155
11518	マエストロ シチューパン 18㎝	5	4954057115186
11521	マエストロ シチューパン 21㎝	5	4954057115216
11524	マエストロ シチューパン 24㎝	5	4954057115247
11527	マエストロ シチューパン 27㎝	5	4954057115278
12212	スーパーセラミックコーティング IH玉子焼き プラスチックハンドル 12㎝	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 20㎝	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 22㎝	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 24㎝	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 26㎝	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 28㎝	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 30㎝	11	4954057123303
12524	マエストロ 寸胴鍋 24㎝	5	4954057125246
12527	マエストロ 寸胴鍋 27㎝	5	4954057125277
12530	マエストロ 寸胴鍋 30㎝	5	4954057125307
12533	マエストロ 寸胴鍋 33㎝	5	4954057125338
12536	マエストロ 寸胴鍋 36㎝	5	4954057125369
12539	マエストロ 寸胴鍋 39㎝	5	4954057125390
12542	マエストロ 寸胴鍋 42㎝	5	4954057125420
12545	マエストロ 寸胴鍋 45㎝	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 20㎝	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 22㎝	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 24㎝	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 26㎝	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 28㎝	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 30㎝	11	4954057126304
12827	鉄中華鍋 27㎝	21	4954057128278
12830	鉄中華鍋 30㎝	21	4954057128308
12833	鉄中華鍋 33㎝	21	4954057128339
12836	鉄中華鍋 36㎝	21	4954057128360
12839	鉄中華鍋 39㎝	21	4954057128391
12842	鉄中華鍋 42㎝	21	4954057128421
12850	鉄中華鍋 50㎝	21	4954057128506
12860	鉄中華鍋 60㎝	21	4954057128605
13027	鉄北京鍋 27㎝	21	4954057130271
13030	鉄北京鍋 30㎝	21	4954057130301
13033	鉄北京鍋 33㎝	21	4954057130332
13524	マエストロ 半寸胴鍋 24㎝	5	4954057135245

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
13527	マエストロ 半寸胴鍋 27㎝	5	4954057135276
13530	マエストロ 半寸胴鍋 30㎝	5	4954057135306
13533	マエストロ 半寸胴鍋 33㎝	5	4954057135337
13536	マエストロ 半寸胴鍋 36㎝	5	4954057135368
13539	マエストロ 半寸胴鍋 39㎝	5	4954057135399
13542	マエストロ 半寸胴鍋 42㎝	5	4954057135429
13545	マエストロ 半寸胴鍋 45㎝	5	4954057135450
13624	スーパーセラミックコーティングシリーズ スチームプレート 24･26用	10	4954057136242
13628	スーパーセラミックコーティングシリーズ スチームプレート 28･30用	10	4954057136280
14524	マエストロ 外輪鍋 24㎝	5	4954057145244
14527	マエストロ 外輪鍋 27㎝	5	4954057145275
14530	マエストロ 外輪鍋 30㎝	5	4954057145305
14533	マエストロ 外輪鍋 33㎝	5	4954057145336
14536	マエストロ 外輪鍋 36㎝	5	4954057145367
14539	マエストロ 外輪鍋 39㎝	5	4954057145398
14542	マエストロ 外輪鍋 42㎝	5	4954057145428
14545	マエストロ 外輪鍋 45㎝	5	4954057145459
15012	ソースパン 12㎝	20	4954057150125
15014	ソースパン 14㎝	20	4954057150149
15016	ソースパン 16㎝	20	4954057150163
15018	ソースパン 18㎝	20	4954057150187
15020	ソースパン 20㎝	20	4954057150200
15022	ソースパン 22㎝	20	4954057150224
15024	ソースパン 24㎝	20	4954057150248
15026	ソースパン 26㎝	20	4954057150262
15112	ソースパン･ポット 蓋 12㎝	20	4954057151122
15114	ソースパン･ポット 蓋 14㎝	20	4954057151146
15116	ソースパン･ポット 蓋 16㎝	20	4954057151160
15118	ソースパン･ポット 蓋 18㎝	20	4954057151184
15120	ソースパン･ポット 蓋 20㎝	20	4954057151207
15122	ソースパン･ポット 蓋 22㎝	20	4954057151221
15124	ソースパン･ポット 蓋 24㎝	20	4954057151245
15126	ソースパン･ポット 蓋 26㎝	20	4954057151269
15216	コルチナ ソースパン･ポット 蓋 16㎝	20	4954057152167
15218	コルチナ ソースパン･ポット 蓋 18㎝	20	4954057152181
15220	コルチナ ソースパン･ポット 蓋 20㎝	20	4954057152204
15222	コルチナ ソースパン･ポット 蓋 22㎝	20	4954057152228
15515	IH3層鋼 行平鍋 15㎝	7	4954057155151
15518	IH3層鋼 行平鍋 18㎝	7	4954057155182
15521	IH3層鋼 行平鍋 21㎝	7	4954057155212
15524	IH3層鋼 行平鍋 24㎝	7	4954057155243
15527	IH3層鋼 行平鍋 27㎝	7	4954057155274
15530	IH3層鋼 行平鍋 30㎝	7	4954057155304
15916	コルチナ ソースパン 16㎝	20	4954057159166
15918	コルチナ ソースパン 18㎝	20	4954057159180
15920	コルチナ ソースパン 20㎝	20	4954057159203
16018	ソースポット 18㎝	20	4954057160186
16020	ソースポット 20㎝	20	4954057160209
16022	ソースポット 22㎝	20	4954057160223
16024	ソースポット 24㎝	20	4954057160247
16026	ソースポット 26㎝	20	4954057160261
16116	サバティーニ 片手鍋 16㎝	19	4954057161169
16118	サバティーニ 片手鍋 18㎝	19	4954057161183
16119	サバティーニ 片手鍋 19㎝	19	4954057161190
16218	サバティーニ 両手鍋 18㎝	19	4954057162180
16219	サバティーニ 両手鍋 19㎝	19	4954057162197
16226	サバティーニ 両手鍋 26㎝	19	4954057162265
16326	サバティーニ 両手鍋ドームカバー付 26㎝	19	4954057163262
16419	サバティーニ 卓上鍋 19㎝	19	4954057164191
16426	サバティーニ 卓上鍋 26㎝	19	4954057164269
16519	サバティーニ フライパン 19㎝	19	4954057165198
16526	サバティーニ フライパン 26㎝	19	4954057165266
16527	IH3層鋼 段付鍋 27㎝	7	4954057165273
16530	IH3層鋼 段付鍋 30㎝	7	4954057165303
16533	IH3層鋼 段付鍋 33㎝	7	4954057165334
16536	IH3層鋼 段付鍋 36㎝	7	4954057165365
16539	IH3層鋼 段付鍋 39㎝	7	4954057165396
16542	IH3層鋼 段付鍋 42㎝	7	4954057165426
16545	IH3層鋼 段付鍋 45㎝	7	4954057165457
16601	サバティーニ スチームパン 18･19㎝	19	4954057166010
16602	サバティーニ サブパン 18･19㎝	19	4954057166027
16603	サバティーニ セニアラック&カップ(カップ6ケ･トング付)	19	4954057166034
16604	サバティーニ ドームカバー 26㎝	19	4954057166041
16721	プロデンジ ちり鍋 ツル付 21㎝	18	4954057167215
16724	プロデンジ ちり鍋 ツル付 24㎝	18	4954057167246
16727	プロデンジ ちり鍋 ツル付 27㎝	18	4954057167277
16730	プロデンジ ちり鍋 ツル付 30㎝	18	4954057167307
16733	プロデンジ ちり鍋 ツル付 33㎝	18	4954057167338
16821	プロデンジ ちり鍋 仕切り付 21㎝	18	4954057168212
16824	プロデンジ ちり鍋 仕切り付 24㎝	18	4954057168243
16827	プロデンジ ちり鍋 仕切り付 27㎝	18	4954057168274
16830	プロデンジ ちり鍋 仕切り付 30㎝	18	4954057168304
16833	プロデンジ ちり鍋 仕切り付 33㎝	18	4954057168335
16918	コルチナ ソースポット 18㎝	20	4954057169189
16920	コルチナ ソースポット 20㎝	20	4954057169202
16922	コルチナ ソースポット 22㎝	20	4954057169226
17121	プロデンジ ちり鍋 蓋 21㎝	18	4954057171212
17124	プロデンジ ちり鍋 蓋 24㎝	18	4954057171243
17127	プロデンジ ちり鍋 蓋 27㎝	18	4954057171274
17130	プロデンジ ちり鍋 蓋 30㎝	18	4954057171304
17133	プロデンジ ちり鍋 蓋 33㎝	18	4954057171335
17221	プロデンジ ちり鍋 蓋(ツマミ金仕上) 21㎝	18	4954057172219
17224	プロデンジ ちり鍋 蓋(ツマミ金仕上) 24㎝	18	4954057172240
17227	プロデンジ ちり鍋 蓋(ツマミ金仕上) 27㎝	18	4954057172271
17230	プロデンジ ちり鍋 蓋(ツマミ金仕上) 30㎝	18	4954057172301
17233	プロデンジ ちり鍋 蓋(ツマミ金仕上) 33㎝	18	4954057172332
17515	マエストロ ソテーパン 15㎝	5	4954057175159
17518	マエストロ ソテーパン 18㎝	5	4954057175180
17521	マエストロ ソテーパン 21㎝	5	4954057175210
17524	マエストロ ソテーパン 24㎝	5	4954057175241
17527	マエストロ ソテーパン 27㎝	5	4954057175272
17721	プロデンジ ちり鍋 21㎝	18	4954057177214
17724	プロデンジ ちり鍋 24㎝	18	4954057177245
17727	プロデンジ ちり鍋 27㎝	18	4954057177276

