

**hokua**

COOKWARE  
**PRO SELECTION**



CookWare

# Pro Selection

## いつも使うものだから 確かな品質を選びたい。

ホクア製品は、プロユースにふさわしく  
高い品質と職人技で念入りにつくられています。  
お料理づくりに大切な熱の働きと耐久性、  
さらに安全性に優れた業務用調理器を  
豊富に取り揃えてお応えします。

# Plus<sup>+</sup> One

もっと快適に、より機能的に。

### アルマイト製品

## 表面を保護し、腐食、錆に強いアルマイト製品。

アルミは、空気に触れると表面に薄い酸化皮膜を作り、アルミの表面を保護し、腐食を防ぐ働きをします。  
この皮膜を人工的に厚く生成したものが、「**アルマイト**」〈陽極酸化皮膜〉です。

## プロマイスターをはじめ プロセレクト、各種業務用鍋 調理小物等のアイテムに アルマイトを施しています。

(フライパン、ちり鍋を除く)

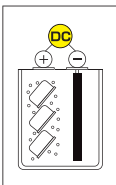
### ■ 表面をアルマイト仕上げにしたわけ

アルミニウムは優れた特長を持った素材です。  
軽い、熱伝導率が良い、保温性に優れている、非常に錆びにくい等々。  
とはいえ、生地のままのアルミ鋼にはなやみもあります。  
それは、 ●使うと鍋の内側が黒くなり、手入れが面倒なこと  
●柔らかくてキズがつきやすいこと  
しかし、これらの欠点は、表面にアルマイト加工を施すことにより解決  
できます。つまり、食材によって侵食されることのない、丈夫で大変安  
定した状態になります。  
こうして扱いが楽になったアルミニウムの調理器は、プロの求める「調  
理の簡易性」、そして「手入れ・扱いの平易性」を併せ持つものになる  
のです。

### アルマイト皮膜の製法

#### 硫酸アルマイト加工

硫酸液の電解液の中で陽極側にアルミ製品を接続し直流電気を流します。外観は、シルバー色と合金の種類及び電解時間によりパール発色。

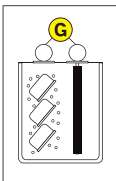


#### 硫酸硬質アルマイト

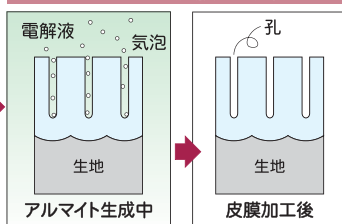
通常硫酸アルマイトと比較して、膜厚が厚く硬い性質があります。電解液温度を低くし、電圧・電流密度を高く、電解時間を通常の約2倍かけることにより、膜厚が厚く、また孔の数が少なくなるため、耐摩耗性が硬く、耐食性がUPします。色調は灰色から黒っぽい色になります。

#### しゅう酸アルマイト加工

しゅう酸液の電解液の中で一方の電極にアルミ製品を接続し、直流+交流の電気を流します。外観はゴールド色。

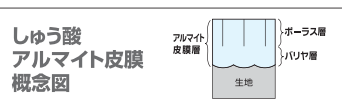
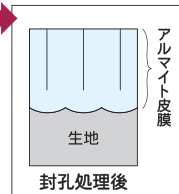


### アルマイト皮膜の製法



アルミの表面には酸化アルミの皮膜ができますが、この時の酸化皮膜の表面には電気の通った微細な孔があいています。

封孔処理は耐食性を向上させるために行うもので、硫酸、しゅう酸アルマイトのいずれもこの処理を行います。弊社では蒸気封孔を行っており、薬品封孔は行っておりません。



### しゅう酸アルマイト

しゅう酸アルマイトは、しゅう酸電解の製法により、アルマイト層がゴールド色に発色し皮膜自体が発色するアルマイト(自然発色)です。退色がなく特に耐食性に優れています。アルマイト皮膜の性能は、バリヤ層が厚いほど耐食性、耐摩耗性が向上します。電解の電圧が高いほどそれが厚くなります。しゅう酸皮膜は電流密度を確保するため必然的に電解の電圧が高くなります。そのためしゅう酸皮膜のバリヤ層は厚くなります。

### きれいさ長持ち!

純しゅう酸アルマイトは、耐食性が飛躍的に向上しています。硫酸アルマイトに比べ3倍以上(自社比)、特にアルカリ性に対して強いアルマイトです。さらに、耐摩耗性も一段とアップ(約1.6倍以上)。優れた耐久性によって…きれいさ長持ち!長く安心してお使いいただけます。

### 生地製品について

■ご使用中に内面が黒くなることがありますが、これは調理の際の加熱によりアルミニウムと水が反応を起こしたものにミネラル分などが付着することにより生じるものです。人体には無害であり、そのまま使用になられてもさしつかえありません。気になる場合は、水の中にりんごの皮や輪切りにしたレモンを入れ煮沸すると落とすことができます。また、初めてご使用になる前に、米のとぎ汁を入れて10~15分ほど煮沸すると、黒変化が起こりにくくなります。  
■ご使用中に内面に白いブツブツができることがあります。これは水道水中の塩素分、ミネラル分、あるいはアルカリイオン浄水器の水がアルミニウムと反応してできたものです。腐食のはじまりですが、人体には無害です。そのままご使用になられてもさしつかえありません。スポンジと中性洗剤で洗い流した後、米のとぎ汁を入れて10~15分ほど煮沸してください。腐食が進行しにくくなります。



プロマイスター IH .....03	鉄製品・グリルパン .....19
プロクックST IH .....05	カバー・ケトル・つまみ .....20
プロマイスター .....07	圧力鍋・文化鍋 .....21
プロセレクト・その他 鍋、蓋 ...09	蒸器・大型鍋 他 .....23
グルメステージ IH .....11	釜・大型鍋・蒸器・竹製品 .....25
ふっ素樹脂製品・各種業務用品 ...13	味一鉄・他鉄製品 .....27
クラッドシリーズ .....15	マイスターアルミホテルパン .....29
バット・蓋・網 .....17	

JANコード上7桁または9桁は、49-77449、49-05317、45-7131346の3種類があります。ページごとにJANコードを掲載していますので、ご確認ください。



電磁調理器にお使いいただける製品には、左のマークを表示しております。

More.

ふっ素樹脂製品  
アルミキャスト

熱保有力に優れた「アルミキャスト」。  
耐久性に優れた「ふっ素樹脂加工」。

質のちがいは、丈夫で熱保有力に優れた「**特厚底**」

「キャスト」は北陸アルミニウム(株)の登録商標です。「テフロン」および「Teflon」はデュボン社のふっ素樹脂についての登録商標です。

本格派のアルミキャスト(鋳造)製品は、高い品質と職人的な技で念入りに作られています。その丈夫さはもちろん、熱のあたりがやわらかく、しかも全面を均一に加熱する「特厚底」を特徴としています。ふっ素樹脂加工による耐久性に優れた非粘着性は、アルミキャスト(鋳造)製品ならではの特徴です。質のちがいをお試しください。

◆環境により優しくPFOA不使用のテフロン®加工。(2012年1月1日より)

PFOA(パーフルオロオクタン酸)は、もともと調理器具の表面加工に使われるふっ素樹脂塗料の製造時に助剤として利用されてきました。公共の研究機関からは、万一、ふっ素樹脂加工の調理器具からPFOAが検出されたとしても、一般の人々に健康上のリスクを及ぼさない程度のごく微量しか検出されていないことが発表されています。

◇テフロン®加工の調理器具の推奨する耐熱温度は260度。

※「テフロン®クラシック」を100とした、デュボン社の耐久性試験総合評価によるデータです。

ブランドシール						
ブランド名	テフロン®クラシック	テフロン®セレクト	テフロン®プレミアム	テフロン®プラチナ	テフロン®プラチナプラス	テフロン®プラチナプラスステンレス仕様
耐久性指数※	100	300	400	600	700	
特長	使いやすさをお手軽に 使いやすく、お手入れカンタン!	毎日のキッチンを 楽しく快適に 使いやすく、うれしい長持ち、 お手入れカンタン!	日本限定、こだわりの品質 優れた耐久性、 納得のクオリティ	本格的なお料理を手際よく、 あざやかに 優れた耐久性、 抜群のパフォーマンス	ホームシェフに向けたデュボン社の最高級グレード 傷に強い、ハイグレードの耐久性、 デュボン™最高級のクオリティ	
断面図						
コーティングの厚み	フライパン 25ミクロン以上 鍋 25ミクロン以上	フライパン 35ミクロン以上 鍋 30ミクロン以上	フライパン 35ミクロン以上 鍋 30ミクロン以上	フライパン 42ミクロン以上 鍋 42ミクロン以上	フライパン 42ミクロン以上 鍋 42ミクロン以上	フライパン 45ミクロン以上 鍋 45ミクロン以上

## プロマイスター IH

プロの技に応える確かな品質。  
使いやすさと優れた耐久性。  
先進の技を活かした、プロマイスターIH。



## ■ 寸胴鍋 IH

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	底厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
HP08-RL188	18	180×180	約4.6	1.6	3.0	8	626305	
HP08-RL218	21	210×210	約7.3	2.1	3.0	6	626312	
HP08-RL248	24	240×240	約11	2.6	3.0	6	626329	
HP08-RL278	27	270×270	約15	3.4	3.0	4	626336	
HP08-RL308	30	300×300	約20	3.9	3.2	4	626343	
HP08-RL338	33	330×330	約27	4.3	4.0	2	626350	
HP08-RL368	36	360×360	約35	4.6	4.0	1	626367	
HP08-RL398	39	390×390	約45	5.3	4.0	1	626374	
HP08-RL428	42	420×420	約57	7.1	5.0	1	626381	
HP08-RL458	45	450×450	約70	8.3	5.0	1	626398	

アルマイト加工

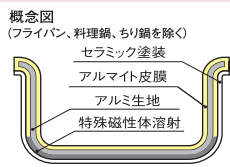


## ■ 半寸胴鍋 IH

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	底厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
HP08-RM188	18	180×130	約3.3	1.3	3.0	12	626404	
HP08-RM218	21	210×150	約5.1	1.8	3.0	8	626411	
HP08-RM248	24	240×170	約7.8	2.2	3.0	6	626428	
HP08-RM278	27	270×180	約10	2.7	3.0	6	626435	
HP08-RM308	30	300×200	約15	2.7	3.2	4	626442	
HP08-RM338	33	330×210	約18	3.4	4.0	4	626459	
HP08-RM368	36	360×230	約23	3.5	4.0	1	626466	
HP08-RM398	39	390×240	約28	4.0	4.0	1	626473	
HP08-RM428	42	420×270	約38	5.2	4.0	1	626480	
HP08-RM458	45	450×290	約46	6.0	4.0	1	626497	

アルマイト加工

## オール熱源クッキング



底面(裏面)に特殊磁性体を溶射、電磁調理器からガスコンロまで、全ての熱源に対応。表面にアルマイト加工を施すことによって、アルミ生地を保護し、鍋の内側が黒くなることを防ぎます。さらに、外表面にはセラミック塗装(焼付け塗装)が施されています。



均等肉厚製品



熱変形に強い「特厚底」

外表面は特殊磁性体+セラミック塗装

鋳造製フライパンは、鋳造された状態から自然硬化する過程で独特な結晶組織を形成。熱をたっぷり蓄え全面を均一に加熱し、加熱ムラのない「特厚底」を特徴としています。底面が加熱される電磁調理器などのクッキングヒーターの熱源に対し、熱変形に強く長くお使いいただけます。



## ■ 外輪鍋 IH

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	底厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
HP08-RS218	21	210×70	約2.5	1.3	3.0	8	626503	
HP08-RS248	24	240×80	約3.6	1.6	3.0	8	626510	
HP08-RS278	27	270×90	約5.0	2.1	3.0	6	626527	
HP08-RS308	30	300×100	約6.8	2.9	3.2	6	626534	
HP08-RS338	33	330×110	約9.5	3.4	4.0	4	626541	
HP08-RS368	36	360×120	約12	3.5	4.0	1	626558	
HP08-RS398	39	390×130	約15	4.0	4.0	1	626565	
HP08-RS428	42	420×140	約20	4.6	4.0	1	626572	
HP08-RS458	45	450×150	約23	5.3	4.0	1	626589	

アルマイト加工

## ■ アルミ蓋

品番	使用 サイズ	外径 mm	重量 kg	板厚 mm	JAN コード	本体価格
A1524915	15	170	0.1	1.7	624219	
A1524918	18	200	0.2	1.7	624226	
A1524921	21	232	0.3	2.0	624233	
A1524924	24	262	0.4	2.0	624240	
A1524927	27	292	0.5	2.0	624257	
A1524930	30	322	0.6	2.0	624264	
A1524933	33	362	0.7	2.0	624271	
A1524936	36	392	0.8	2.0	624288	

品番	使用 サイズ	外径 mm	重量 kg	板厚 mm	JAN コード	本体価格
A1524939	39	422	0.9	2.0	624295	
A1524942	42	460	1.1	2.0	624301	
A1524945	45	491	1.2	2.0	624318	
A1524948	48	520	1.6	2.5	624325	
A1524951	51	562	1.9	2.5	624332	
A1524954	54	590	2.1	2.5	624349	
A1524960	60	650	2.5	2.5	624356	