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
17730	プロデンジ ちり鍋 30㎝	18	4954057177306
17733	プロデンジ ちり鍋 33㎝	18	4954057177337
17821	プロデンジ ちり鍋(ツマミ金仕上) 21㎝	18	4954057178211
17824	プロデンジ ちり鍋(ツマミ金仕上) 24㎝	18	4954057178242
17827	プロデンジ ちり鍋(ツマミ金仕上) 27㎝	18	4954057178273
17830	プロデンジ ちり鍋(ツマミ金仕上) 30㎝	18	4954057178303
17833	プロデンジ ちり鍋(ツマミ金仕上) 33㎝	18	4954057178334
18005	カツカッター 替え刃 5(受注生産)	45	4954057180054
18006	カツカッター 替え刃 6	45	4954057180061
18024	しゃぶしゃぶ鍋 24㎝	18	4954057180245
18026	しゃぶしゃぶ鍋 26㎝	18	4954057180269
18120	プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋 蓋 20㎝	18	4954057181204
18123	プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋 蓋 23㎝	18	4954057181235
18126	プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋 蓋 26㎝	18	4954057181266
18220	プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋 蓋(ツマミ金仕上) 20㎝	18	4954057182201
18223	プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋 蓋(ツマミ金仕上) 23㎝	18	4954057182232
18226	プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋 蓋(ツマミ金仕上) 26㎝	18	4954057182263
18320	プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋 20㎝	18	4954057183208
18323	プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋 23㎝	18	4954057183239
18326	プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋 26㎝	18	4954057183260
18420	プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋(ツマミ金仕上) 20㎝	18	4954057184205
18423	プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋(ツマミ金仕上) 23㎝	18	4954057184236
18426	プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋(ツマミ金仕上) 26㎝	18	4954057184267
18524	しゃぶしゃぶ鍋 蓋 24㎝	18	4954057185240
18526	しゃぶしゃぶ鍋 蓋 26㎝	18	4954057185264
18530	しゃぶしゃぶ鍋 蓋 30㎝	18	4954057185301
18630	しゃぶしゃぶ鍋(蓋干支付) 30㎝	18	4954057186308
19222	IH目盛付 寸胴鍋 22㎝	21	4954057192224
19224	IH目盛付 寸胴鍋 24㎝	21	4954057192248
19226	IH目盛付 寸胴鍋 26㎝	21	4954057192262
19228	IH目盛付 寸胴鍋 28㎝	21	4954057192286
19620	スーパーセラミックコーティング 両手フライパン 20㎝	12	4954057196208
19622	スーパーセラミックコーティング 両手フライパン 22㎝	12	4954057196222
19635	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 35㎝	12	4954057196352
20005	カツカッター 5本刃仕様(受注生産)	45	4954057200059
20006	カツカッター 6本刃仕様	45	4954057200066
20023	オルゴールケットル 2.3ℓ	42	4954057200233
20030	オルゴールケットル 3.0ℓ	42	4954057200301
20035	オルゴールケットル 3.5ℓ	42	4954057200356
20101	ピザシャベル 中	34	4954057201018
20102	ピザシャベル 大	34	4954057201025
20103	ピザシャベル 中アルミ取手	34	4954057201032
20518	マエストロ フライパン 18㎝	6	4954057205184
20521	マエストロ フライパン 21㎝	6	4954057205214
20524	マエストロ フライパン 24㎝	6	4954057205245
20527	マエストロ フライパン 27㎝	6	4954057205276
20530	マエストロ フライパン 30㎝	6	4954057205306
20533	マエストロ フライパン 33㎝	6	4954057205337
20618	マエストロ 深型フライパン(炒め鍋) 18㎝	6	4954057206181
20621	マエストロ 深型フライパン(炒め鍋) 21㎝	6	4954057206211
20624	マエストロ 深型フライパン(炒め鍋) 24㎝	6	4954057206242
20627	マエストロ 深型フライパン(炒め鍋) 27㎝	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) 30㎝	6	4954057206303
20633	マエストロ 深型フライパン(炒め鍋) 33㎝	6	4954057206334
20716	マエストロ 親子鍋 16㎝	6	4954057207164
20719	マエストロ 親子鍋 19㎝	6	4954057207195
21716	蓋 16㎝(ピッコロパン 蓋 16㎝)	6･11	4954057217163
21719	蓋 19㎝(ピッコロパン 蓋 19㎝)	6･11	4954057217194
22124	ブラック IH3層鋼 両手鍋 24㎝	21	4954057221245
22127	ブラック IH3層鋼 両手鍋 27㎝	21	4954057221276
22221	ブラック IH3層鋼 シチューパン 21㎝	21	4954057222211
22318	ブラック IH2層鋼 炒め鍋 18㎝	21	4954057223188
22324	ブラック IH2層鋼 炒め鍋 24㎝	21	4954057223249
22421	ブラック ミキシングボール 21㎝	21	4954057224215
22424	ブラック ミキシングボール 24㎝	21	4954057224246
22521	ブラック パンチボール 21㎝	21	4954057225212
22524	ブラック パンチボール 24㎝	21	4954057225243
23033	コアーズケットル 3.3ℓ	42	4954057230339
25006	パーコレーター 6人用	44	4954057250061
25008	パーコレーター 8人用	44	4954057250085
25115	ガラス蓋 15㎝	7	4954057251150
25118	ガラス蓋 18㎝	7	4954057251181
25121	ガラス蓋 21㎝	7	4954057251211
25200	パーコレーター トップガラス	44	4954057252003
25518	行平鍋 プラスチックハンドル 18㎝	7	4954057255189
25521	行平鍋 プラスチックハンドル 21㎝	7	4954057255219
25524	行平鍋 プラスチックハンドル 24㎝	7	4954057255240
25527	行平鍋 プラスチックハンドル 27㎝	7	4954057255271
25530	行平鍋 プラスチックハンドル 30㎝	7	4954057255301
26024	実用鍋 プラスチックハンドル 24㎝	7	4954057260244
26027	実用鍋 プラスチックハンドル 27㎝	7	4954057260275
26030	実用鍋 プラスチックハンドル 30㎝	7	4954057260305
26033	実用鍋 プラスチックハンドル 33㎝	7	4954057260336
26036	実用鍋 プラスチックハンドル 36㎝	7	4954057260367
27032	洗面器 32㎝	41	4954057270328
27034	洗面器 34㎝	41	4954057270342
28032	洗い桶 32㎝	41	4954057280327
29025	ランチ皿 25㎝	46	4954057290258
29033	ランチ皿 3ツ切30㎝	46	4954057290333
29034	ランチ皿 4ツ切30㎝	46	4954057290340
33001	アイスバケット 1.0ℓ(トング目皿付)	44	4954057330015
33002	アイスバケット 2.0ℓ(トング目皿付)	44	4954057330022
33003	アイスバケット 3.0ℓ(トング目皿付)	44	4954057330039
33005	アイスバケット 5.0ℓ(トング目皿付)	44	4954057330053
33012	アイストング 共柄 小	44	4954057330121
33035	アイストング 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
33663	シャンパンクーラー 3.6ℓ	44	4954057336635
33935	ジャンボアイスペール 3.5ℓ(トング目皿付)	44	4954057339353
33945	ジャンボアイスペール 4.5ℓ(トング目皿付)	44	4954057339452
33955	ジャンボアイスペール 5.5ℓ(トング目皿付)	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本線	17	4954057400015
40002	雪平用 木柄 2本線	17	4954057400022
40003	雪平用 木柄 3本線	17	4954057400039
40005	雪平用 木柄 5本線	17	4954057400053
40015	アルミ 雪平鍋 15.0㎝	17	4954057400152
40016	アルミ 雪平鍋 16.5㎝	17	4954057400169
40018	アルミ 雪平鍋 18.0㎝	17	4954057400183
40019	アルミ 雪平鍋 19.5㎝	17	4954057400190
40021	アルミ 雪平鍋 21.0㎝	17	4954057400213
40022	アルミ 雪平鍋 22.5㎝	17	4954057400220
40024	アルミ 雪平鍋 24.0㎝	17	4954057400244
40025	アルミ 雪平鍋 25.5㎝	17	4954057400251
40027	アルミ 雪平鍋 27.0㎝	17	4954057400275
40028	アルミ 雪平鍋 28.5㎝	17	4954057400282
40030	アルミ 雪平鍋 30.0㎝	17	4954057400305
40101	木柄 1本線	7	4954057401012
40102	木柄 2本線	7	4954057401029
40103	木柄 3本線	7	4954057401036
40104	木柄 4本線	7	4954057401043
40105	木柄 5本線	7	4954057401050
40315	アルミ 雪平鍋 カラス口 右手用 15.0㎝	17	4954057403153
40316	アルミ 雪平鍋 カラス口 右手用 16.5㎝	17	4954057403160
40318	アルミ 雪平鍋 カラス口 右手用 18.0㎝	17	4954057403184
40319	アルミ 雪平鍋 カラス口 右手用 19.5㎝	17	4954057403191
40321	アルミ 雪平鍋 カラス口 右手用 21.0㎝	17	4954057403214
40427	アルミ 両手雪平鍋 27.0㎝	17	4954057404273
40430	アルミ 両手雪平鍋 30.0㎝	17	4954057404303
40433	アルミ 両手雪平鍋 33.0㎝	17	4954057404334
40436	アルミ 両手雪平鍋 36.0㎝	17	4954057404365
40524	アルミ 超厚底 テーパーパン 24㎝	16	4954057405249
40527	アルミ 超厚底 テーパーパン 27㎝	16	4954057405270
40530	アルミ 超厚底 テーパーパン 30㎝	16	4954057405300
40718	プロデンジ テーパーパン 18㎝	4	4954057407182
40721	プロデンジ テーパーパン 21㎝	4	4954057407212
40724	プロデンジ テーパーパン 24㎝	4	4954057407243
40727	プロデンジ テーパーパン 27㎝	4	4954057407274
40730	プロデンジ テーパーパン 30㎝	4	4954057407304
40830	プロデンジ 揚鍋 30㎝	4	4954057408301
40833	プロデンジ 揚鍋 33㎝	4	4954057408332
40836	プロデンジ 揚鍋 36㎝	4	4954057408363
40839	プロデンジ 揚鍋 39㎝	4	4954057408394
40842	プロデンジ 揚鍋 42㎝	4	4954057408424
40845	プロデンジ 揚鍋 45㎝	4	4954057408455
41015	アルミ 超厚底 シチューパン 15㎝	16	4954057410151
41018	アルミ 超厚底 シチューパン 18㎝	16	4954057410182
41021	アルミ 超厚底 シチューパン 21㎝	16	4954057410212
41024	アルミ 超厚底 シチューパン 24㎝	16	4954057410243
41027	アルミ 超厚底 シチューパン 27㎝	16	4954057410274
41030	アルミ 超厚底 シチューパン 30㎝	16	4954057410304
41315	アルミ 雪平鍋 カラス口 左手用 15.0㎝	17	4954057413152
41316	アルミ 雪平鍋 カラス口 左手用 16.5㎝	17	4954057413169
41318	アルミ 雪平鍋 カラス口 左手用 18.0㎝	17	4954057413183
41319	アルミ 雪平鍋 カラス口 左手用 19.5㎝	17	4954057413190
41321	アルミ 雪平鍋 カラス口 左手用 21.0㎝	17	4954057413213
41715	プロデンジ シチューパン 15㎝	4	4954057417150
41718	プロデンジ シチューパン 18㎝	4	4954057417181
41721	プロデンジ シチューパン 21㎝	4	4954057417211
41724	プロデンジ シチューパン 24㎝	4	4954057417242
41727	プロデンジ シチューパン 27㎝	4	4954057417273
41730	プロデンジ シチューパン 30㎝	4	4954057417303
42018	アルミ 超厚底 寸胴鍋 18㎝	16	4954057420181
42021	アルミ 超厚底 寸胴鍋 21㎝	16	4954057420211
42024	アルミ 超厚底 寸胴鍋 24㎝	16	4954057420242
42027	アルミ 超厚底 寸胴鍋 27㎝	16	4954057420273
42030	アルミ 超厚底 寸胴鍋 30㎝	16	4954057420303
42033	アルミ 超厚底 寸胴鍋 33㎝	16	4954057420334
42036	アルミ 超厚底 寸胴鍋 36㎝	16	4954057420365
42039	アルミ 超厚底 寸胴鍋 39㎝	16	4954057420396
42042	アルミ 超厚底 寸胴鍋 42㎝	16	4954057420426
42045	アルミ 超厚底 寸胴鍋 45㎝	16	4954057420457
42048	アルミ 超厚底 寸胴鍋 48㎝	16	4954057420488
42051	アルミ 超厚底 寸胴鍋 51㎝	16	4954057420518
42054	アルミ 超厚底 寸胴鍋 54㎝	16	4954057420549
42115	プロデンジ 蓋 15㎝	4	4954057421157
42118	プロデンジ 蓋 18㎝	4	4954057421188
42121	プロデンジ 蓋 21㎝	4	4954057421218
42124	プロデンジ 蓋 24㎝	4	4954057421249
42127	プロデンジ 蓋 27㎝	4	4954057421270
42130	プロデンジ 蓋 30㎝	4	4954057421300
42133	プロデンジ 蓋 33㎝	4	4954057421331
42136	プロデンジ 蓋 36㎝	4	4954057421362
42139	プロデンジ 蓋 39㎝	4	4954057421393
42142	プロデンジ 蓋 42㎝	4	4954057421423
42145	プロデンジ 蓋 45㎝	4	4954057421454
42148	プロデンジ 蓋 48㎝	4	4954057421485
42154	プロデンジ 蓋 54㎝	4	4954057421546
42215	アルミ 蓋 15㎝	17	4954057422154
42218	アルミ 蓋 18㎝	17	4954057422185
42221	アルミ 蓋 21㎝	17	4954057422215
42224	アルミ 蓋 24㎝	17	4954057422246
42227	アルミ 蓋 27㎝	17	4954057422277
42230	アルミ 蓋 30㎝	17	4954057422307
42233	アルミ 蓋 33㎝	17	4954057422338
42236	アルミ 蓋 36㎝	17	4954057422369
42239	アルミ 蓋 39㎝	17	4954057422390
42242	アルミ 蓋 42㎝	17	4954057422420
42245	アルミ 蓋 45㎝	17	4954057422451
42248	アルミ 蓋 48㎝	17	4954057422482
42251	アルミ 蓋 51㎝	17	4954057422512
42254	アルミ 蓋 54㎝	17	4954057422543
42715	プロデンジ 寸胴鍋 15㎝	4	4954057427159
42718	プロデンジ 寸胴鍋 18㎝	4	4954057427180
42721	プロデンジ 寸胴鍋 21㎝	4	4954057427210
42724	プロデンジ 寸胴鍋 24㎝	4	4954057427241

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
42727	プロデンジ 寸胴鍋 27㎝	4	4954057427272
42730	プロデンジ 寸胴鍋 30㎝	4	4954057427302
42733	プロデンジ 寸胴鍋 33㎝	4	4954057427333
42736	プロデンジ 寸胴鍋 36㎝	4	4954057427364
42739	プロデンジ 寸胴鍋 39㎝	4	4954057427395
42742	プロデンジ 寸胴鍋 42㎝	4	4954057427425
42745	プロデンジ 寸胴鍋 45㎝	4	4954057427456
42748	プロデンジ 寸胴鍋 48㎝	4	4954057427487
42754	プロデンジ 寸胴鍋 54㎝	4	4954057427548
43018	アルミ 超厚底 半寸胴鍋 18㎝	16	4954057430180
43021	アルミ 超厚底 半寸胴鍋 21㎝	16	4954057430210
43024	アルミ 超厚底 半寸胴鍋 24㎝	16	4954057430241
43027	アルミ 超厚底 半寸胴鍋 27㎝	16	4954057430272
43030	アルミ 超厚底 半寸胴鍋 30㎝	16	4954057430302
43033	アルミ 超厚底 半寸胴鍋 33㎝	16	4954057430333
43036	アルミ 超厚底 半寸胴鍋 36㎝	16	4954057430364
43039	アルミ 超厚底 半寸胴鍋 39㎝	16	4954057430395
43042	アルミ 超厚底 半寸胴鍋 42㎝	16	4954057430425
43045	アルミ 超厚底 半寸胴鍋 45㎝	16	4954057430456
43048	アルミ 超厚底 半寸胴鍋 48㎝	16	4954057430487
43051	アルミ 超厚底 半寸胴鍋 51㎝	16	4954057430517
43054	アルミ 超厚底 半寸胴鍋 54㎝	16	4954057430548
43715	プロデンジ 半寸胴鍋 15㎝	4	4954057437158
43718	プロデンジ 半寸胴鍋 18㎝	4	4954057437189
43721	プロデンジ 半寸胴鍋 21㎝	4	4954057437219
43724	プロデンジ 半寸胴鍋 24㎝	4	4954057437240
43727	プロデンジ 半寸胴鍋 27㎝	4	4954057437271
43730	プロデンジ 半寸胴鍋 30㎝	4	4954057437301
43733	プロデンジ 半寸胴鍋 33㎝	4	4954057437332
43736	プロデンジ 半寸胴鍋 36㎝	4	4954057437363
43739	プロデンジ 半寸胴鍋 39㎝	4	4954057437394
43742	プロデンジ 半寸胴鍋 42㎝	4	4954057437424
43745	プロデンジ 半寸胴鍋 45㎝	4	4954057437455
43748	プロデンジ 半寸胴鍋 48㎝	4	4954057437486
44021	アルミ 超厚底 外輪鍋 21㎝	16	4954057440219
44024	アルミ 超厚底 外輪鍋 24㎝	16	4954057440240
44027	アルミ 超厚底 外輪鍋 27㎝	16	4954057440271
44030	アルミ 超厚底 外輪鍋 30㎝	16	4954057440301
44033	アルミ 超厚底 外輪鍋 33㎝	16	4954057440332
44036	アルミ 超厚底 外輪鍋 36㎝	16	4954057440363
44039	アルミ 超厚底 外輪鍋 39㎝	16	4954057440394
44042	アルミ 超厚底 外輪鍋 42㎝	16	4954057440424
44045	アルミ 超厚底 外輪鍋 45㎝	16	4954057440455
44048	アルミ 超厚底 外輪鍋 48㎝	16	4954057440486
44051	アルミ 超厚底 外輪鍋 51㎝	16	4954057440516
44054	アルミ 超厚底 外輪鍋 54㎝	16	4954057440547
44715	プロデンジ 外輪鍋 15㎝	4	4954057447157
44718	プロデンジ 外輪鍋 18㎝	4	4954057447188
44721	プロデンジ 外輪鍋 21㎝	4	4954057447218
44724	プロデンジ 外輪鍋 24㎝	4	4954057447249
44727	プロデンジ 外輪鍋 27㎝	4	4954057447270
44730	プロデンジ 外輪鍋 30㎝	4	4954057447300