アルマイト加工





### 片手鍋 IH

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	底厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
HP08-KM188	18	180×110	約2.8	1.2	3.0	8	626602	
HP08-KM218	21	210×120	約4.0	1.6	3.0	6	626619	
HP08-KM248	24	240×140	約6.2	2.0	3.0	6	626626	
HP08-KM278	27	270×150	約8.6	2.8	3.2	4	626633	
HP08-KM308	30	300×170	約12	3.4	3.2	4	626640	

アルマイト加工

※30cmは補助取っ手付



### 浅型片手鍋 IH

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	底厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
HP08-KS188	18	180×65	約1.7	1.0	3.0	10	626664	
HP08-KS218	21	210×70	約2.5	1.3	3.0	8	626671	
HP08-KS248	24	240×80	約3.6	1.7	3.0	6	626688	
HP08-KS278	27	270×90	約5.0	2.2	3.0	6	626695	
HP08-KS308	30	300×100	約6.8	2.9	3.2	4	626701	

アルマイト加工

※30cmは補助取っ手付



### 料理鍋 IH

アルミキャスト製

品番	サイズ	内径×深さ mm	沸水容量 (段下容量) L	重量 kg	底厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
HC13-RM304	30	300×119	約7.1 (5.4)	1.6	3.5	8	626862	
HC13-RM334	33	330×129	約9.1 (6.8)	1.7	3.5	8	626879	
HC13-RM364	36	360×140	約11.7 (8.7)	2.0	3.5	6	626886	
HC13-RM394	39	390×155	約15.3 (11.6)	2.7	4.0	6	626893	
HC13-RM424	42	420×165	約19.6 (14.6)	3.7	4.0	4	626909	
HC13-RM454	45	450×180	約24.5 (18.2)	4.2	4.0	3	626916	

## プロマイスターの特長



両手取っ手は、大きく握りやすいサイズを採用。確実な握りと持ち運びやすさの機能性を考慮しました。



片手ハンドルは、重心を取りやすいロングハンドルを採用。持ちやすく疲れにくい機能性を考慮しました。



### アルミキャスト製(特厚底)

料理鍋、フライパン、炒り鍋はアルミキャスト製(特厚底)です。熱伝導・熱容量が一段と大きく、熱が素早くムラなく伝わります。

### BCフライパン IH non coating

品番	サイズ	外径×深さ mm	重量 kg	底厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
HC11-P1840	18	180×42	0.6	3.3	16	626725	
HC11-P2140	21	210×48	0.8	3.3	12	626732	
HC11-P2440	24	240×54	1.0	3.3	12	626749	
HC11-P2740	27	270×58	1.1	3.3	12	626756	
HC11-P3040	30	300×62	1.4	3.5	8	626763	
HC11-P3340	33	330×66	1.8	4.0	8	626770	
HC11-P3640	36	360×70	2.1	4.0	8	626787	

アルミキャスト製 | サテン仕上げ



### CTフライパン IH

品番	サイズ	外径×深さ mm	重量 kg	底厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
HC12-P1850	18	180×42	0.6	3.3	16	626794	
HC12-P2150	21	210×48	0.8	3.3	12	626800	
HC12-P2450	24	240×54	1.0	3.3	12	626817	
HC12-P2750	27	270×58	1.1	3.3	12	626824	
HC12-P3050	30	300×62	1.4	3.5	8	626831	
HC12-P3350	33	330×66	1.8	4.0	8	626848	
HC12-P3650	36	360×70	2.1	4.0	8	626855	

アルミキャスト製 | 外面: サテン仕上げ



### IH炒り鍋 IH

アルミキャスト製

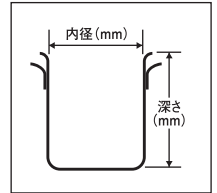
品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	底厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
HC16-TS274	27	270×93	約4.4	1.5	4.7	8	626923	
HC16-TS304	30	300×102	約6.1	2.0	4.7	8	626930	



クッキングヒーター用調理器具の安全保険加入製品

●上質1個箱入り

## プロクックST IH



使いやすさと優れた耐久性。  
先進の技術に裏打された信頼の証、プロクックST。



## ■ 寸胴鍋 IH

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
TG04-RL164	16	160×150	約3.0	1.1	0.8	1	575009	
TG04-RL204	20	200×180	約5.6	1.7	0.8	1	575016	
TG04-RL244	24	240×240	約10	2.9	0.8	1	575023	
TG04-RL284	28	280×280	約16.5	3.3	0.8	1	575030	
TG04-RL324	32	320×320	約24	5.1	1.0	1	575047	
TG04-RL364	36	360×360	約36	6.7	1.0	1	575054	
TG04-RL404	40	400×400	約50	9.5	1.2	1	575061	
TG04-RL454	45	450×450	約70	12.1	1.2	1	575078	

●蓋は別売です。

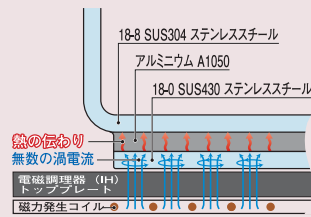


## ■ 半寸胴鍋 IH

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
TG04-RM164	16	160×120	約2.4	1.0	0.8	1	575085	
TG04-RM204	20	200×140	約4.4	1.4	0.8	1	575092	
TG04-RM244	24	240×160	約7.2	2.1	0.8	1	575108	
TG04-RM284	28	280×180	約11	2.7	0.8	1	575115	
TG04-RM324	32	320×200	約16	3.3	0.8	1	575122	
TG04-RM364	36	360×230	約23	4.9	1.0	1	575139	
TG04-RM404	40	400×260	約33	6.2	1.0	1	575146	
TG04-RM454	45	450×300	約47	9.1	1.2	1	575153	

●蓋は別売です。

## ■ プロクックST概念断面図 (電磁調理器)



## ■ 外輪鍋 IH

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
TG04-RS164	16	160×80	約1.5	0.9	0.8	1	575160	
TG04-RS184	18	180×80	約2.0	1.0	0.8	1	575177	
TG04-RS204	20	200×80	約2.5	1.2	0.8	1	575184	
TG04-RS244	24	240×95	約4.3	1.7	0.8	1	575191	
TG04-RS284	28	280×110	約6.7	2.4	0.8	1	575207	
TG04-RS324	32	320×160	約12	3.1	0.8	1	575214	
TG04-RS364	36	360×180	約18	4.6	1.0	1	575221	
TG04-RS404	40	400×200	約25	5.8	1.0	1	575238	
TG04-RS454	45	450×230	約36	8.3	1.2	1	575245	

●蓋は別売です。

## ■ プロクックSTの特長



大きく握りやすい形状で機能性を考慮しました。取っ手部分はスポット溶接とかしめ止めなので、耐久性に優れています。



握りやすさを追求したハンドル形状。スポット溶接とかしめ止めで丈夫な構造です。



Plus<sup>+</sup> One More.

MADE IN VIETNAM



## ■ 深型片手鍋 IH

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
TG04-KM164	16	160×120	約2.4	0.9	0.8	1	575252	
TG04-KM184	18	180×130	約3.3	1.2	0.8	1	575269	
TG04-KM204	20	200×140	約4.4	1.3	0.8	1	575276	
TG04-KM244	24	240×160	約7.2	2.0	0.8	1	575283	
TG04-KM284	28	280×180	約11.1	2.6	0.8	1	575290	

●蓋は別売です。



## ■ 浅型片手鍋 IH

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
TG04-KS164	16	160× 70	約1.4	0.7	0.8	1	575306	
TG04-KS184	18	180× 80	約2.0	0.8	0.8	1	575313	
TG04-KS204	20	200×105	約3.3	1.2	0.8	1	575320	
TG04-KS244	24	240×110	約5.0	1.7	0.8	1	575337	
TG04-KS284	28	280×130	約8.0	2.4	0.8	1	575344	

●蓋は別売です。



## ■ フライパン IH

品番	サイズ	外径×深さ mm	重量 kg	底厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
TG01-P204	20	220×40	0.7	5.3	1×12	575443	
TG01-P224	22	240×45	0.9	5.3	1×12	575450	
TG01-P244	24	260×45	1.0	5.3	1×12	575467	
TG01-P264	26	280×50	1.2	5.3	1×12	575474	
TG01-P284	28	300×50	1.4	5.3	1×12	575481	
TG01-P304	30	320×55	1.6	5.3	1× 8	575498	
TG01-P324	32	340×55	1.8	5.3	1× 8	575504	



## ■ CTフライパン IH

品番	サイズ	外径×深さ mm	重量 kg	底厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
TG02-P205	20	220×40	0.7	5.3	1×12	574804	
TG02-P225	22	240×45	0.9	5.3	1×12	574811	
TG02-P245	24	260×45	1.0	5.3	1×12	574828	
TG02-P265	26	280×50	1.2	5.3	1×12	574835	
TG02-P285	28	300×50	1.4	5.3	1×12	574842	
TG02-P305	30	320×55	1.6	5.3	1× 8	574859	
TG02-P325	32	340×55	1.8	5.3	1× 8	574866	

●内面:テフロン®プラチナプラス ステンレス仕様

## ■ 蓋

品番	使用 サイズ	外径 mm	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
TG05-Z1690	16	185	0.3	0.8	10	575351	
TG05-Z1890	18	205	0.3	0.8	10	575368	
TG05-Z2090	20	225	0.4	0.8	10	575375	
TG05-Z2490	24	265	0.5	0.8	10	575382	
TG05-Z2890	28	305	0.6	0.8	10	575399	
TG05-Z3290	32	345	1.0	1.0	10	575405	
TG05-Z3690	36	385	1.3	1.0	10	575412	
TG05-Z4090	40	425	1.6	1.0	10	575429	
TG05-Z4590	45	475	2.3	1.2	10	575436	



## ■ 蓋付セット IH

	品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
蓋付寸胴鍋	TG03-RL164	16	160×150	約3.0	1.4	0.8	1	574002	
	TG03-RL204	20	200×180	約5.6	2.1	0.8	1	574019	
	TG03-RL244	24	240×240	約10	3.4	0.8	1	574026	
	TG03-RL284	28	280×280	約16.5	3.9	0.8	1	574033	
	TG03-RL324	32	320×320	約24	6.1	1.0	1	574040	
蓋付半寸胴鍋	TG03-RM164	16	160×120	約2.4	1.3	0.8	1	574057	
	TG03-RM204	20	200×140	約4.4	1.8	0.8	1	574064	
	TG03-RM244	24	240×160	約7.2	2.6	0.8	1	574071	
	TG03-RM284	28	280×180	約11.1	3.3	0.8	1	574088	
	TG03-RM324	32	320×200	約16	4.3	0.8	1	574095	
蓋付外輪鍋	TG03-RS164	16	160× 80	約1.5	1.1	0.8	1	574101	
	TG03-RS184	18	180× 80	約2.0	1.3	0.8	1	574118	
	TG03-RS204	20	200× 80	約2.5	1.6	0.8	1	574125	
	TG03-RS244	24	240× 95	約4.3	2.2	0.8	1	574132	
	TG03-RS284	28	280×110	約6.7	3.0	0.8	1	574149	
TG03-RS324	32	320×160	約12	4.1	0.8	1	574156		

	品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
蓋付深型片手鍋	TG03-KM164	16	160×120	約2.4	1.2	0.8	1	574163	
	TG03-KM184	18	180×130	約3.3	1.5	0.8	1	574170	
	TG03-KM204	20	200×140	約4.4	1.7	0.8	1	574187	
	TG03-KM244	24	240×160	約7.2	2.4	0.8	1	574194	
	TG03-KM284	28	280×180	約11.1	3.2	0.8	1	574200	
蓋付浅型片手鍋	TG03-KS164	16	160× 70	約1.4	1.0	0.8	1	574217	
	TG03-KS184	18	180× 80	約2.0	1.1	0.8	1	574224	
	TG03-KS204	20	200×105	約3.3	1.6	0.8	1	574231	
	TG03-KS244	24	240×110	約5.0	2.2	0.8	1	574248	
	TG03-KS284	28	280×130	約8.0	3.0	0.8	1	574255	

## プロマイスター

使いやすさと確かな品質で、  
味の業に応えるプロマイスター。



## ■ 寸胴鍋

アルマイト加工

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
HP09-RL187	18	180×180	約4.6	1.5	3.0	12	625001	
HP09-RL217	21	210×210	約7.3	1.9	3.0	9	625018	
HP09-RL247	24	240×240	約11	2.4	3.0	6	625025	
HP09-RL277	27	270×270	約15	3.1	3.0	4	625032	
HP09-RL307	30	300×300	約20	4.1	3.2	4	625049	
HP09-RL337	33	330×330	約27	3.8	4.0	4	625056	
HP09-RL367	36	360×360	約35	4.4	4.0	2	625063	
HP09-RL397	39	390×390	約45	5.2	4.0	2	625070	
HP09-RL427	42	420×420	約57	6.9	5.0	2	625087	
HP09-RL457	45	450×450	約70	8.1	5.0	1	625094	
HP09-RL487	48	480×480	約85	9.3	5.0	1	625100	
HP09-RL517	51	510×510	約100	10.5	5.0	1	625117	
HP09-RL547	54	540×540	約120	11.5	5.0	1	625124	
HP09-RL607	60	600×600	約164	14.4	5.0	1	625131	