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
44733	プロデンジ 外輪鍋 33㎝	4	4954057447331
44736	プロデンジ 外輪鍋 36㎝	4	4954057447362
44739	プロデンジ 外輪鍋 39㎝	4	4954057447393
44742	プロデンジ 外輪鍋 42㎝	4	4954057447423
44745	プロデンジ 外輪鍋 45㎝	4	4954057447454
45024	アルミ 段付鍋 24㎝	17	4954057450249
45027	アルミ 段付鍋 27㎝	17	4954057450270
45030	アルミ 段付鍋 30㎝	17	4954057450300
45033	アルミ 段付鍋 33㎝	17	4954057450331
45036	アルミ 段付鍋 36㎝	17	4954057450362
45039	アルミ 段付鍋 39㎝	17	4954057450393
45042	アルミ 段付鍋 42㎝	17	4954057450423
45045	アルミ 段付鍋 45㎝	17	4954057450454
45048	アルミ 段付鍋 48㎝	17	4954057450485
45051	アルミ 段付鍋 51㎝	17	4954057450515
45054	アルミ 段付鍋 54㎝	17	4954057450546
45060	アルミ 段付鍋 60㎝	17	4954057450607
45427	IH3層鋼 両手行平鍋 27㎝	7	4954057454278
45430	IH3層鋼 両手行平鍋 30㎝	7	4954057454308
45433	IH3層鋼 両手行平鍋 33㎝	7	4954057454339
45436	IH3層鋼 両手行平鍋 36㎝	7	4954057454360
45727	プロデンジ 段付鍋 27㎝	4	4954057457279
45730	プロデンジ 段付鍋 30㎝	4	4954057457309
45733	プロデンジ 段付鍋 33㎝	4	4954057457330
45736	プロデンジ 段付鍋 36㎝	4	4954057457361
45739	プロデンジ 段付鍋 39㎝	4	4954057457392
45742	プロデンジ 段付鍋 42㎝	4	4954057457422
45745	プロデンジ 段付鍋 45㎝	4	4954057457453
46015	アルミ 寄せ鍋 15.0㎝	17	4954057460156
46715	アルミ 寄せ鍋セット 15.0㎝	17	4954057467155
47015	アルミ 超厚底 ソテーパン 15㎝	16	4954057470155
47018	アルミ 超厚底 ソテーパン 18㎝	16	4954057470186
47021	アルミ 超厚底 ソテーパン 21㎝	16	4954057470216
47024	アルミ 超厚底 ソテーパン 24㎝	16	4954057470247
47027	アルミ 超厚底 ソテーパン 27㎝	16	4954057470278
47030	アルミ 超厚底 ソテーパン 30㎝	16	4954057470308
47033	アルミ 超厚底 ソテーパン 33㎝	16	4954057470339
47715	プロデンジ ソテーパン 15㎝	4	4954057477154
47718	プロデンジ ソテーパン 18㎝	4	4954057477185
47721	プロデンジ ソテーパン 21㎝	4	4954057477215
47724	プロデンジ ソテーパン 24㎝	4	4954057477246
47727	プロデンジ ソテーパン 27㎝	4	4954057477277
47730	プロデンジ ソテーパン 30㎝	4	4954057477307
48025	丸盆 25㎝	46	4954057480253
48030	丸盆 30㎝	46	4954057480307
48040	丸盆 40㎝	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	ダストボックス丸型 ステンレス/ヘアーライン/中かご付 丸20D-6	46	4954057485203
48525	ダストボックス丸型 ステンレス/ヘアーライン/中かご付 丸25D-6	46	4954057485258
48530	ダストボックス丸型 ステンレス/ヘアーライン/中かご付 丸30D-6	46	4954057485302
48625	ダストボックス角型 ステンレス/ヘアーライン/中かご付 角25D-6	46	4954057486255
48630	ダストボックス角型 ステンレス/ヘアーライン/中かご付 角30D-6	46	4954057486309
48830	スモーキングスタンド丸型 ステンレス/ヘアーライン/中かご付 丸30S-7	46	4954057488303
48921	スモーキングスタンド角型 ステンレス/ヘアーライン/中かご付 角21S-7	46	4954057489218
48925	スモーキングスタンド角型 ステンレス/ヘアーライン/中かご付 角25S-7	46	4954057489256
48930	スモーキングスタンド角型 ステンレス/ヘアーライン/中かご付 角30S-7	46	4954057489300
50030	レードル SUS304 30cc	39	4954057500302
50036	レードル SUS304 36cc	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 縦口(70)cc	39	4954057506700
50770	レードル SUS304 縦口穴明	39	4954057507707
51000	レードル SUS304 1000cc	39	4954057510004
51015	アルミ 目盛付 シチューパン 15cm	15	4954057510158
51018	アルミ 目盛付 シチューパン 18cm	15	4954057510189
51021	アルミ 目盛付 シチューパン 21cm	15	4954057510219
51024	アルミ 目盛付 シチューパン 24cm	15	4954057510240
51027	アルミ 目盛付 シチューパン 27cm	15	4954057510271
51030	アルミ 目盛付 シチューパン 30cm	15	4954057510301
51800	レードル SUS304 1800cc	39	4954057518000
52018	アルミ 目盛付 寸胴鍋 18cm	15	4954057520188
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 半寸胴鍋 18cm	15	4954057530187
53021	アルミ 目盛付 半寸胴鍋 21cm	15	4954057530217
53024	アルミ 目盛付 半寸胴鍋 24cm	15	4954057530248
53027	アルミ 目盛付 半寸胴鍋 27cm	15	4954057530279
53030	アルミ 目盛付 半寸胴鍋 30cm	15	4954057530309
53033	アルミ 目盛付 半寸胴鍋 33cm	15	4954057530330
53036	アルミ 目盛付 半寸胴鍋 36cm	15	4954057530361
53039	アルミ 目盛付 半寸胴鍋 39cm	15	4954057530392
53042	アルミ 目盛付 半寸胴鍋 42cm	15	4954057530422
53045	アルミ 目盛付 半寸胴鍋 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	共柄スキンマー特大	39	4954057540056
54006	共柄スキンマー大	39	4954057540063
54007	ケーキターナー	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	4954057540605
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	縦口レードル	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	縦口レードル穴明	39	4954057542005
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 外輪鍋 33㎝	15	4954057545334
54536	アルミ 目盛付 外輪鍋 36㎝	15	4954057545365
54539	アルミ 目盛付 外輪鍋 39㎝	15	4954057545396
54540	レードル SUS304 540cc	39	4954057545402
54542	アルミ 目盛付 外輪鍋 42㎝	15	4954057545426
54545	アルミ 目盛付 外輪鍋 45㎝	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	バケット 10ℓ	41	4954057560108
56014	バケット 14ℓ	41	4954057560146
56036	19-0 レードル 36cc	35	4954057560368
56054	19-0 レードル 54cc	35	4954057560542
56090	19-0 レードル 90cc	35	4954057560900
56110	バケット蓋 10ℓ用	41	4954057561105
56114	バケット蓋 14ℓ用	41	4954057561143
56144	19-0 レードル 144cc	35	4954057561440
56180	19-0 レードル 180cc	35	4954057561808
56270	19-0 レードル 270cc	35	4954057562706
56360	19-0 レードル 360cc	35	4954057563604
57016	給食缶 16㎝	38	4954057570169
57018	給食缶 18㎝	38	4954057570183
57021	給食缶 21㎝	38	4954057570213
57024	給食缶 24㎝	38	4954057570244
57027	給食缶 27㎝	38	4954057570275
57030	給食缶 30㎝	38	4954057570305
57033	給食缶 33(両手)㎝	38	4954057570336
57216	シリコンゴムパッキン(IH対応 給食缶・給食缶 兼用) 16㎝	14·36·38	4954057572163
57218	シリコンゴムパッキン(IH対応 給食缶・給食缶 兼用) 18㎝	14·36·38	4954057572187
57221	シリコンゴムパッキン(IH対応 給食缶・給食缶 兼用) 21㎝	14·36·38	4954057572217
57224	シリコンゴムパッキン(IH対応 給食缶・給食缶 兼用) 24㎝	14·36·38	4954057572248
57227	シリコンゴムパッキン(IH対応 給食缶・給食缶 兼用) 27㎝	14·36·38	4954057572279
57230	シリコンゴムパッキン(IH対応 給食缶・給食缶 兼用) 30㎝	14·36·38	4954057572309
57233	シリコンゴムパッキン(IH対応 給食缶・給食缶 兼用) 33㎝	14·36·38	4954057572330
57316	IH対応 給食缶 16㎝	14·36	4954057573160
57318	IH対応 給食缶 18㎝	14·36	4954057573184
57321	IH対応 給食缶 21㎝	14·36	4954057573214
57324	IH対応 給食缶 24㎝	14·36	4954057573245
57327	IH対応 給食缶 27㎝	14·36	4954057573276
57330	IH対応 給食缶 30㎝	14·36	4954057573306
57333	IH対応 給食缶 33(両手)㎝	14·36	4954057573337
57418	スタッキング角型給食缶 18㎝	13·36	4954057574181
57420	スタッキング角型給食缶 20㎝	13·36	4954057574204
57422	スタッキング角型給食缶 22㎝	13·36	4954057574228
57424	スタッキング角型給食缶 24㎝	13·36	4954057574242
57427	スタッキング角型給食缶 27㎝	13·36	4954057574273
57430	スタッキング角型給食缶 30㎝	13·36	4954057574303
57515	アルミ 目盛付 ソテーパン 15㎝	15	4954057575157
57518	アルミ 目盛付 ソテーパン 18㎝	15	4954057575188
57521	アルミ 目盛付 ソテーパン 21㎝	15	4954057575218
57524	アルミ 目盛付 ソテーパン 24㎝	15	4954057575249
57527	アルミ 目盛付 ソテーパン 27㎝	15	4954057575270
57530	アルミ 目盛付 ソテーパン 30㎝	15	4954057575300
57533	アルミ 目盛付 ソテーパン 33㎝	15	4954057575331
57618	シリコンゴムパッキン(角型給食缶用) 18㎝	13·36	4954057576185
57620	シリコンゴムパッキン(角型給食缶用) 20㎝	13·36	4954057576208
57622	シリコンゴムパッキン(角型給食缶用) 22㎝	13·36	4954057576222
57624	シリコンゴムパッキン(角型給食缶用) 24㎝	13·36	4954057576246