## ■ 外輪鍋

アルマイト加工

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
HP09-RS217	21	210×70	約2.5	1.2	3.0	12	625285	
HP09-RS247	24	240×80	約3.6	1.4	3.0	12	625292	
HP09-RS277	27	270×90	約5.0	1.9	3.0	8	625308	
HP09-RS307	30	300×100	約6.8	2.3	3.2	6	625315	
HP09-RS337	33	330×110	約9.5	2.8	4.0	6	625322	
HP09-RS367	36	360×120	約12	3.3	4.0	4	625339	
HP09-RS397	39	390×130	約15	3.8	4.0	4	625346	
HP09-RS427	42	420×140	約20	4.4	4.0	3	625353	
HP09-RS457	45	450×150	約23	5.1	4.0	3	624360	
HP09-RS487	48	480×160	約29	6.0	4.0	3	624377	
HP09-RS517	51	510×170	約36	6.7	4.0	2	624384	
HP09-RS547	54	540×190	約42	7.5	4.0	2	624391	
HP09-RS607	60	600×210	約60	10.5	5.0	1	624407	



## ■ 半寸胴鍋

アルマイト加工

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
HP09-RM187	18	180×130	約3.3	1.2	3.0	12	625148	
HP09-RM217	21	210×150	約5.1	1.6	3.0	9	625155	
HP09-RM247	24	240×170	約7.8	2.0	3.0	9	625162	
HP09-RM277	27	270×180	約10	2.5	3.0	6	625179	
HP09-RM307	30	300×200	約15	3.1	3.2	4	625186	
HP09-RM337	33	330×210	約18	3.2	4.0	4	625193	
HP09-RM367	36	360×230	約23	3.8	4.0	4	625209	
HP09-RM397	39	390×240	約28	4.3	4.0	2	625216	
HP09-RM427	42	420×270	約38	5.0	4.0	2	625223	
HP09-RM457	45	450×290	約46	5.8	4.0	1	625230	
HP09-RM487	48	480×320	約58	8.1	5.0	1	625247	
HP09-RM517	51	510×350	約70	9.2	5.0	1	625254	
HP09-RM547	54	540×370	約80	10.0	5.0	1	625261	
HP09-RM607	60	600×400	約113	12.4	5.0	1	625278	



## ■ テーパーパン

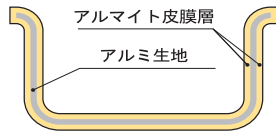
アルマイト加工

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
HP10-KM157	15	150×65	約0.9	0.4	4.0	20	625575	
HP10-KM187	18	180×70	約1.4	0.5	4.0	20	625582	
HP10-KM217	21	210×75	約2.1	0.7	4.0	20	625599	
HP10-KM247	24	240×85	約3.1	0.9	4.0	10	625605	
HP10-KM277	27	270×95	約4.4	1.1	4.0	10	625612	
HP10-KM307	30	300×100	約5.8	1.3	4.0	8	625629	





## プロマイスターの特長



表面にアルマイト加工を施すことにより、柔らかくキズつきやすいアルミ生地を保護し、鍋の内側が黒くなることを防ぎます。食材によって侵食されることのないアルマイト皮膜層ですので、扱いやすくお手入れが簡単になります。

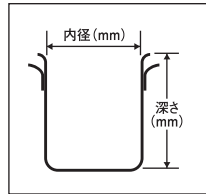
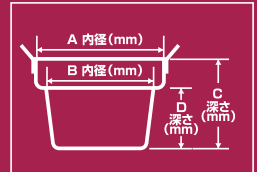


## プロマイスター

— 極厚打出し鍋シリーズ —

## 料理鍋

- アルミ極厚板打出し鍋ですから、熱伝導率・熱容量が一段と大きくなり、熱が素早くムラなく伝わります。特にじっくりと煮込むお料理に最適で、マイルドに仕上げます。
- 取っ手はこだわりの多いプロにも気持ちよく使って頂けるような、品格のあるデザインです。また、サイズの大きい鍋は両手が入る大きな取っ手になっていますから、持ち運びも安全に楽にできます。
- 本体も取っ手も、堅牢そのもの。耐久性が大幅にアップしました。



## 片手鍋 アルマイト加工

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
HP09-KM157	15	150×90	約1.6	0.8	3.0	16	625414	
HP09-KM187	18	180×110	約2.8	1.1	3.0	12	625421	
HP09-KM217	21	210×120	約4.0	1.5	3.0	12	625438	
HP09-KM247	24	240×140	約6.2	1.9	3.0	8	625445	
HP09-KM277	27	270×150	約8.6	2.6	3.2	6	625452	
HP09-KM307	30	300×170	約12	3.2	3.2	4	625469	
HP09-KM337	33	330×210	約18	3.5	4.0	4	625476	
HP09-KM367	36	360×230	約23	4.0	4.0	4	625483	

※30cm以上は補助取っ手付



## 浅型片手鍋 アルマイト加工

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
HP09-KS157	15	150×60	約1.0	0.7	3.0	16	625490	
HP09-KS187	18	180×65	約1.7	0.9	3.0	16	625506	
HP09-KS217	21	210×70	約2.5	1.2	3.0	12	625513	
HP09-KS247	24	240×80	約3.6	1.5	3.0	8	625520	
HP09-KS277	27	270×90	約5.0	2.0	3.0	8	625537	
HP09-KS307	30	300×100	約6.8	2.6	3.2	6	625544	
HP09-KS337	33	330×110	約9.5	3.1	4.0	4	625551	
HP09-KS367	36	360×120	約12	3.5	4.0	4	625568	

※30cm以上は補助取っ手付



便利な  
目盛り付



## 料理鍋 目盛り付

アルマイト加工

品番	サイズ	内径×深さ (A・B)×(C・D) mm	満水容量 (段下容量) L	重量 kg	底厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
HP16-RM247	24	240・223×120・86	約4.4(2.9)	1.1	3.0	10	624400	
HP16-RM277	27	271・253×121・87	約5.2(3.7)	1.2	3.0	10	624417	
HP16-RM307	30	304・280×130・95	約7.2(5.3)	1.5	3.0	10	624424	
HP16-RM337	33	331・310×141・106	約9.4(6.9)	1.7	3.0	10	624431	
HP16-RM367	36	363・336×149・114	約12.5(8.9)	2.1	3.0	6	624448	
HP16-RM397	39	392・364×160・125	約15.7(11.3)	2.4	3.0	6	624455	
HP16-RM427	42	421・393×177・138	約20(15)	3.0	3.0	6	624462	
HP16-RM457	45	451・422×179・140	約23(17)	3.1	3.0	3	624479	
HP16-RM487	48	483・454×194・153	約28(21)	4.4	3.5	3	624486	
HP16-RM517	51	514・484×209・167	約34(26)	4.7	3.5	3	624493	
HP16-RM547	54	543・514×223・178	約42(32)	6.6	4.0	2	624509	
HP16-RM607	60	608・572×233・191	約57(43)	7.7	4.0	2	624516	

## ちり鍋



## ちり鍋

アルミキャスト製

品番	サイズ	内径×深さ mm	底厚 mm	容量 L	重量 kg	入数	JAN コード	本体価格
HC15-TS241	24	238×71	3.5	約2.4	1.1	16	120520	
HC15-TS271	27	269×81	3.5	約3.4	1.2	10	120537	
HC15-TS301	30	298×90	3.5	約4.7	1.7	8	120544	
HC15-TS331	33	330×110	3.5	約7.9	2.2	6	120551	

●高級化粧箱入り

## プロセレクト・その他 鍋、蓋



便利な目盛り付  
※料理鍋を除く

使いやすさと確かな品質で、  
味の業に応える目盛りシリーズ!  
アルマイト加工が表面の腐食と黒変化を防ぎます。



## 寸胴鍋

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A1520018	18	180×172	約4.2	1.0	2.2	12	620006	
A1520021	21	210×196	約6.8	1.3	2.2	9	620013	
A1520024	24	240×230	約10	1.8	2.2	9	620020	
A1520027	27	270×262	約15	2.3	2.4	4	620037	
A1520030	30	300×280	約20	3.1	2.5	4	620044	
A1520033	33	330×322	約27	3.3	4.0	4	620051	
A1520036	36	360×345	約35	3.8	4.0	2	620068	
A1520039	39	390×371	約45	4.5	4.0	2	620075	
A1520042	42	420×403	約57	6.3	5.0	2	620082	
A1520045	45	450×433	約70	7.2	5.0	1	620099	
A1520048	48	480×465	約85	8.4	5.0	1	620105	
A1520051	51	510×491	約100	9.2	5.0	1	620112	
A1520054	54	540×524	約119	10.6	5.0	1	620129	
A1520060	60	600×572	約164	12.8	5.0	1	620136	

アルマイト加工



## 半寸胴鍋

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A1520118	18	180×97	約2.5	0.7	2.0	16	620143	
A1520121	21	210×128	約4.5	1.0	2.2	12	620150	
A1520124	24	240×155	約7.1	1.4	2.2	12	620167	
A1520127	27	270×171	約9.8	1.8	2.3	6	620174	
A1520130	30	300×186	約13	2.2	2.4	6	620181	
A1520133	33	330×199	約17	2.8	2.5	6	620198	
A1520136	36	360×225	約23	3.3	2.5	4	620204	
A1520139	39	390×245	約30	4.0	4.0	2	620211	
A1520142	42	420×279	約39	4.8	4.0	2	620228	
A1520145	45	450×317	約51	5.5	4.0	1	620235	
A1520148	48	480×331	約60	7.2	5.0	1	620242	
A1520151	51	510×343	約70	7.6	5.0	1	620259	
A1520154	54	540×362	約82	8.9	5.0	1	620266	
A1520160	60	600×405	約116	10.9	5.0	1	620273	

アルマイト加工



## 外輪鍋

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A1520221	21	210×68	約2.4	0.9	2.5	12	620280	
A1520224	24	240×80	約3.7	1.0	2.5	12	620297	
A1520227	27	270×90	約5.3	1.6	3.0	10	620303	
A1520230	30	300×100	約7.1	2.0	3.0	10	620310	
A1520233	33	330×109	約9.7	2.3	3.0	6	620327	
A1520236	36	360×120	約12	2.5	3.0	6	620334	
A1520239	39	390×130	約16	3.0	3.0	4	620341	
A1520242	42	420×140	約19	4.0	4.0	3	620358	
A1520245	45	450×151	約24	4.6	4.0	3	620365	
A1520248	48	480×161	約29	5.3	4.0	3	620372	
A1520251	51	510×169	約35	5.4	4.0	2	620389	
A1520254	54	540×179	約41	6.6	4.0	2	620396	
A1520260	60	600×204	約57	8.8	5.0	2	620402	

アルマイト加工



重心を取りやすい  
ロングタイプを採用!

## 片手鍋

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A1520315	15	150×86	約1.5	0.5	2.0	16	620419	
A1520318	18	180×97	約2.5	0.7	2.0	12	620426	
A1520321	21	210×118	約4.1	1.0	2.0	12	620433	
A1520324	24	240×130	約6.0	1.4	2.2	12	620440	
A1520327	27	270×140	約8.0	2.0	2.4	6	620457	
A1520330	30	300×170	約12	2.5	2.4	4	620464	
A1520333	33	330×196	約17	3.1	2.5	4	620471	
A1520336	36	360×225	約23	3.6	2.5	4	620488	

アルマイト加工

※27cm以上は補助取っ手付



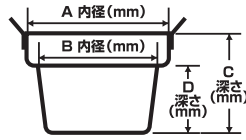
重心を取りやすい  
ロングタイプを採用!

## 浅型片手鍋

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A1520415	15	150×60	約1.0	0.5	2.4	16	620495	
A1520418	18	180×65	約1.7	0.7	2.4	16	620501	
A1520421	21	210×68	約2.4	0.9	2.5	16	620518	
A1520424	24	240×80	約3.7	1.2	2.5	12	620525	
A1520427	27	270×90	約5.3	1.9	3.0	8	620532	
A1520430	30	300×100	約7.1	2.3	3.0	6	620549	

アルマイト加工

※27cm以上は補助取っ手付



## 極厚料理鍋の特長

- アルミ極厚鍋ですから、熱伝導率・熱容量が一段と大きくなり、熱が素早くムラなく伝わります。特にじっくりと煮込むお料理に最適で、マイルドな味に仕上げます。
- 大きな取っ手になっていますから、持ち運びも安全に楽しめます。
- 本体も取っ手も、堅牢そのもの。耐久性が大幅にアップしました。

**アルミキャスト製(特厚底)**  
料理鍋はアルミキャスト製(特厚底)です。熱伝導・熱容量が一段と大きく、熱が素早くムラなく伝わります。

**持ち運びしやすい  
堅牢な持ち手!**



吹きこぼれの心配が少なく、煮物、味噌汁など、毎日のお惣菜に幅広くお使いいただけるお鍋です。



## 料理鍋

品番	サイズ	内径×深さ mm	満水容量 (段下容量) L	重量 kg	底厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A1520630	30	300×119	約7.1(5.4)	1.5	3.5	10	620556	
A1520633	33	330×129	約9.1(6.8)	1.6	3.5	10	620563	
A1520636	36	360×140	約11.7(8.7)	2.0	3.5	10	620570	
A1520639	39	390×155	約15.3(11.6)	2.5	4.0	10	620587	
A1520642	42	420×165	約19.6(14.6)	3.1	4.0	5	620594	
A1520645	45	450×180	約24.5(18.2)	3.7	4.0	5	620600	
A1520648	48	480×185	約27.9(19.4)	4.7	4.0	3	620617	
A1520651	51	510×197	約32.7(22.6)	5.1	4.0	3	620624	
A1520654	54	540×210	約37.4(25.8)	6.1	4.5	3	620631	

## SS段付鍋

品番	サイズ	内径×深さ (A・B)×(C・D)mm	満水容量 (段下容量) L	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
HP18-RM157	15.5	157・145×80・62	約1.3(0.9)	0.2	1.0	36	013469	
HP18-RM187	18.5	185・172×86・68	約1.9(1.4)	0.3	1.7	30	013476	
HP18-RM217	21.5	217・200×94・74	約2.8(2.0)	0.4	1.7	18	013483	

アルマイト加工 打出し加工

●JANコード上7桁は49-05317です。

## 業務用アルミ蓋

品番	使用 サイズ	外径 mm	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A1519015	15	165	0.1	1.5		619000	
A1519018	18	193	0.2	1.5		619017	
A1519021	21	224	0.2	1.7		619024	
A1519024	24	258	0.3	1.7		619031	
A1519027	27	285.5	0.4	1.7		619048	
A1519030	30	321	0.4	1.7		619055	
A1519033	33	352	0.5	1.8		619062	

アルマイト加工

品番	使用 サイズ	外径 mm	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A1519036	36	378	0.7	1.8		619079	
A1519039	39	413	0.8	1.8		619086	
A1519042	42	440	0.9	1.8		619093	
A1519045	45	470	1.0	1.8		619109	
A1519048	48	515.5	1.2	2.0		619116	
A1519051	51	540.5	1.3	2.0		619123	
A1519054	54	569	1.5	2.0		619130	
A1519060	60	630	1.8	2.0		619147	



## SS木蓋

落し蓋としてご使用になる時は、鍋より小さいサイズのものをお選びください。

品番	使用 サイズ	板厚 mm	重量 kg	入数	JAN コード	本体価格
OM01-Z1590	15.5	10	0.1		006850	
OM01-Z1890	18.5	10	0.2		006867	
OM01-Z2190	21.5	10	0.2		006874	
OM01-Z2490	24	10	0.3		006881	
OM01-Z2790	27	10	0.3		006898	
OM01-Z3090	30	10	0.4		006904	
OM01-Z3390	33	10	0.5		006911	
OM01-Z3690	36	10	0.6		006928	

品番	使用 サイズ	板厚 mm	重量 kg	入数	JAN コード	本体価格
OM01-Z3990	39	10	0.6		006935	
OM01-Z4290	42	10	0.7		006942	
OM01-Z4590	45	10	0.9		006959	
OM01-Z4890	48	10	1.0		006966	
OM01-Z5190	51	10	1.0		006973	
OM01-Z5490	54	10	1.2		006980	
OM01-Z6090	60	10	1.5		006997	

●JANコード上7桁は49-05317です。

## 蛇口付寸胴鍋

アルマイト加工

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
HP19-RL457	45	450×435	約70	7.4	5.0	1	622000	
HP19-RL487	48	480×465	約85	8.4	5.0	1	622017	
HP19-RL517	51	510×490	約100	9.4	5.0	1	622024	
HP19-RL547	54	540×520	約119	10.6	5.0	1	622031	
HP19-RL607	60	600×575	約164	12.7	5.0	1	622048	

コックをひねるだけで簡単に液体を出せます。コックは丈夫なステンレス製、耐久性に優れています。分解してお手入れができるので清潔です。

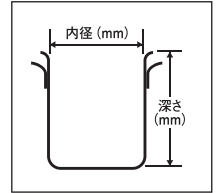
※蛇口の形状は変更される場合があります。



MADE IN JAPAN

●JANコード上7桁は49-77449です。

# グルメステージ IH



プロの技が冴える確かな品質。  
オール熱源対応!!



## ■ 寸胴鍋 IH

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	底厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A3171A23	23	235×177	約7.5	1.5	4.3	1	571728	
A3171A25	25	255×230	約11	1.9	4.3	1	571735	
A3171A28	28	285×250	約15	2.2	4.3	1	571742	
A3171A30	30	300×275	約19	2.7	4.5	1	571759	

## ■ 半寸胴鍋 IH

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	底厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A3171B23	23	235×149	約6.0	1.4	4.3	1	571766	
A3171B25	25	255×160	約8.0	1.6	4.3	1	571773	
A3171B28	28	285×165	約10	2.0	4.3	1	571780	
A3171B30	30	300×181	約13	2.3	4.5	1	571797	

アルミの熱伝導率を活かし、お料理の基本のスープ・ソース作りに最適!



## ■ 片手鍋 IH

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	底厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A3171D16	16	160×70	約1.5	0.7	2.5	1×6	571803	
A3171D18	18	180×80	約2.0	0.8	2.5	1×6	571810	
A3171D20	20	200×94	約3.0	1.1	2.5	1×6	571827	
A3171D22	22	220×101	約3.9	1.3	2.5	1×4	571834	
A3171D24	24	240×109	約5.0	1.5	2.5	1×4	571841	

## ■ 浅型片手鍋 IH

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	底厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A3171E18	18	180×60	約1.6	0.8	3.5	1×6	571858	
A3171E20	20	200×75	約2.4	1.0	3.5	1×6	571865	
A3171E22	22	220×75	約2.9	1.1	3.5	1×6	571872	
A3171E24	24	240×75	約3.4	1.3	3.5	1×4	571889	



手に優しい  
ハンドルラバー (別売) も  
ご用意しています。



## ■ ハンドルラバー

品番	サイズ	全長 mm	入数	JAN コード	本体価格
HE10-ZS9	S	115	20	571452	
HE10-ZM9	M	135	20	571469	
HE10-ZL9	L	165	20	571476	

適合 サイズ	片手鍋・フライパン (P13) 用	
S:16・18cm	M:20・22・24cm	L:26・28・30・32cm

材質:シリコンゴム

使いやすさと優れた耐久性。  
確かな品質でプロの技に応える  
グルメステージIH。

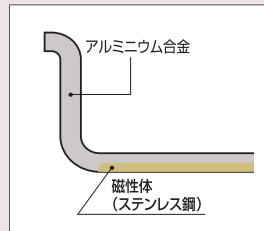


アルミの熱伝導率を活かし、  
いろいろなお料理に。

## グルメステージIHの特長

### あらゆる熱源に最適!

オール熱源対応でガスコンロから電磁調理器まであらゆる熱源に対応しています。



底面(裏面)に磁性体(ステンレス板)を貼り付け、電磁調理器からガスコンロまで、全ての熱源に対応。

### アルミ製だから軽くて丈夫!

アルミニウムはステンレスの約1/2の軽さ。  
熱伝導はステンレスの約9倍。  
熱回りと保温性に優れた特性で作業効率がアップします。

- 寸胴鍋はたっぷりと深さがあり、熱回りと保温性に優れています。
- 半寸胴鍋は比較的短い煮込み料理に最適です。
- 片手鍋は鍋をゆすりながら食材をまぜたり手際よく料理でき、いろいろな料理に使える便利鍋です。



Plus<sup>+</sup> One More.

MADE IN CHINA

アルミキャスト製品

# ふっ素樹脂製品・各種業務用品



## マイスター



## マイスター

外面:ミラー仕上げ

	品番	サイズ	内径×深さ mm	底厚 mm	重量 kg	入数	JAN コード	本体価格
フライパン	HC19-P2020	20	200×54	3.5	0.6	12	115205	
	HC19-P2220	22	220×54	3.5	0.7	12	115304	
	HC19-P2420	24	240×56	3.5	0.7	12	115403	
	HC19-P2620	26	260×58	3.5	0.9	12	115502	
	HC19-P2820	28	280×61	4.0	1.0	12	085287	
	HC19-P3020	30	308×64	4.0	1.1	12	085300	
	HC19-P3320	33	330×66	4.0	1.3	8	008002	
いため鍋	HC19-D2820	28	270×74	4.0	0.9	12	115601	
	HC19-D3020	30	290×79	4.0	1.0	12	115700	
ディープパン	HC19-D2420	24	240×71	3.5	0.8	12	008941	
	HC19-D2620	26	260×76	3.5	1.2	12	008965	
玉子焼	HC19-EM200	20×15	200×150×35	3.0	0.6	20	115809	
目玉焼	HC19-E1720	17	162×30	3.5	0.3	40	115915	
中華鍋	HC19-D3320	33	328×82	3.0	0.9	8	115717	
	HC19-D3620	36	360×92	3.0	1.2	8	115724	
●上質1個箱入り								
親子鍋	HC19-Z1920	17	162×30	3.5	0.3	10×4	023302	

アルミキャスト製 MADE IN JAPAN

## プロマイスター

### BCフライパン

non coating

品番	サイズ	内径×深さ mm	重量 kg	底厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A1525A18	18	180×42	0.5	3.3	2×8	624523	
A1525A21	21	210×48	0.6	3.3	2×6	624530	
A1525A24	24	240×54	0.8	3.3	2×6	624547	
A1525A27	27	270×58	1.0	3.3	2×6	624554	
A1525A30	30	300×62	1.3	3.5	2×4	624561	
A1525A33	33	330×66	1.6	4.0	2×4	624578	
A1525A36	36	360×70	1.9	4.0	2×4	624585	

アルミキャスト製 サテン仕上げ MADE IN JAPAN

### CTフライパン

コーティング仕様

品番	サイズ	内径×深さ mm	重量 kg	底厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A1525B18	18	180×42	0.5	3.3	2×8	624592	
A1525B21	21	210×48	0.7	3.3	2×6	624608	
A1525B24	24	240×54	0.8	3.3	2×6	624615	
A1525B27	27	270×58	1.0	3.3	2×6	624622	
A1525B30	30	300×62	1.3	3.5	2×4	624639	
A1525B33	33	330×66	1.6	4.0	2×4	624646	
A1525B36	36	360×70	2.0	4.0	2×4	624653	

アルミキャスト製 外面:サテン仕上げ MADE IN JAPAN



## グルメステージAL



### フライパン

non coating

品番	サイズ	外径×深さ mm	重量 kg	底厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A3171718	18	191×37	0.4	3.0	12	572053	
A3171720	20	216×45	0.6	3.0	12	572060	
A3171724	24	255×46	0.8	3.0	12	572077	
A3171726	26	277×48	0.9	3.0	10	572084	
A3171728	28	296×53	1.0	3.0	10	572091	
A3171730	30	317×57	1.1	3.0	8	572107	
A3171732	32	337×56	1.2	3.0	8	572114	

サテン仕上げ MADE IN CHINA

### CTフライパン

コーティング仕様

品番	サイズ	外径×深さ mm	重量 kg	底厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A3171818	18	191×37	0.4	3.0	12	572121	
A3171820	20	216×45	0.6	3.0	12	572138	
A3171824	24	255×46	0.8	3.0	12	572145	
A3171826	26	277×48	0.9	3.0	10	572152	
A3171828	28	296×53	1.0	3.0	10	572169	
A3171830	30	317×57	1.1	3.0	8	572176	
A3171832	32	337×56	1.2	3.0	8	572183	

外面:サテン仕上げ MADE IN CHINA

## グルメステージIH

### フライパン IH

non coating

品番	サイズ	外径×深さ mm	重量 kg	底厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A3171F20	20	216×45	0.6	3.5	12	571605	
A3171F24	24	255×46	0.8	3.5	12	571612	
A3171F26	26	277×48	1.0	3.5	10	571629	
A3171F28	28	296×53	1.1	3.5	10	571636	
A3171F30	30	317×57	1.2	3.5	8	571643	
A3171F32	32	337×56	1.3	3.5	8	571650	

サテン仕上げ MADE IN CHINA

### CTフライパン IH

コーティング仕様

品番	サイズ	外径×深さ mm	重量 kg	底厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A3171G20	20	216×45	0.6	3.5	12	571667	
A3171G24	24	255×46	0.8	3.5	12	571674	
A3171G26	26	277×48	1.0	3.5	10	571681	
A3171G28	28	296×53	1.1	3.5	10	571698	
A3171G30	30	317×57	1.2	3.5	8	571704	
A3171G32	32	337×56	1.3	3.5	8	571711	

外面:サテン仕上げ MADE IN CHINA



# グルメテイストDX



## 雪平鍋 IH コーティング仕様

品番	サイズ	内径×深さ mm	底厚 mm	容量 L	重量 kg	入数	JAN コード	本体価格
A-0694	16	162×68	3.1	約1.3	0.5	10×2	576334	
A-0691	18	180×71	3.1	約2.2	0.5	10×2	576303	
A-0692	20	204×76	3.1	約2.7	0.6	10×2	576310	
A-0693	22	224×81	3.1	約2.9	0.8	10×2	576327	
A-0695	24	240×85	3.1	約3.5	0.8	5×2	576341	