57627	シリコンゴムパッキン(角型給食缶用) 27㎝	13·36	4954057576277
57630	シリコンゴムパッキン(角型給食缶用) 30㎝	13·36	4954057576307
57816	シリコンゴムパッキン(スタッキング 給食缶専用) 16㎝	14·36	4954057578165
57818	シリコンゴムパッキン(スタッキング 給食缶専用) 18㎝	14·36	4954057578189
57821	シリコンゴムパッキン(スタッキング 給食缶専用) 21㎝	14·36	4954057578219
57824	シリコンゴムパッキン(スタッキング 給食缶専用) 24㎝	14·36	4954057578240
57827	シリコンゴムパッキン(スタッキング 給食缶専用) 27㎝	14·36	4954057578271
57830	シリコンゴムパッキン(スタッキング 給食缶専用) 30㎝	14·36	4954057578301
57833	シリコンゴムパッキン(スタッキング 給食缶専用) 33㎝	14·36	4954057578332
57916	スタッキング給食缶 16㎝	14·36	4954057579162
57918	スタッキング給食缶 18㎝	14·36	4954057579186
57921	スタッキング給食缶 21㎝	14·36	4954057579216
57924	スタッキング給食缶 24㎝	14·36	4954057579247
57927	スタッキング給食缶 27㎝	14·36	4954057579278
57930	スタッキング給食缶 30㎝	14·36	4954057579308
57933	スタッキング給食缶 33(両手)㎝	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	4954057580458
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
59503	水切バット 3枚取	33	4954057595032
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	4954057603065
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 ピッコロ 電解研磨仕上 XS	31	4954057607018
60702	フラットエッジ 深型角バット ピッコロ 電解研磨仕上 S	31	4954057607025
60703	フラットエッジ 深型角バット ピッコロ 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 トレー 8枚取	31	4954057615082
61510	フラットエッジ 角バット トレー 10枚取	31	4954057615105
61512	フラットエッジ 角バット トレー 12枚取	31	4954057615129
61515	フラットエッジ 角バット トレー 15枚取	31	4954057615150
61518	フラットエッジ 角バット トレー 18枚取	31	4654059615181
61521	フラットエッジ 角バット トレー 21枚取	31	4954057615211
61530	フラットエッジ 角バット トレー 30枚取	31	4954057615303
61701	フラットエッジ 深型角バット ピッコロ トレー XS	31	4954057617017
61702	フラットエッジ 深型角バット ピッコロ トレー S	31	4954057617024
61703	フラットエッジ 深型角バット ピッコロ トレー 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	4954057620185
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	19-0 角バット 6枚取	35	4954057621069
62108	19-0 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 36枚取 カード判	35	4954057621366
62140	19-0 角バット 40枚取 手札判	35	4954057621403
63700	調味料入れバット 中子	40	4954057637008
63701	調味料入れバット 中子舟型	40	4954057637015
63702	調味料入れバット 2ツ組	40	4954057637022
63703	調味料入れバット 3ツ組	40	4954057637039
63704	調味料入れバット 長4ツ組	40	4954057637046
63705	調味料入れバット 5ツ組	40	4954057637053
63714	調味料入れバット 田型4ツ組	40	4954057637145
63716	調味料入れバット 田型6ツ組	40	4954057637169
64004	ケーキバット 4番	34･46	4954057640046
64005	ケーキバット 5番	34･46	4954057640053
64006	ケーキバット 6番	34･46	4954057640060
64008	ケーキバット 8番	34･46	4954057640084
64010	ケーキバット 10番	34･46	4954057640107
64012	ケーキバット 12番	34･46	4954057640121
64015	ケーキバット 15番	34･46	4954057640152
64021	ケーキバット 21番	34･46	4954057640213
64030	ケーキバット 30番	34･46	4954057640305
64113	セルクル 耐久仕様(天板6取対応サイズ) 高さ30㎜ 1/1	34	4954057641135
64115	セルクル 耐久仕様(天板6取対応サイズ) 高さ50㎜ 1/1	34	4954057641159
64123	セルクル 耐久仕様(天板6取対応サイズ) 高さ30㎜ 1/2	34	4954057641234
64125	セルクル 耐久仕様(天板6取対応サイズ) 高さ50㎜ 1/2	34	4954057641258
64133	セルクル 耐久仕様(天板6取対応サイズ) 高さ30㎜ 1/3	34	4954057641333
64135	セルクル 耐久仕様(天板6取対応サイズ) 高さ50㎜ 1/3	34	4954057641357
64143	セルクル 耐久仕様(天板6取対応サイズ) 高さ30㎜ 1/4	34	4954057641432
64145	セルクル 耐久仕様(天板6取対応サイズ) 高さ50㎜ 1/4	34	4954057641456
64700	アルミ天板(アルマイト加工済) フレンチ	34	4954057647007
64706	アルミ天板(アルマイト加工済) 6取	34	4954057647069
64710	アルミ天板 フッ素コーティング フレンチ	34	4954057647106
64716	アルミ天板 フッ素コーティング 6取	34	4654057647168
65030	正角盆 30.0	46	4954057650304
65033	正角盆 33.5	46	4954057650335
65118	エルム ユキヒラパン 18㎝	20	4954057651189
65121	エルム ユキヒラパン 21㎝	20	4954057651219
65124	エルム ユキヒラパン 24㎝	20	4954057651240
65218	エルム 両手鍋 18㎝	20	4954057652186
65221	エルム 両手鍋 21㎝	20	4954057652216
65224	エルム 両手鍋 24㎝	20	4954057652247
65314	エルム ミルクパン 14㎝	20	4954057653145
66001	エルム ティーポット【レジン】1人用	43	4954057660013
66002	エルム ティーポット【レジン】2人用	43	4954057660020
66005	エルム ティーポット【レジン】5人用	43	4954057660051
66008	エルム ティーポット【レジン】8人用	43	4954057660082
66101	エルム ティーポット【スチール】1人用	43	4954057661010
66102	エルム ティーポット【スチール】2人用	43	4954057661027
66105	エルム ティーポット【スチール】5人用	43	4954057661058
66108	エルム ティーポット【スチール】8人用	43	4954057661089
66202	エルム ティーストレーナー 2人用	44	4954057662024
66205	エルム ティーストレーナー 5人用	44	4954057662055
67001	エルム コーヒーポット【レジン】1人用	43	4954057670012
67002	エルム コーヒーポット【レジン】2人用	43	4954057670029
67005	エルム コーヒーポット【レジン】5人用	43	4954057670050
67008	エルム コーヒーポット【レジン】8人用	43	4954057670081
67101	エルム コーヒーポット【スチール】1人用	43	4954057671019
67102	エルム コーヒーポット【スチール】2人用	43	4954057671026
67105	エルム コーヒーポット【スチール】5人用	43	4954057671057
67108	エルム コーヒーポット【スチール】8人用	43	4954057671088
68003	エルム クリームポット【レジン】3人用	43	4954057680035
68005	エルム クリームポット【レジン】5人用	43	4954057680059
68008	エルム クリームポット【レジン】8人用	43	4954057680080
68103	エルム クリームポット【スチール】3人用	43	4954057681032
68105	エルム クリームポット【スチール】5人用	43	4954057681056
68108	エルム クリームポット【スチール】8人用	43	4954057681087
69005	エルム シュガーポット【レジン】5人用	43	4954057690058
69015	浅型 パンチボール 15㎝	42	4954057690157
69018	浅型 パンチボール 18㎝	42	4954057690188
69021	浅型 パンチボール 21㎝	42	4954057690218
69024	浅型 パンチボール 24㎝	42	4954057690249
69027	浅型 パンチボール 27㎝	42	4954057690270
69030	浅型 パンチボール 30㎝	42	4954057690300
69105	エルム シュガーポット【スチール】5人用	43	4954057691055
70002	エルム セットトレー ヘアライン仕上 25(250×140㎜)	43	4954057700023
70004	エルム セットトレー ヘアライン仕上 36(360×240㎜)	43	4954057700047
70005	エルム セットトレー ヘアライン仕上 39(390×300㎜)	43	4954057700054
70015	パンチボール 15㎝	42	4954057700153
70018	パンチボール 18㎝	42	4954057700184
70021	パンチボール 21㎝	42	4954057700214
70024	パンチボール 24㎝	42	4954057700245
70027	パンチボール 27㎝	42	4954057700276
70030	パンチボール 30㎝	42	4954057700306
70515	フラットエッジ 深型ボール 注ぎ口付 電解研磨仕上 15㎝	32･41	4954057705158
70518	フラットエッジ 深型ボール 注ぎ口付 電解研磨仕上 18㎝	32･41	4954057705189
70521	フラットエッジ 深型ボール 注ぎ口付 電解研磨仕上 21㎝	32･41	4954057705219
70524	フラットエッジ 深型ボール 注ぎ口付 電解研磨仕上 24㎝	32･41	4954057705240
70527	フラットエッジ 深型ボール 注ぎ口付 電解研磨仕上 27㎝	32･41	4954057705271
70530	フラットエッジ 深型ボール 注ぎ口付 電解研磨仕上 30㎝	32･41	4954057705301
71011	ミキシングボール 11㎝	41	4954057710114
71015	ミキシングボール 15㎝	41	4954057710152
71018	ミキシングボール 18㎝	41	4954057710183
71021	ミキシングボール 21㎝	41	4954057710213
71024	ミキシングボール 24㎝	41	4954057710244
71027	ミキシングボール 27㎝	41	4954057710275
71030	ミキシングボール 30㎝	41	4954057710305
71120	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ 1/12	27	4954057711203
71121	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ(ポリカーボネート製) 1/12	28	4954057711210
71122	KOINU ホテルパン 1/12(深さ65㎜)	24	4954057711227
71124	KOINU ホテルパン 1/12(深さ100㎜)	24	4954057711241