打出し加工 MADE IN CHINA



## グルメテイストシリーズ

### 雪平鍋用木柄

品番	サイズ	JAN コード	適合 サイズ	本体価格
HE11-ZS9	S	576853	16~20cm用	
HE11-ZL9	L	576860	21~24cm用	

材質：天然木 MADE IN CHINA

# グルメステージIH



## ヤットコ鍋 IH non coating

品番	サイズ	内径×深さ mm	底厚 mm	容量 L	重量 kg	入数	JAN コード	本体価格
A3171H18	18	180×71	3.1	約1.8	0.5	5×4	571896	
A3171H19	19	190×72	3.1	約1.9	0.5	5×4	571902	
A3171H20	20	203×76	3.1	約2.2	0.5	5×4	571919	
A3171H21	21	208×76	3.1	約2.3	0.5	5×4	571926	
A3171H22	22	226×80	3.1	約2.9	0.7	5×4	571933	
A3171H24	24	242×85	3.1	約3.5	0.7	5×2	571940	
A3171H27	27	268×97	3.3	約5.1	1.0	5×2	571957	
A3171H30	30	300×115	3.3	約7.5	1.2	5×2	571964	

便利な目盛りが  
付きました。



鍋の内側に施した目盛りは、だし汁や食材の分量を計る目安としてご利用ください。

アルミ製なので軽く、  
取り扱いが簡単です。



## SS雪平鍋(上物)

品番	サイズ	内径×深さ mm	板厚 mm	容量 L	重量 kg	入数	JAN コード	本体価格
HP21-KM157	15	150×60	1.7	約0.8	0.2	20	000162	
HP21-KM167	16	160×70	1.7	約1.1	0.3	20	000179	
HP21-KM187	18	180×80	1.7	約1.6	0.3	20	000186	
HP21-KM207	20	200×90	1.7	約2.2	0.4	20	000193	
HP21-KM217	21	210×80	1.7	約2.4	0.4	20	000209	
HP21-KM247	24	240×93	1.9	約3.4	0.6	10	001800	
HP21-KM277	27	270×100	2.8	約5.0	1.0	10	001817	
HP21-KM307	30	300×113	2.8	約7.2	1.3	6	001824	

(注) 24~30cmには目盛りが付きません。  
●JANコード上7桁は49-05317です。

MADE IN JAPAN

打出し加工 アルマイト加工

## SS親子鍋・蓋

品番	サイズ	容量 L	板厚 mm	重量 g	入数	JAN コード	本体価格
HP57-Z1670	縦型	16.5cm	約0.4	1.4	140	10×8	000674
HP13-KS157	蓋	15.5cm	-	1.0	38	40	001084

MADE IN JAPAN

●JANコード上7桁は49-05317です。

打出し加工



## ヤットコ鍋専用ペンチ

品番	重量 g	入数	JAN コード	本体価格
HP25-Z9990			010796	

MADE IN JAPAN

●JANコード上7桁は49-05317です。



## SS雪平鍋用木柄II

品番	サイズ cm	重量 g	JAN コード	本体価格
HP23-Z1690	16	46	607007	
HP23-Z1890	18	50	607014	
HP23-Z2090	20	57	607021	
HP23-Z2490	24	110	607038	
HP23-Z2790	27~30	130	607045	

MADE IN JAPAN

## ヤットコばさみ

品名	品番	重量 g	入数	JAN コード	本体価格
ヤットコばさみ(キャップ付)	A3195B30	152	10×10	595304	
シリコンゴムキャップ(2P)	A3195B31			595311	

MADE IN CHINA

重ねて収納できる鍋。  
場所を取りません。



## hokuaプロプラス ヤットコ鍋

品番	サイズ	内径×深さ mm	板厚 mm	容量 L	重量 kg	入数	JAN コード	本体価格
A5172015	15	156×71	3.0	約1.0	0.3	40	772309	
A5172018	18	188×81	3.0	約1.6	0.5	30	772323	
A5172021	21	216×91	3.0	約2.5	0.6	30	772347	
A5172024	24	249×106	3.0	約4.5	0.9	20	772361	
A5172027	27	278×116	3.0	約6.4	1.0	20	772385	
A5172030	30	315×136	3.0	約9.0	1.3	10	772392	

MADE IN JAPAN

打出し加工



アルマイト加工

## SS蓋っ子 雪平鍋用 兼用蓋

品番	サイズ	重量 g	入数	JAN コード	本体価格
HP26-Z1570	小(15・16・18cm兼用)	118	20	006256	
HP26-Z2070	大(20・21cm兼用)	152	20	006263	

●JANコード上7桁は49-05317です。 MADE IN JAPAN

## うどんすき

品番	サイズ	内径×深さ mm	板厚 mm	容量 L	重量 kg	入数	JAN コード	本体価格
HP24-T2770	27	240×59	3.0	約2.0	0.7	15	008847	
HP24-T3070	30	265×67	3.0	約2.8	0.8	10	008854	
HP24-T3370	33	280×79	3.0	約3.0	0.9	10	008861	
HP24-T3670	36	310×86	3.0	約4.7	1.1	10	008885	

●JANコード上7桁は49-05317です。 MADE IN JAPAN

打出し加工 アルマイト加工

滑り止め付で表面を  
キズつけにくく、しっ  
かり持てます。



ステンレス製品

## クラッドシリーズ

IH対応



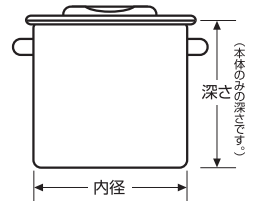
内層は熱伝導のよい普通鋼。  
熱ムラがなく短時間で調理できます。  
表面のステンレスは錆を防ぐのでお手入れもラクラク。

取っ手部分は18-8ステンレスに  
金メッキがほどこされています。



## クラッド目盛り付寸胴鍋 IH

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格	品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
AK01-RL274	27	270×270	約15	0.8	1	751090		AK01-RL394	39	390×390	約46	1.0	1	751137	
AK01-RL304	30	300×300	約21	0.8	1	751106		AK01-RL424	42	420×420	約58	1.0	1	751144	
AK01-RL334	33	330×330	約26	0.8	1	751113		AK01-RL454	45	450×450	約71	1.0	1	751151	
AK01-RL364	36	360×360	約36	0.8	1	751120									



## クラッド目盛り付寸胴鍋 IHの特長

## 見やすい目盛り付



大きく見やすい目盛り

## 筒状の大きな取っ手



筒状の取っ手なので握りやすく  
ソフトタッチです。

## 引っ掛け金具付



蓋の置場にこまらない引っ掛け金具付  
の蓋です。

## わかりやすい表示



取っ手部分にそれぞれサイズ・鋼種が  
刻印されているのでわかりやすい。

## ■つなぎ目無しのプレス1枚絞り加工

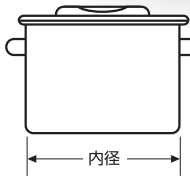
溶接部分が無いので水漏れの心配がなく耐久性に優れています。



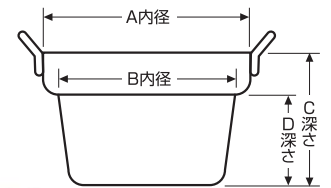




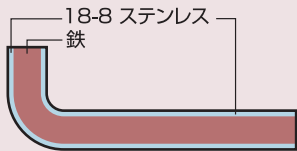
■クラッド半寸胴鍋 **IIH**



品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格	品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
AK01-RM274	27	270×180	約10	0.8	1	751182		AK01-RM394	39	390×250	約30	1.0	1	751229	
AK01-RM304	30	300×200	約13	0.8	1	751199		AK01-RM424	42	420×280	約38	1.0	1	751236	
AK01-RM334	33	330×220	約18	0.8	1	751205		AK01-RM454	45	450×310	約49	1.0	1	751243	
AK01-RM364	36	360×240	約24	0.8	1	751212									



クラッド3層構造



■電磁調理器にも対応



■クラッド段付鍋 **IIH**

品番	サイズ	内径×深さ (A・B)×(C・D)mm	容量 L	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格	品番	サイズ	内径×深さ (A・B)×(C・D)mm	容量 L	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
AK01-RS274	27	270・242×127・98	約4.0	0.8	5	751007		AK01-RS394	39	390・362×175・140	約13	0.8	5	751045	
AK01-RS304	30	300・272×132・102	約5.4	0.8	5	751014		AK01-RS424	42	420・392×188・153	約16	1.0	5	751052	
AK01-RS334	33	330・302×152・121	約7.5	0.8	5	751021		AK01-RS454	45	450・422×197・160	約20	1.0	5	751069	
AK01-RS364	36	360・332×162・130	約10	0.8	5	751038									

ステンレス種類別の特徴

「錆びにくい」という特性を活かしたステンレス製品

鉄の弱点は、錆びやすいこと。そこでクロム元素を加え、錆びにくい性質をもつように工夫した合金鋼が、ステンレスです。クロムは空気中の酸素と結合して、表面に皮膜をつくります。これがステンレスを錆びにくくしている秘密です。調理器具に使われるものでは、18クロム系より18-8ステンレス、18-8ステンレスよりモリブデンの方が皮膜の働きが強く、その耐食性が向上します。美観、強度、耐熱性にも優れたステンレスは、耐食性に優れ、錆びにくいのが最大の特徴です。

18Cr-14Ni-3Mo SUS316

モリブデン鋼ステンレス

約18%のクロムと約14%のニッケルと約3%のモリブデンを含む

18-8 SUS304

18-8ステンレス

約18%のクロムと約8%のニッケルを含む

# バット・蓋・網

調理の下ごしらえや、トレーとして活用できます。  
スタッキングもでき、安定性に優れています。



重ねても横ずれ  
しないかぎ型形状。



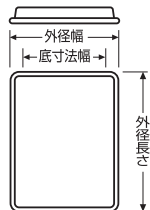
蓋はフラットなので、  
トレーにも利用できます。

## hokua アレンジバット 蓋

アルマイト加工

品番	サイズ	外径長さ×幅 mm	重量 g	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A5149560	小小	240×320	236	1.0	20	749288	
A5149565	小	276×356	299	1.0	40	749295	
A5149570	大	320×422	400	1.0	40	749301	
A5149580	特大	371×481	534	1.0	20	749318	

MADE IN JAPAN



アルマイト加工が表面の腐食と黒変化を防ぎます。  
調理の下ごしらえや、トレーとして  
活用できます。



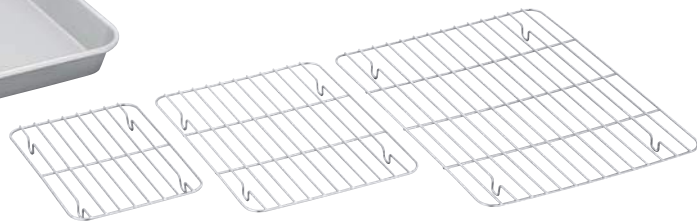
アルミニウム製なので熱拡散と熱伝導が良く、  
食品の冷蔵・冷凍に適しています。

## hokua 標準バット

アルマイト加工

品番	サイズ	外径長さ×幅×高さ mm	容量 L	重量 g	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A-0481	1号	307×370×45	約4.0	350	0.8	25	501916	
TK01-Z357	2号	273×348×38	約3.0	294	0.8	25	501923	
TK01-Z317	3号	241×312×33	約2.2	204	0.7	25	501947	
TK01-Z287	4号	211×276×32	約1.7	158	0.7	25	501954	
TK01-Z247	5号	181×242×30	約1.1	112	0.65	50	501961	
A-0482	6号	150×210×29	約0.8	82	0.65	50	501978	
A-0483	7号	132×189×28	約0.6	70	0.65	50	501985	
A-0484	8号	109×160×26	約0.4	46	0.6	50	501992	

MADE IN JAPAN



## hokua 標準バット 網

クロムメッキ(鉄)

品番	サイズ	外径長さ×幅 mm	重量 g	入数	JAN コード	本体価格
A5171810	1号	273×337	220	100	771203	
A5171820	2号	241×316	168	100	771210	
A5171830	3号	206×281	132	100	771227	
A5171840	4号	184×248	106	100	771234	
A5171850	5号	157×216	88	100	771241	
A5171860	6号	129×188	65	100	771258	

MADE IN JAPAN



エンボス加工なので、  
コップなどが滑りにくい!

## 脇取盆

アルミニウム素材

エンボス加工

品番	サイズ	外径長さ×幅×高さ mm	重量 g	入数	JAN コード	本体価格
OK02-Z447	44	440×300×25	460	10×3	773887	
OK02-Z467	46	460×310×25	500	10×3	773894	
OK02-Z507	50	500×337×27	580	10×3	773900	

MADE IN JAPAN

## 美味しく冷凍・解凍できるからプロが好むアルミ素材!

- ・熱にも強いから煮沸消毒でき、清潔・安全!
- ・スピード冷凍で解凍時の旨味と栄養を逃がさない!