INDEX

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

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

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
76013	深型角キッチンポット(目盛付) 13㎝	37	4954057760133
76014	深型角キッチンポット(目盛付) 14㎝	37	4954057760140
76015	深型角キッチンポット(目盛付) 15㎝	37	4954057760157
76016	深型角キッチンポット(目盛付) 16㎝	37	4954057760164
76018	深型角キッチンポット(目盛付) 18㎝	37	4954057760188
76020	深型角キッチンポット(目盛付) 20(手付)㎝	37	4954057760201
76022	深型角キッチンポット(目盛付) 22(手付)㎝	37	4954057760225
76024	深型角キッチンポット(目盛付) 24(手付)㎝	37	4954057760249
76027	深型角キッチンポット(目盛付) 27(手付)㎝	37	4954057760270
76030	深型角キッチンポット(目盛付) 30(手付)㎝	37	4954057760300
76108	角キッチンポット 蓋(フック付) 8㎝	37	4954057761086
76109	角キッチンポット 蓋(フック付) 9㎝	37	4954057761093
76110	角キッチンポット 蓋(フック付) 10㎝	37	4954057761109
76111	角キッチンポット 蓋(フック付) 11㎝	37	4954057761116
76112	角キッチンポット 蓋(フック付) 12㎝	37	4954057761123
76113	角キッチンポット 蓋(フック付) 13㎝	37	4954057761130
76114	角キッチンポット 蓋(フック付) 14㎝	37	4954057761147
76115	角キッチンポット 蓋(フック付) 15㎝	37	4954057761154
76116	角キッチンポット 蓋(フック付) 16㎝	37	4954057761161
76118	角キッチンポット 蓋(フック付) 18㎝	37	4954057761185
76120	角キッチンポット 蓋(フック付) 20㎝	37	4954057761208
76122	角キッチンポット 蓋(フック付) 22㎝	37	4954057761222
76124	角キッチンポット 蓋(フック付) 24㎝	37	4954057761246
76127	角キッチンポット 蓋(フック付) 27㎝	37	4954057761277
76130	角キッチンポット 蓋(フック付) 30㎝	37	4954057761307
77009	浅型角キッチンポット 9㎝	37	4954057770095
77010	浅型角キッチンポット 10㎝	37	4954057770101
77011	浅型角キッチンポット 11㎝	37	4954057770118
77012	浅型角キッチンポット 12㎝	37	4954057770125
77013	浅型角キッチンポット 13㎝	37	4954057770132
77014	浅型角キッチンポット 14㎝	37	4954057770149
77015	浅型角キッチンポット 15㎝	37	4954057770156
77016	浅型角キッチンポット 16㎝	37	4954057770163
77018	浅型角キッチンポット 18㎝	37	4954057770187
77020	浅型角キッチンポット 20㎝	37	4954057770200
78017	DUバット 17型	32	4954057780179
78019	DUバット 19型	32	4954057780193
78021	DUバット 21型	32	4954057780216
78023	DUバット 23型	32	4954057780230
78026	DUバット 26型	32	4954057780261
78029	DUバット 29型	32	4954057780292
78032	DUバット 32型	32	4954057780322
78034	DUバット 34型	32	4954057780346
78038	DUバット 38型	32	4954057780384
78041	DUバット 41型	32	4954057780414
78045	DUバット 45型	32	4954057780452
78049	DUバット 49型	32	4954057780490
78053	DUバット 53型	32	4954057780537
78059	DUバット 59型	32	4954057780599
78117	DUバット 蓋 17型	32	4954057781176
78119	DUバット 蓋 19型	32	4954057781190
78121	DUバット 蓋 21型	32	4954057781213
78123	DUバット 蓋 23型	32	4954057781237
78126	DUバット 蓋 26型	32	4954057781268
78129	DUバット 蓋 29型	32	4954057781299
78132	DUバット 蓋 32型	32	4954057781329
78134	DUバット 蓋 34型	32	4954057781343
78138	DUバット 蓋 38型	32	4954057781381
78141	DUバット 蓋 41型	32	4954057781411
78145	DUバット 蓋 45型	32	4954057781459
78149	DUバット 蓋 49型	32	4954057781497
78153	DUバット 蓋 53型	32	4954057781534
78159	DUバット 蓋 59型	32	4954057781596
78217	DUバットアミ 17型	32	4954057782173
78219	DUバットアミ 19型	32	4954057782197
78221	DUバットアミ 21型	32	4954057782210
78223	DUバットアミ 23型	32	4954057782234
78226	DUバットアミ 26型	32	4954057782265
78229	DUバットアミ 29型	32	4954057782296
78232	DUバットアミ 32型	32	4954057782326
78234	DUバットアミ 34型	32	4954057782340
78238	DUバットアミ 38型	32	4954057782388
78241	DUバットアミ 41型	32	4954057782418
78245	DUバットアミ 45型	32	4954057782456
78249	DUバットアミ 49型	32	4954057782494
78253	DUバットアミ 53型	32	4954057782531
78259	DUバットアミ 59型	32	4954057782593
80122	KOINU ホテルパン L1/2(深さ65㎜)	23	4954057801225
80124	KOINU ホテルパン L1/2(深さ100㎜)	23	4954057801249
80126	KOINU ホテルパン L1/2(深さ150㎜)	23	4954057801263
81120	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ L1/2	27	4954057811200
81125	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ(スタッキング仕様) L1/2	27	4954057811255
82028	19-0 IH 寸胴鍋(目盛付) 28㎝	8	4954057820288
82030	19-0 IH 寸胴鍋(目盛付) 30㎝	8	4954057820301
82033	19-0 IH 寸胴鍋(目盛付) 33㎝	8	4954057820332
82036	19-0 IH 寸胴鍋(目盛付) 36㎝	8	4954057820363
82040	19-0 IH 寸胴鍋(目盛付) 40㎝	8	4954057820400
82045	19-0 IH 寸胴鍋(目盛付) 45㎝	8	4954057820455
82050	19-0 IH 寸胴鍋(目盛付) 50㎝	8	4954057820509
82060	19-0 IH 寸胴鍋(目盛付) 60㎝	8	4954057820608
82118	19-0 IH 蓋 18㎝	8	4954057821186
82120	KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ (切込穴付) L1/2	27	4954057821209
82121	19-0 IH 蓋 21㎝	8	4954057821216
82124	19-0 IH 蓋 24㎝	8	4954057821247
82125	KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ (切込穴付)(スタッキング仕様) L1/2	27	4954057821254
82127	19-0 IH 蓋 27㎝	8	4954057821278
82128	19-0 IH 蓋 28㎝	8	4954057821285
82130	19-0 IH 蓋 30㎝	8	4954057821308
82133	19-0 IH 蓋 33㎝	8	4954057821339
82136	19-0 IH 蓋 36㎝	8	4954057821360
82140	19-0 IH 蓋 40㎝	8	4954057821407
82145	19-0 IH 蓋 45㎝	8	4954057821452
82150	19-0 IH 蓋 50㎝	8	4954057821506
82160	19-0 IH 蓋 60㎝	8	4954057821605

INDEX

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

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

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
87521	KOINU 穴明ホテルパンⅡフック付 1/2(深さ40㎜)	30	4954057875219
87522	KOINU 穴明ホテルパンⅡフック付 1/2(深さ65㎜)	30	4954057875226
87524	KOINU 穴明ホテルパンⅡフック付 1/2(深さ100㎜)	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 (ポリカーボネート製) 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(切込穴付) (ポリカーボネート製) L1/12(取手なし)	28	4954057881234
88124	KOINU ホテルパン L1/12(深さ100㎜)	24	4954057881241
88126	KOINU ホテルパン L1/12(深さ150㎜)	24	4954057881265
89120	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 蓋 CFタイプ L1/2	27	4954057891202
89122	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 L1/2(深さ65㎜)	26	4954057891226
89124	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 L1/2(深さ100㎜)	26	4954057891240
89125	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 蓋 CFタイプ(スタッキング仕様) L1/2	27	4954057891257
89126	KOINU ホテルパンⅡタイプ フック付 L1/2(深さ150㎜)	26	4954057891264
90110	KOINU ホテルパン 1/1(深さ25㎜)	23	4954057901109
90111	KOINU ホテルパン 1/1(深さ40㎜)	23	4954057901116
90112	KOINU ホテルパン 1/1(深さ65㎜)	23	4954057901123
90114	KOINU ホテルパン 1/1(深さ100㎜)	23	4954057901147
90116	KOINU ホテルパン 1/1(深さ150㎜)	23	4954057901161
90118	KOINU ホテルパン 1/1(深さ200㎜)	23	4954057901185
90120	KOINU ホテルパン 1/2(深さ25㎜)	23	4954057901208
90121	KOINU ホテルパン 1/2(深さ40㎜)	23	4954057901215
90122	KOINU ホテルパン 1/2(深さ65㎜)	23	4954057901222
90124	KOINU ホテルパン 1/2(深さ100㎜)	23	4954057901246
90126	KOINU ホテルパン 1/2(深さ150㎜)	23	4954057901260
90128	KOINU ホテルパン 1/2(深さ200㎜)	23	4954057901284
90130	KOINU ホテルパン 1/3(深さ25㎜)	23	4954057901307
90131	KOINU ホテルパン 1/3(深さ40㎜)	23	4954057901314
90132	KOINU ホテルパン 1/3(深さ65㎜)	23	4954057901321
90134	KOINU ホテルパン 1/3(深さ100㎜)	23	4954057901345
90136	KOINU ホテルパン 1/3(深さ150㎜)	23	4954057901369
90138	KOINU ホテルパン 1/3(深さ200㎜)	23	4954057901383
90140	KOINU ホテルパン 1/4(深さ25㎜)	23	4954057901406
90141	KOINU ホテルパン 1/4(深さ40㎜)	23	4954057901413
90142	KOINU ホテルパン 1/4(深さ65㎜)	23	4954057901420
90144	KOINU ホテルパン 1/4(深さ100㎜)	23	4954057901444
90146	KOINU ホテルパン 1/4(深さ150㎜)	23	4954057901468
90148	KOINU ホテルパン 1/4(深さ200㎜)	23	4954057901482
90162	KOINU ホテルパン 1/6(深さ65㎜)	24	4954057901628
90164	KOINU ホテルパン 1/6(深さ100㎜)	24	4954057901642
90166	KOINU ホテルパン 1/6(深さ150㎜)	24	4954057901666
90168	KOINU ホテルパン 1/6(深さ200㎜)	24	4954057901680
90192	KOINU ホテルパン 1/9(深さ65㎜)	24	4954057901925
90194	KOINU ホテルパン 1/9(深さ100㎜)	24	4954057901949
90196	KOINU ホテルパン 1/9(深さ150㎜)	24	4954057901963
90198	KOINU ホテルパン 1/9(深さ200㎜)	24	4954057901987
90210	KOINU ホテルパン 2/1(深さ25㎜)	23	4954057902106
90211	KOINU ホテルパン 2/1(深さ40㎜)	23	4954057902113
90212	KOINU ホテルパン 2/1(深さ65㎜)	23	4954057902120
90214	KOINU ホテルパン 2/1(深さ100㎜)	23	4954057902144
90216	KOINU ホテルパン 2/1(深さ150㎜)	23	4954057902168
90230	KOINU ホテルパン 2/3(深さ25㎜)	23	4954057902304
90231	KOINU ホテルパン 2/3(深さ40㎜)	23	4954057902311
90232	KOINU ホテルパン 2/3(深さ65㎜)	23	4954057902328
90234	KOINU ホテルパン 2/3(深さ100㎜)	23	4954057902342
90236	KOINU ホテルパン 2/3(深さ150㎜)	23	4954057902366
90238	KOINU ホテルパン 2/3(深さ200㎜)	23	4954057902380
90294	KOINU ホテルパン 2/9(深さ100㎜)	24	4954057902946
90296	KOINU ホテルパン 2/9(深さ150㎜)	24	4954057902960
90342	KOINU ホテルパン 3/4(深さ65㎜)	24	4954057903424
90344	KOINU ホテルパン 3/4(深さ100㎜)	24	4954057903448
90346	KOINU ホテルパン 3/4(深さ150㎜)	24	4954057903462
91110	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ 1/1	27	4954057911108
91111	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ (ポリカーボネート製) 1/1	28	4954057911115
91112	KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ(切込穴付) (ポリカーボネート製) 1/1	28	4954057911122
91115	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ(スタッキング仕様) 1/1	27	4954057911153
91120	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ 1/2	27	4954057911207
91121	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ (ポリカーボネート製) 1/2	28	4954057911214
91122	KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ(切込穴付) (ポリカーボネート製) 1/2	28	4954057911221
91125	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ(スタッキング仕様) 1/2	27	4954057911252
91130	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ 1/3	27	4954057911306
91131	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ (ポリカーボネート製) 1/3	28	4954057911313
91132	KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ(切込穴付) (ポリカーボネート製) 1/3	28	4954057911320
91133	KOINU ホテルパン蓋 Pタイプ (ポリカーボネート製) 1/3	28	4954057911337
91135	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ(スタッキング仕様) 1/3	27	4954057911351
91140	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ 1/4	27	4954057911405
91141	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ (ポリカーボネート製) 1/4	28	4954057911412
91142	KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ(切込穴付) (ポリカーボネート製) 1/4	28	4954057911429
91143	KOINU ホテルパン蓋 Pタイプ (ポリカーボネート製) 1/4	28	4954057911436
91145	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ(スタッキング仕様) 1/4	27	4954057911450
91160	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ 1/6	27	4954057911603
91161	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ (ポリカーボネート製) 1/6	28	4954057911610
91162	KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ(切込穴付) (ポリカーボネート製) 1/6	28	4954057911627
91163	KOINU ホテルパン蓋 Pタイプ (ポリカーボネート製) 1/6	28	4954057911634
91190	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ 1/9	27	4954057911900
91191	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ (ポリカーボネート製) 1/9	28	4954057911917
91192	KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ(切込穴付) (ポリカーボネート製) 1/9	28	4954057911924
91193	KOINU ホテルパン蓋 Pタイプ (ポリカーボネート製) 1/9	28	4954057911931
91210	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ 2/1	27	4954057912105
91230	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ 2/3	27	4954057912303
91231	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ (ポリカーボネート製) 2/3	28	4954057912310
91232	KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ(切込穴付) (ポリカーボネート製) 2/3	28	4954057912327