### hokua穴明バット

アルミ加工

品番	サイズ	外径長さ×幅×深さ mm	容量 L	重量 g	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A5171610	1号	307×370×46	約3.22	322	0.8	25	771401	
A5171620	2号	273×348×38	約2.72	272	0.8	25	771418	
A5171630	3号	241×312×33	約2.18	188	0.7	25	771425	
A5171640	4号	211×276×35	約1.46	146	0.7	25	771432	
A5171650	5号	181×242×30	約1.04	104	0.65	50	771449	
A5171660	6号	150×210×29	約0.78	78	0.65	50	771456	
A5171670	7号	132×189×28	約0.66	66	0.65	50	771463	

MADE IN JAPAN



臭いがつきにくく、  
サッと洗えてお手入れ簡単!

プラスチックや陶器より  
優れた熱伝導率で  
スピード自然解凍!



### hokua D型バット

アルミ加工

品番	サイズ	外径長さ×幅×深さ mm	容量 L	重量 g	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A5171115	15型	102×148×58	約0.6	74	0.8	20×6	771302	
A5171117	17型	116×168×74	約1.1	114	0.8	20×6	771319	
A5171120	20型	129×201×78	約1.5	144	0.8	20×6	771326	
A5171123	23型	156×227×85	約2.3	192	0.8	20×6	771333	
A5171128	28型	170×278×86	約3.3	264	0.9	20×4	771340	
A5171132	32型	191×323×97	約5.0	396	1.0	20×2	771357	
A5171138	38型	229×381×100	約7.2	514	1.0	20×2	771364	

MADE IN JAPAN

## アルミだからステンレスや陶器に比べ数倍優れた熱伝導率で急速冷凍



- ・蓋をはずせば収納(スタッキング可能)
- ・アルミだから急速冷凍でき-1℃から-5℃の温度帯を一気に通過することで素材の持ち味をそこなわずに冷凍することができます。



### プリサーブ 浅型

本体:アルミ加工

蓋:ポリエチレン

品番	サイズ	外径長さ×幅×深さ mm	容量 L	重量 g	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A5150205	ミニ	105×135×39	約0.4	75	0.7	10×6	750208	
A5150208	小小	120×155×39	約0.55	99	0.8	10×6	750215	
A5150210	小	134×174×40	約0.7	116	0.8	10×6	750222	
A5150215	中	156×206×46	約1.1	170	0.8	10×6	750239	
A5150220	大	190×246×53	約2.0	271	0.9	10×6	750246	

MADE IN JAPAN

### プリサーブ 深型

本体:アルミ加工

蓋:ポリエチレン

品番	サイズ	外径長さ×幅×深さ mm	容量 L	重量 g	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A5150255	ミニ	105×135×54	約0.55	85	0.7	10×6	750253	
A5150258	小小	120×155×60	約0.85	115	0.8	10×6	750260	
A5150260	小	134×174×65	約1.2	145	0.8	10×6	750277	
A5150265	中	156×206×74	約1.8	209	0.8	10×6	750284	
A5150270	大	190×246×84	約3.2	336	0.9	5×12	750291	

MADE IN JAPAN

## 調理の下ごしらえとして活用できます。

アルミの熱伝導率は、スチールの3倍、ステンレスの13倍、プラスチックの430倍と他素材に比べて大変優れているので、スピード冷凍・解凍ができます。

### プリサーブ PP蓋付バット

本体:アルミ加工

蓋:スノコ:ポリプロピレン

品番	サイズ	外径長さ×幅×深さ mm	容量 L	重量 g	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A5150310	小	214×294×61	約3.0	466	0.85	10	750307	
A5150315	中	235×325×70	約4.2	568	0.85	10	750314	
A5150320	大	260×353×82	約6.0	684	0.85	10	750321	

MADE IN JAPAN



スノコ付きで  
水切りができます。

# 鉄製品・グリルパン



## 鉄鑄物製品の特長

- 鉄鑄物の厚底なので熱ムラのない全面均一加熱。底厚2mmの鉄鑄物は熱ムラが少なく均一加熱ができます。
- 使い込むほど油が馴染み、錆びにくくなります。鉄鑄物は鉄板と比べて油が馴染みやすい!
- すべての熱源に対応!  
高出力型200V、100Vの電磁調理器にも対応しています。  
(安心のSGマーク付き)電磁調理器(IH)からガスコンロまで各種熱源にご使用いただけます。

## 鉄人志向 味達人

あじのたっじん

空炊きにも耐え得る  
耐熱性と耐久性!

## 鉄鑄物シリーズ 美食の達人

びしょくのたっじん

丈夫な鉄鑄物で軽量化、  
強火で素早く調理!



鉄人志向  
味達人 IH

	品番	サイズ	内径×深さ mm	重量 kg	底厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
フライパン	AJ01-P2690	26	264×50	0.8	1.2	5×2	703006	
いため鍋	AJ01-D2090	20	200×61	0.6	1.2	5×2	703020	
	AJ01-D2890	28	278×74	1.0	1.2	5×2	703037	
玉子焼	AJ01-ES900	S	98×152×23	0.4	1.6	5×2	703044	
	AJ01-EM900	M	147×190×28	0.6	1.6	5×2	703051	

クッキングヒーター用  
調理器具の安全保険加入製品

鉄プレス製 MADE IN JAPAN

鉄人志向  
美食の達人 IH

	品番	サイズ	内径×深さ mm	重量 kg	底厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
フライパン	MK07-P2460	24	250×44	1.0	2.0	1×8	783909	
	MK07-P2660	26	270×46	1.0	2.0	1×8	783916	
深型フライパン	MK07-D2060	20	210×70	1.1	2.0	1×8	783923	

クッキングヒーター用  
調理器具の安全保険加入製品

●1個箱入り 鉄鑄物 MADE IN CHINA

プロの技に応える確かな品質、使いやすさと優れた耐久性  
全面を均一加熱し、熱保有力に優れた「特厚底」



アルミ鑄物  
木柄ステーキパン(大)

品番	縦×横×高さ mm	底厚 mm	重量 kg	入数	JAN コード	本体価格
AL02-GLL10	268×318×15	9.0	2.9	1×4	564805	

アルミキャスト製 MADE IN CHINA

アルミ鑄物  
木柄ステーキパン(小)

品番	縦×横×高さ mm	底厚 mm	重量 kg	入数	JAN コード	本体価格
AL02-GLS10	243×243×14	8.0	1.9	1×5	564812	

アルミキャスト製 MADE IN CHINA

アルミ鑄物  
角型グリルプレート

品番	縦×横×高さ mm	底厚 mm	重量 kg	入数	JAN コード	本体価格
AL02-GLK10	288×243×21.5	6.5	1.9	5	564829	

アルミキャスト製 MADE IN CHINA

# カバー・ケトル・つまみ

← ご使用いただける熱源 →



●電磁調理器(IHクッキングヒーター)にはお使いいただけません。



どのサイズにも  
ぴったりフィット。  
熱を逃がさずふっくら焼き上げます。

## ラピック玉子焼カバー

品番	適合サイズ	板厚 mm	重量 g	入数	JANコード	本体価格
AC-701	~16.8cm×~20cm	1.0	250	10×3	566700	

内・外面:ふっ素樹脂加工    MADE IN CHINA

## ラピックフライパンカバー

品番	適合サイズ	板厚 mm	重量 g	入数	JANコード	本体価格
HE03-Z183	S(18~22cm用)	1.0	380	5×2	572800	
HE03-Z243	M(24~28cm用)	1.0	560	5×2	572817	
HE03-Z263	L(26~30cm用)	1.0	600	5×2	572824	

内面:ふっ素樹脂加工    MADE IN CHINA

## パレスケトル

品番	サイズ ℓ	容量 L	重量 kg	板厚 mm	入数	JANコード	本体価格
HP34-Y1070	1	1.2	0.3	0.8	45	112433	
HP34-Y1570	1.5	1.7	0.3	0.9	40	112532	
HP34-Y2070	2	2.3	0.4	1.0	30	112631	
HP34-Y3070	3	3.3	0.5	1.0	24	112730	
HP34-Y4070	4	4.4	0.6	1.0	20	112839	

MADE IN JAPAN    ●1個箱入り



丈夫で錆びにくいステンレス製。  
場所をとらない自立式フライパンカバー。

ベーシックタイプの  
アルミ製ケトル。

沸いたら笛が  
おしらせします。



## ルックインスタンドカバー

品番	適合サイズ	板厚 mm	重量 g	入数	JANコード	本体価格
JY-701	S(18~22cm)	0.6	440	10	537700	
JY-702	M(22~26cm)	0.6	600	10	537717	
JY-703	L(26~30cm)	0.6	780	10	537724	

MADE IN CHINA



## パレス笛吹ケトル

品番	サイズ ℓ	容量 L	重量 kg	板厚 mm	入数	JANコード	本体価格
HP35-Y2070	2	約2.3	0.5	1.0	30	112938	
HP35-Y3070	3	約3.3	0.6	1.0	24	113034	

MADE IN JAPAN    ●1個箱入り

ハンドルの樹脂部分を長くとり、  
万一手柄の後ろの方を  
持ってもやけどしにくく  
しています。

軽くて、使いやすい  
アルミ製大型ケトル  
大容量で、さまざまなシーンで大活躍。



扱いやすく、  
お手入れ簡単。



大きいからこそアルミ製  
◇アルミは鉄の3倍の熱伝導率があります。  
◇アルミは鉄やステンレスのほぼ3分の1の重さです。

## グレートケトル

品番	サイズ ℓ	容量 L	重量 kg	板厚 mm	入数	JANコード	本体価格
A-0581	6	約6.4	0.8	1.1	12	777205	
A-0582	8	約8.5	1.1	1.1	12	777212	
A-0583	10	約10	1.2	1.1	12	777229	

MADE IN JAPAN    アルミ加工    ●1個箱入り

## フェミナケトル

品番	サイズ ℓ	容量 L	重量 kg	板厚 mm	入数	JANコード	本体価格
S-0628	1.5	約1.7	0.4	0.95	1×24	4170	
S-0629	2	約2.5	0.4	0.95	1×24	4187	
S-0630	3	約3.5	0.5	0.95	1×24	4194	
S-0631	4	約4.4	0.6	0.95	1×12	4200	
S-0632	5	約5.1	0.6	0.95	1×12	4217	

●JANコード上9桁は45-7131346です。 ●1個箱入り



## 交換用なべつまみ(黒)

品番	サイズ	重量 g	入数	JANコード	本体価格
NB118	M: 24		10	770732	
NB120	L: 35		10	770749	

MADE IN KOREA

## 交換用なべつまみ(赤)

品番	サイズ	重量 g	入数	JANコード	本体価格
NR116	小: 24		10	770701	
NR118	中: 30		10	770718	
NR120	大: 38		10	770725	

MADE IN JAPAN

## 交換用つまみBK

品番	サイズ	重量 g	入数	JANコード	本体価格
A-0761	(小)14~16cm用		22	10:770756	
A-0762	(中)14~18cm用		32	10:770763	
A-0763	(大)20cm以上用		44	10:770770	

MADE IN JAPAN

## 交換用なべつまみ(ガラス蓋用)

品番	サイズ	重量 g	入数	JANコード	本体価格
A-0871	小(14~18cm用)		36	10:770787	
A-0872	大(20cm以上用)		46	10:770794	

MADE IN CHINA

アルミキャスト製品

## 圧力鍋・文化鍋

硬いものも、アツという間に柔らか調理。  
栄養分を逃さず、素材の旨みが断然違います。



数々の安全性を最優先した  
リブロン圧力鍋

## リブロン 圧力鍋

2.8 L / 4.5 L / 5.5 L



4.5 L

5.5 L

2.8 L



黒オモリ

赤オモリ

■調理圧力0.1MPa (1.0kg/cm<sup>2</sup>G)

■オモリ2種類、目皿、掃除棒、取扱説明書、料理本付

煮る、蒸す、ゆでる、炊くという料理に加压をこなす万能鍋です。短時間でおいしく仕上げるので大変経済的です。

## ■リブロン圧力鍋

品番	サイズ	内径×深さ mm	底厚 mm	満水容量 L	最大炊量	重量 kg	入数	JAN コード	本体価格
HC25-S2870	2.8L	190×109	4.5	約2.8	4合	1.7	6	302704	
HC25-M4570	4.5L	220×128	6.0	約4.5	8合	2.2	4	302711	
HC25-L5570	5.5L	220×157	6.0	約5.5	9合	2.4	4	302728	



製品安全協会認定製品

●1個箱入り

アルマイト加工

AC7A製品



安全基準適合製品

## IHリブロン 圧力鍋

2.8 L / 4.5 L



IH 2.8 L

IH 4.5 L

すべての熱源に対応!