91235	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ(スタッキング仕様) 2/3	27	4954057912358
91290	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ 2/9	24･27	4954057912907
91340	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ 3/4	27	4954057913409
92110	KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ (切込穴付) 1/1	27	4954057921107
92115	KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ (切込穴付)(スタッキング仕様) 1/1	27	4954057921152
92120	KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ (切込穴付) 1/2	27	4954057921206
92125	KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ (切込穴付)(スタッキング仕様) 1/2	27	4954057921251
92130	KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ (切込穴付) 1/3	27	4954057921305
92135	KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ (切込穴付)(スタッキング仕様) 1/3	27	4954057921350
92140	KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ (切込穴付) 1/4	27	4954057921404
92145	KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ (切込穴付)(スタッキング仕様) 1/4	27	4954057921459
92160	KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ (切込穴付) 1/6	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）1/9	27	4954057921909
92191	KOINU ホテルパン蓋 Cタイプ（ポリカーボネート製）1/9(取手なし)	28	4954057921916
92192	KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ(切込穴付)（ポリカーボネート製）1/9(取手なし)	28	4954057921923
92230	KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ（切込穴付）2/3	27	4954057922302
92235	KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ（切込穴付)（スタッキング仕様）2/3	27	4954057922357
92290	KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ（切込穴付）2/9	24･27	4954057922906
92340	KOINU ホテルパン蓋 NCタイプ（切込穴付）3/4	27	4954057923408
93014	運搬用ホテルパン 本体･蓋セット 1/1×100	28	4954057930147
93016	運搬用ホテルパン 本体･蓋セット 1/1×150	28	4954057930161
93034	運搬用ホテルパン 本体･蓋セット 2/3×100	28	4954057930345
93036	運搬用ホテルパン 本体･蓋セット 2/3×150	28	4954057930369
93110	運搬用ホテルパン 蓋 1/1	28	4954057931106
93112	KOINU ホテルパン蓋 DCタイプ 1/1	27	4954057931120
93114	運搬用ホテルパン 1/1×100㎜	28	4954057931144
93115	運搬用ホテルパン 蓋 1/1（スタッキング仕様）	28	4954057931151
93116	運搬用ホテルパン 1/1×150㎜	28	4954057931168
93122	KOINU ホテルパン蓋 DCタイプ 1/2	27	4954057931229
93230	運搬用ホテルパン蓋 2/3	28	4954057932301
93234	運搬用ホテルパン 2/3×100㎜	28	4954057932349
93235	運搬用ホテルパン 蓋 2/3(スタッキング仕様）	28	4954057932356
93236	運搬用ホテルパン 2/3×150㎜	28	4954057932363
93342	KOINU ホテルパン蓋 DCタイプ 3/4	27	4954057933421
93514	運搬用ホテルパン 本体･蓋セット 1/1×100㎜(スタッキング仕様)	28	4954057935142
93516	運搬用ホテルパン 本体･蓋セット 1/1×150㎜(スタッキング仕様)	28	4954057935166
93534	運搬用ホテルパン 本体･蓋セット 2/3×100㎜(スタッキング仕様)	28	4954057935340
93536	運搬用ホテルパン 本体･蓋セット 2/3×150㎜(スタッキング仕様)	28	4954057935364
94011	KOINU 波型ホテルパン SUS304ステンレス 1/1	29	4954057940115
94023	KOINU 波型ホテルパン SUS304ステンレス 2/3	29	4954057940238
94110	アルミ ホテルパン フッ素樹脂コーティング 仕様 1/1×25	29	4954057941105
94111	KOINU アルミ 波型ホテルパン フッ素樹脂コーティング 仕様 1/1	29	4954057941112
94112	ホテルパン ダブルパン しきり付中子 1/1	30	4954057941129
94122	ホテルパン ダブルパン しきり付中子 1/2	30	4954057941228
94123	KOINU アルミ 波型ホテルパン フッ素樹脂コーティング 仕様 2/3	29	4954057941235
94230	アルミ ホテルパン フッ素樹脂コーティング 仕様 2/3×25	29	4954057942300
95110	KOINU 穴明ホテルパン 1/1（深さ25㎜）	30	4954057951104
95111	KOINU 穴明ホテルパン 1/1（深さ40㎜）	30	4954057951111
95112	KOINU 穴明ホテルパン 1/1（深さ65㎜）	30	4954057951128
95114	KOINU 穴明ホテルパン 1/1（深さ100㎜）	30	4954057951142
95116	KOINU 穴明ホテルパン 1/1（深さ150㎜）	30	4954057951166
95120	KOINU 穴明ホテルパン 1/2（深さ25㎜）	30	4954057951203
95121	KOINU 穴明ホテルパン 1/2（深さ40㎜）	30	4954057951210
95122	KOINU 穴明ホテルパン 1/2（深さ65㎜）	30	4954057951227
95124	KOINU 穴明ホテルパン 1/2（深さ100㎜）	30	4954057951241
95126	KOINU 穴明ホテルパン 1/2（深さ150㎜）	30	4954057951265
95230	KOINU 穴明ホテルパン 2/3（深さ25㎜）	30	4954057952309
95231	KOINU 穴明ホテルパン 2/3（深さ40㎜）	30	4954057952316
95232	KOINU 穴明ホテルパン 2/3（深さ65㎜）	30	4954057952323
95234	KOINU 穴明ホテルパン 2/3（深さ100㎜）	30	4954057952347
96110	ホテルパン 目皿 1/1	29	4954057961103
96112	KOINU ホテルパン蓋（ヒンジ付）DHタイプ 1/1	27	4954057961127
96120	ホテルパン 目皿 1/2	29	4954057961202
96130	ホテルパン 目皿 1/3	29	4954057961301
96140	ホテルパン 目皿 1/4	29	4954057961400
96160	ホテルパン 目皿 1/6	29	4954057961608
96190	ホテルパン 目皿 1/9	29	4954057961905
96230	ホテルパン 目皿 2/3	29	4954057962308
96290	ホテルパン 目皿 2/9	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 1/1	29	4954057971102
97120	クリンプ アミ 1/2	29	4954057971201
97130	クリンプ アミ 1/3	29	4954057971300
97140	クリンプ アミ 1/4	29	4954057971409
97160	クリンプ アミ 1/6	29	4954057971607
97190	クリンプ アミ 1/9	29	4954057971904
97211	チェーフィングセット 10人用(ホテルパン1/1) 211 S	47	4954057972116
97212	チェーフィングセット　5人用(ホテルパン1/2) 212 S	47	4954057972123
97230	クリンプ アミ 2/3	29	4954057972307
97311	チェーフィングセットS型10人用(ホテルパン1/1) 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1/2) 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3/4) 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1/1用) 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1/2) 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3/4) 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1/1）	49	4954057975117
97620	ワン&ハーフチェーフィングセット S型(ホテルパン1/1･ホテルパン1/2) 4120	50	4954057976206
97622	ワン&ハーフチェーフィングセット S型(ホテルパン1/2×3) 4222	50	4954057976220
97624	ワン&ハーフチェーフィングセット S型(ホテルパン1/2×2･インセット24㎝) 4224	50	4954057976244
97640	ワン&ハーフチェーフィングセット S型(ホテルパン1/1･インセット24㎝) 4140	50	4954057976404
97700	スープウォーマーチェーフィング（インセット29㎝）	49	4954057977005
97701	ラウンドチェーフィング	49	4954057977012
98114	イージーミキシングプレート 深さ100㎜用	30	4954057981149
98116	イージーミキシングプレート 深さ150㎜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	4954057983112
99114	ユニットパン 1/1（深さ108㎜）	29	4954057991148
99116	ユニットパン 1/1（深さ158㎜）	29	4954057991162
99244	ユニットパン L1/2（深さ108㎜）	29	4954057992442
99246	ユニットパン L1/2（深さ158㎜）	29	4954057992466

KOINU

仔犬印厨房製品
株式会社 本間製作所

本　　社：〒959-1261 新潟県燕市秋葉町3-20-9
TEL (0256) 63-2333㈹ FAX (0256) 62-6313
津雲田工場：〒953-0123 新潟県新潟市西蒲区津雲田字横上731
TEL (0256) 82-3939　FAX (0256) 82-3825

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

- 製品の寸法は生産ロット毎に若干の誤差が生じる場合があります。ご了承ください。
- 製品の色は印刷の都合上、多少異なる場合があります。
- 商品の仕様は予告なく変更する場合があります。
- 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