## ■IH リブロン圧力鍋 IH

品番	サイズ	内径×深さ mm	底厚 mm	満水容量 L	最大炊量	重量 kg	入数	JAN コード	本体価格
HC46-S2860	2.8L	190×109	5.6	約2.8	4合	2.0	6	302759	
HC46-M4560	4.5L	220×129	6.1	約4.5	8合	2.7	4	302766	



製品安全協会認定製品

●1個箱入り

硬質アルマイト加工

AC7A製品

クッキングヒーター用  
調理器具の安全保険加入製品

安全基準適合製品

すべての熱源に対応



ガスコンロ、電気ヒーター、IHクッキングヒーター、IHコンロ、IH調理器

## 圧力鍋 (リブロン圧力鍋・業務用圧力鍋) の交換部品について

圧力鍋の部品が変形し不具合が生じたり、紛失した場合は以下の名称でお申し付けください。

圧力調整オモリ リブロン圧力鍋のみ	パッキング	安全フィルター	安全フィルター用ナット

●部品をご注文いただくときは、本体裏面中央に刻印されているロット番号をお知らせの上お申し込みください。●部品等は、必ず指定のものをご使用ください。指定以外の部品は絶対に使用しないでください。●左記掲載以外の部品に不具合が生じた場合には修理が必要となります。●圧力鍋用交換部品、その他の補修用部品は製造打ち切り後、最低5年間保有しています。

← ご使用いただける熱源 →



●電磁調理器(IHクッキングヒーター)にはお使いいただけません。

## 業務用圧力鍋 15 L / 18 L / 21 L / 24 L

安全フィルター付

120℃の高温で素早くたくさんの量を一度につくれる大容量の圧力鍋です。

### 業務用圧力鍋

アルマイト加工 AC7A製品

品番	サイズ	内径×深さ mm	底厚 mm	満水容量 L	最大炊量	重量 kg	入数	JAN コード	本体価格
HC26-RS157	15L	360×162	7.0	約15	2.0升	8.9	1	310044	
HC26-RM187	18L	360×192	7.0	約18	2.4升	9.5	1	310006	
HC26-RS217	21L	360×228	7.0	約21	2.7升	9.7	1	310051	
HC26-RM247	24L	360×260	7.0	約24	3.0升	10.1	1	310013	

※最大炊き量は、業務用いすれも米の炊き量(炊飯量)です。

●1個箱入り



## 文化鍋で炊いたご飯が一番おいしい!

扱いやすく、ご飯がふっくら炊きあげます。



### DX文化鍋

品番	サイズ	内径×深さ mm	底厚 mm	最大炊量	重量 kg	入数	JAN コード	本体価格
HC27-RM181	18	180×100	3.0	3.5合 (520g)	0.9	12	028116	
HC27-RM201	20	200×111	3.0	4合 (610g)	1.0	12	028123	
HC27-RM221	22	220×122	3.0	6合弱 (880g)	1.2	12	028130	
HC27-RM241	24	240×135	3.0	8合弱 (1,16kg)	1.4	12	028147	

●上質1個箱入り

アルミキャスト製 内面:サテン仕上げ 外面:ミラー仕上げ

おねばが吹きこぼれず、少ないご飯もおいしく炊ける。



シルバー世代への最適なプレゼント。

### 文化ごはん鍋 | テフロン® プラチナ加工 |

品番	サイズ	内径×深さ mm	底厚 mm	最大炊量	重量 kg	入数	JAN コード	本体価格
HC28-RM182	18	180×100	3.0	3.5合 (520g)	0.8	12	028215	
HC28-RM202	20	200×111	3.0	4合 (610g)	1.0	12	028222	

●上質1個箱入り

アルミキャスト製 外面:ミラー仕上げ

# 蒸器・大型鍋 他



## ゆうげ紀行 手軽においしく蒸し料理。いろいろ使える豊富な用途。

兼用鍋から二段蒸器・セイロまですべて揃えたシリーズです。



パール発色アルマイト加工

### さっぱり、美味しく蒸し料理。

- ・茶碗蒸し、赤飯などの蒸し物に、蒸し器として、煮物、茹で物に、深鍋としてご使用いただけます。
- ・熱伝導抜群のアルミ製蒸し器ですので、ムラなく美味しい蒸し物料理が手軽に簡単にできます。



### NEWジェッター 二重セット (蓋1・セイロ2・鍋1)

品番	サイズ	蒸し量	容量 L	板厚 mm	重量 kg	入数	JAN コード	本体価格
A-0891	28	4.4升	約7.4	1.0	1.9	1×6	156055	
A-0892	30	6.0升	約9.6	1.0	2.1	1×4	156079	
A-0631	33	7.0升	約12.4	1.2	3.6	1×4	156086	
A-0632	36	8.4升	約14.7	1.2	4.1	1×2	156093	

アルマイト加工

●目皿付 (33, 36cm) ●1個箱入り

### NEWジェッター 角蒸二重セット (蓋1・セイロ2・鍋1)

品番	サイズ	蒸し量	容量 L	板厚 mm	重量 kg	入数	JAN コード	本体価格
A-0821	26	3.2升	約6.0	1.1	0.8	1×6	156307	
A-0822	28	4.0升	約9.0	1.1	1.0	1×2	156314	
A-0823	30	5.0升	約10.8	1.1	1.1	1×2	156321	
A-0824	33	6.0升	約13.1	1.1	1.4	1×2	156338	
A-0825	36	7.0升	約15.5	1.1	1.5	1×2	156345	

アルマイト加工

●目皿付 (26cmのみ) ●1個箱入り

### スチームプレート

品番	サイズ	入数	JAN コード	本体価格
HP05-Z167	16 (18cm以上用)	20	140627	
HP05-Z177	17 (19cm以上用)	20	140603	
HP05-Z197	19 (20cm以上用)	20	140610	

アルマイト加工



### スチームシート

品番	サイズ cm	入数	JAN コード	本体価格
SP-16	16	200	718802	
SP-19	19	200	718819	
SP-23	23	200	718826	

●20枚入り





耐食性が通常アルマイトに比べ3倍以上、  
 耐磨耗性1.6倍以上と耐久性に優れています。(当社比)

## ■ 純しゅう酸 千寿鍋

しゅう酸アルマイト加工

品番	サイズ	内径×深さ mm	板厚 mm	容量 L	重量 kg	入数	JAN コード	本体価格
HP33-RM167	16	160×77	0.7	約1.4	0.2	24	125006	
HP33-RM187	18	180×86	0.7	約2.0	0.3	24	125013	
HP33-RM207	20	200×98	0.7	約2.8	0.3	24	125020	
HP33-RM227	22	220×108	0.7	約3.7	0.4	18	125037	
HP33-RM247	24	240×115	0.75	約4.8	0.5	18	125044	
HP33-RM267	26	260×128	0.75	約6.3	0.6	12	125051	
HP33-RM287	28	280×139	0.85	約7.9	0.8	12	125068	
HP33-RM307	30	300×147	0.9	約9.6	0.9	12	125075	
HP33-RM327	32	320×159	0.9	約12	1.0	12	125082	
HP33-RM347	34	340×168	0.9	約14	1.1	8	125099	
HP33-RM377	37	370×177	1.1	約17.7	1.5	8	125105	
HP33-RM407	40	400×189	1.2	約21	2.4	4	125112	
HP33-RM447	44	440×199	1.3	約28	2.7	4	125129	

●40、44cmのみ、取っ手はダイキャスト製です。

# 千寿鍋

純しゅう酸  
いいもの  
なごもり



## 純しゅう酸 味づくし

しゅう酸アルマイト加工



## ■ 純しゅう酸 味づくし

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
HP43-RM167	16	160×79	約1.4	0.2	0.7	3×12	129073	
HP43-RM187	18	180×89	約2.0	0.3	0.7	3×12	129004	
HP43-RM207	20	200×102	約2.8	0.3	0.7	3×8	129011	
HP43-RM227	22	220×107	約3.7	0.4	0.7	3×8	129028	
HP43-RM247	24	240×119	約4.8	0.5	0.75	3×8	129035	
HP43-RM267	26	260×133	約6.3	0.6	0.75	3×4	129042	
HP43-RM287	28	280×143	約7.9	0.7	0.85	3×4	129059	
HP43-RM307	30	300×145	約9.6	0.9	0.9	3×4	129066	
HP43-RM327	32	320×158	約12	1.1	0.9	3×4	129080	
HP43-RM347	34	340×170	約14	1.2	0.9	3×4	129097	
HP44-RM377	37	370×180	約17.7	1.6	1.1	1×6	129110	
HP44-RM407	40	400×190	約21	2.0	1.2	1×4	129127	
HP44-RM447	44	440×202	約28	2.4	1.25	1×4	129134	
浅鍋 HP43-RS267	26	260×81	約3.8	0.5	0.75	3×8	129103	

軽くて熱伝導が良く、  
 アルマイト加工できれいさ長持ち。

## ■ 旬どころ

硫酸アルマイト加工

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
S-0444	18	180×82	約2.0	0.3	0.6	5×6	2831	
S-0441	20	198×88	約2.6	0.3	0.6	5×6	2800	
S-0445	22	220×95	約3.5	0.4	0.6	5×6	2848	
S-0446	24	240×108	約4.7	0.4	0.6	5×6	2855	
S-0442	26	260×115	約5.9	0.5	0.7	5×6	2817	
S-0447	28	280×119	約7.0	0.6	0.7	5×4	2862	
S-0443	30	300×120	約8.0	0.6	0.75	5×4	2824	
S-0448	33	330×142	約11.1	0.9	0.8	5×4	2879	
S-0449	36	360×161	約15.5	1.1	0.85	3×4	2886	
S-0450	40	400×183	約21.5	1.2	1.2	3×2	2893	

MADE IN CHINA

●JANコード上9桁は45-7131346です。

## 旬どころ



## ■ 水杓

品番	サイズ	重量 g	入数	JAN コード	本体価格
HP37-Z1370	13	120	10×6	110736	
HP37-Z1470	14	130	10×6	110835	
HP37-Z1570	15	140	10×6	110934	

硫酸アルマイト加工

MADE IN JAPAN

●JANコード上7桁は49-77449です。

アルミキャスト製品

## 釜・大型鍋・蒸器・竹製品

日本の歴史・ライフスタイルから  
生まれた伝統の調理器。ご飯をおいしく炊き上げる  
アルミキャスト《铸造》製

## 大釜



## ■大釜(カンなし)

アルミキャスト製

品番	サイズ	口径×深さ mm	胴外径× つば外径mm	炊量	容量 L	重量 kg	入数	JAN コード	本体価格
MC01-TL401	40	400×301	412×494	7.5升	34	3.2	3	517504	
MC01-TL421	42	418×328	433×535	8升	41	4.2	3	517528	
MC01-TL451	45	450×352	464×566	10升	48	4.5	3	517535	
MC01-TL481	48	484×372	506×612	13升	64	5.4	3	517542	
MC01-TL511	51	510×404	536×654	15升	77	7.1	2	517559	
MC01-TL541	54	540×425	563×681	17升	92	8.5	2	517566	
MC01-TL601	60	605×477	633×763	26升	119	11.0	1	517573	

## ■特製釜(カン付)

品番	サイズ	口径×深さ mm	胴外径× つば外径mm	炊量	容量 L	重量 kg	入数	JAN コード	本体価格
UK01-AK241	24	240×180	248×306	1升5合	6.8	0.9	8	201045	
UK01-AK261	26	260×195	268×331	1升9合	8.9	1.1	7	201168	
UK01-AK281	28	280×210	289×357	2升4合	11.0	1.3	7	201182	
UK01-AK301	30	300×225	309×382	3升3合	15.3	1.7	6	201106	
UK01-AK321	32	320×240	330×407	4升1合	18.6	2.0	5	201120	
UK01-AK331	33	330×248	340×420	4升4合	20.0	2.0	5	201137	
UK01-AK361	36	371×270	371×458	5升9合	23.8	2.3	5	201267	

アルミキャスト製

## ■特製釜(カンなし)

アルミキャスト製

品番	サイズ	口径×深さ mm	胴外径× つば外径mm	炊量	容量 L	重量 kg	入数	JAN コード	本体価格
UK01-A2410	24	240×180	248×306	1升5合	6.8	0.9	8	201342	
UK01-A2610	26	260×195	268×331	1升9合	8.9	1.1	7	201465	
UK01-A2810	28	280×210	289×357	2升4合	11.0	1.3	7	201489	
UK01-A3010	30	300×225	309×382	3升3合	15.3	1.6	6	201403	
UK01-A3210	32	320×240	330×407	4升1合	18.6	1.9	5	201427	
UK01-A3310	33	330×248	340×420	4升4合	20.0	2.0	5	201434	
UK01-A3610	36	371×270	371×458	5升9合	23.8	2.2	5	201564	

## 釜木蓋

特性釜の蓋として  
厚みのある木蓋。

## ■木製 釜蓋

材質:スプレス(貼り合せ)

品番	使用 サイズ	直径×厚み mm	入数	JAN コード	本体価格
MK02-Z2490	24用	260×30		724803	
MK02-Z2690	26用	280×30		724810	
MK02-Z2890	28用	300×30		724827	
MK02-Z3090	30用	320×30		724834	
MK02-Z3290	32・33用	350×30		724841	
MK02-Z3690	36用	380×30		724865	

## 大型鍋

## ■平釜

品番	サイズ	外径×深さ mm	底厚 mm	炊量	容量 L	重量 kg	入数	JAN コード	本体価格
MC02-TS601	60	610×220	5.0	6升3合	34		6	204008	
MC02-TS641	64	640×230	5.0	7升7合	37		5	204015	
MC02-TS671	67	680×240	5.0	8升6合	41		5	204022	
MC02-TS701	70	710×255	5.0	10升	52		5	204039	
MC02-TS731	73	730×280	5.0	10升	64		5	204046	
MC02-TS751	75	750×285	5.0	10升1合	75		3	204053	
MC02-TS801	80	800×295	5.0	10升5合	81		2	204060	
MC02-TS851	85	850×315	5.0	20升2合	105		1	204077	
MC02-TS901	90	900×340	5.0	30升	133		1	204084	

※80cm以上は受注生産になります。  
※ご返品はできません。

## 平釜



精密切削加工で噛合わせが確実。  
蒸し性能は抜群。

# 長生

ちょうせい  
シリーズ

アルミキャスト製 MADE IN CHINA

## DX長生セイロ 単品

品番	サイズ	内径×深さ mm	蒸し量	板厚 mm	重量 kg	入数	JAN コード	本体価格
AL01-M261	26	256×122	1升5合	2.5	1.0	4×2	032960	
AL01-M281	28	276×132	2升	2.5	1.1	4×2	032984	
AL01-M301	30	297×142	3升	2.5	1.2	4×2	032908	
AL01-M321	32	318×153	3升5合	3.0	1.4	3×2	032922	
AL01-M331	33	326×157	4升5合	3.0	1.4	3×2	032939	

●竹スノコ付

品番	サイズ	内径×深さ mm	板厚 mm	容量 L	重量 kg	入数	JAN コード	本体価格
AL11-RM261	26	256×136	2.5	約6.6	1.2		034964	
AL11-RM281	28	276×147	2.5	約8.2	1.3		034988	
AL11-RM301	30	296×157	2.5	約10.0	1.5		034902	
AL11-RM331	33	326×172	3.0	約13.4	1.8		034933	

鍋

品番	サイズ	重量 kg	入数	JAN コード	本体価格
AL06-Z2610	26	0.4	14	033967	
AL06-Z2810	28	0.5	14	033981	
AL06-Z3010	30	0.6	14	033905	
AL06-Z3310	33	0.7	14	033936	

蓋



## DX長生セイロ セット

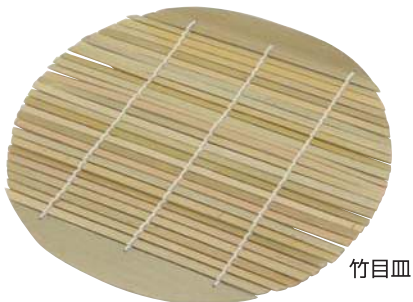
品番	サイズ	蒸し量	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
一重 セット (蓋1 セイロ1 鍋1)	AL06-NS261	26	1升5合	2.5	1×4	035961
	AL06-NS281	28	2升	2.5	1×4	035985
	AL06-NS301	30	3升	2.5	1×4	035909
	AL06-NS331	33	4升5合	3.0	1×4	035930
二重 セット (蓋1 セイロ2 鍋1)	AL06-NL261	26	3升	2.5	1×4	036968
	AL06-NL281	28	4升	2.5	1×4	036982
	AL06-NL301	30	6升	2.5	1×2	036906
	AL06-NL331	33	9升	3.0	1×2	036937

●上質竹スノコ付 ●1個箱入り

他の調理器をキズつけにくい竹製です。

# 竹つづり

蒸し器に最適。  
ムラなく美しい  
仕上がりに。



竹目皿



ターナー



トング



ササラ

## 竹つづり(竹目皿)

品番	サイズ	直径 cm	重量 g	入数	JAN コード	本体価格
MK05-ZA209	20cm用	19	64	10×16	788935	
MK05-ZA269	26cm用	25	104	10×10	788942	
MK05-ZA289	28cm用	27	140	10×10	788959	
MK05-ZA309	30cm用	29	164	10×8	788966	
MK05-ZA339	32・33cm用	31	160	10×6	788973	

●天然竹(桂竹)

MADE IN CHINA

## 竹つづり(ササラ、ターナー、トング)

品番	重量 g	入数	JAN コード	本体価格
竹トング	MK05-ZB289	22	12×12	788980
竹ターナー(穴なし)	MK05-ZC659	44	12×12	788904
竹ターナー(穴あき)	MK05-ZH659	32	12×12	788911
ササラ	MK05-ZK309	96	12×12	788928

●トング、ターナー:天然竹(孟宗竹)

●ササラ:天然竹(桂竹)

●ウレタン塗装

MADE IN CHINA

## 味一鉄・他鉄製品

鉄製品の良さは、何ととっても1000℃という融点の高さ。空炊きにも耐え得るこの耐熱性は油料理の出来映えを決定的にします。油馴染みも非常に良い。

これは鉄板の表面が多孔質になっていてそこに入り込んだ油が層を作るからです。こうして作られた油膜は独特の光沢を持ち錆や焦げ付きから鍋を守ります。

「味一鉄」は、全てに黒鉄板を使用しています。

中華料理に限らず、いろいろなお料理作りに活躍します。



## 木柄北京鍋

木製取っ手で気軽に調理。

1.2mmの板厚が操作性を軽快にし、炒め料理のポイントである高温を作りやすくします。

品番	サイズ	内径×深さ mm	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
KS06-Z2790	27	270×78	0.9	1.2	10	008236	
KS06-Z3090	30	300×88	1.0	1.2	10	008243	

## 炸 鏈

材料の油切りや湯切り、油通しなどに。

湯や油の中に材料を一気に入れたり引き上げたりと、大変重宝です。

北京鍋と重ねてしまえば場所も取りません。鍋より一回り小さいものを。



品番	サイズ	内径×深さ mm	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
KS03-Z2490	24	240×60	0.6	1.2	20	001831	
KS03-Z2790	27	270×65	0.7	1.2	20	001848	
KS03-Z3090	30	300×75	0.9	1.2	10	001855	
KS03-Z3390	33	330×85	1.0	1.2	10	001862	

本体と取っ手が一体になった本格派。

特に過酷な使い方をするので、鍋本体と取っ手は一枚の黒鉄板から作りました。最新の技術と設備によって作り上げられた従来にない強固な北京鍋です。



## 北京鍋

品番	サイズ	内径×深さ mm	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
KS01-D2710	27	270×78	0.8	1.2	10	001435	
KS01-D3010	30	300×88	1.0	1.2	10	001442	
KS01-D3310	33	330×99	1.2	1.2	10	001459	
KS01-D3610	36	360×109	1.4	1.2	10	001466	
KS01-D3910	39	390×118	1.6	1.2	10	001473	



## 中華鍋

炒める、焼く、揚げる、煮込む、茹でる…。まさにオールマイティの調理器です。

北京鍋と同様これ一つであらゆる料理をこなします。丸い鍋底に沿って炎が上部にまで上がるので、食品によく火が通ります。

品番	サイズ	内径×深さ mm	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
KS02-D2710	27	270×69	0.8	1.2	10	001480	
KS02-D3010	30	300×77	1.0	1.2	10	001497	
KS02-D3310	33	330×89	1.2	1.2	10	001503	
KS02-D3610	36	360×99	1.2	1.2	10	001510	
KS02-D3910	39	390×109	1.6	1.2	10	001527	
KS02-D4210	42	420×119	1.8	1.2	10	001534	
KS02-D4510	45	450×126	2.2	1.2	5	001541	
KS02-D4810	48	480×139	3.0	1.6	5	001558	
KS02-D5110	51	510×149	3.7	1.6	5	001565	
KS02-D5410	54	540×159	3.9	1.6	5	001572	
KS02-D5710	57	570×179	4.3	1.6	5	001589	
KS02-D6010	60	600×199	4.8	1.6	5	001596	

## お玉

油や調味料を掬い、鍋の中身を混ぜて潰して、盛り付ける。使い込むうち手に馴染んでいきます。



## ヘラ

## お玉

品番	サイズ	内径 mm	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
KS06-ZS900	小	105φ	0.3	1.2	50	003583	
KS06-ZM900	中	115φ	0.3	1.2	50	003576	
KS06-ZL900	大	130φ	0.3	1.2	50	003569	

## ヘラ

品番	サイズ	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
KS07-ZS900	小	0.2	1.2	50	003613	
KS07-ZM900	中	0.3	1.2	50	003606	
KS07-ZL900	大	0.3	1.2	50	003590	

## 中華鍋受け台

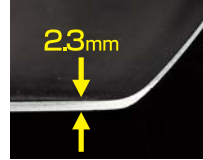
底の丸い鍋も、これを使えば安定しやすくなります。

品番	サイズ cm	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
KS04-Z2190	21	0.3	1.2	25	008663	

画期的製法、底は厚く、側面は薄く。  
2.3mmの厚底なので、熱がムラなく伝わります。  
熱変形もしにくいので油の回りが均等です。  
また、側面を薄くして全体の重みを軽くしたため大変  
使いやすくなっています。



底面を厚く加工しています。



## フライパン

品番	サイズ	内径×深さ mm	重量 kg	底厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
KS05-P1640	16	160×34	0.4	2.3	20	001312	
KS05-P1840	18	180×37	0.5	2.3	20	001329	
KS05-P2040	20	200×40	0.6	2.3	20	001336	
KS05-P2240	22	220×43	0.8	2.3	20	001343	
KS05-P2440	24	240×46	0.9	2.3	20	001350	
KS05-P2640	26	260×49	1.1	2.3	20	001367	
KS05-P2840	28	280×52	1.3	2.3	10	001374	
KS05-P3040	30	300×55	1.5	2.3	10	001381	
KS05-P3240	32	320×58	1.7	2.3	10	001398	
KS05-P3440	34	340×61	1.9	2.3	5	001404	
KS05-P3640	36	360×64	2.2	2.3	5	001411	
KS05-P4040	40	400×70	2.5	2.3	5	001428	

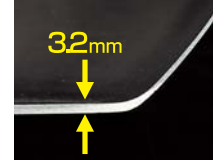
## 味一鉄 揚げ鍋

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	底厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
KS04-RS204	20	200×65	約1.6	1.4	3.2	10	008762	
KS04-RS224	22	220×67	約2.0	1.6	3.2	10	008755	
KS04-RS244	24	240×70	約2.9	1.8	3.2	5	008724	
KS04-RS274	27	270×73	約3.7	2.2	3.2	5	008342	
KS04-RS304	30	300×82	約5.0	2.7	3.2	5	008359	
KS04-RS334	33	330×86	約6.5	3.2	3.2	5	008366	
KS04-RS364	36	360×88	約8.2	3.8	3.2	5	008373	
KS04-RS394	39	390×92	約10.9	4.6	3.2	3	008380	
KS04-RS424	42	420×103	約13.2	5.3	3.2	3	008397	
KS04-RS454	45	450×120	約16.7	5.9	3.2	3	008403	

油温の変化が少ないのは、極厚底だから。  
3.2mmという厚手の黒鉄板製ですから  
熱吸収、熱容量に優れています。  
油温の変化が少ないので美味しい揚げ物が作れます。



底面を厚く加工しています。



空炊きにも耐え得る耐熱性と耐久性が1番の特長です。

### 料理の達人 中華鍋

油がなじんで、  
いつまでも長く使えます。  
表面にシリコン樹脂塗装を  
施しましたので、そのまま使えます。  
使うほどに油が馴染んで  
使い勝手が良く、長く使えます。

あらゆる熱源に最適!  
IHからガスコンロまで各種熱源に  
ご使用いただけます。



### 料理の達人 北京鍋

#### 料理の達人 中華鍋 IH

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A3178B30	30	301×89	約4.7	1.1	1.2	5×2	578437	
A3178B33	33	328×99	約6.2	1.3	1.2	5×2	578444	
A3178B36	36	358×111	約8.5	1.5	1.2	5×2	578451	

すべての熱源に対応



MADE IN CHINA

●JANコード上7桁は  
49-77449です。

#### 料理の達人 北京鍋 IH

品番	サイズ	内径×深さ mm	容量 L	重量 kg	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A3178A30	30	301×89	約4.7	1.1	1.2	5×2	578406	
A3178A33	33	328×99	約6.2	1.3	1.2	5×2	578413	
A3178A36	36	358×111	約8.5	1.5	1.2	5×2	578420	

すべての熱源に対応

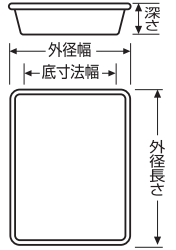


MADE IN CHINA

●JANコード上7桁は  
49-77449です。

●JANコード上7桁は49-05317です。

# マイスターアルミホテルパン



マイスター

## ■ アルミホテルパン

1/1サイズ (硫酸アルマイト加工)

品番	サイズ	外径長さ×幅×深さ mm	容量 L	重量 g	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A-0341	25	530×325×25	約3.5	640	1.2	10	616108	
A-0342	40	530×325×40	約5.6	700	1.2	10	616115	
A-0343	65	530×325×65	約9.0	770	1.2	10	616122	
A-0344	100	530×325×100	約12.5	950	1.2	10	616139	

硫酸アルマイト加工

マイスター

## ■ アルミ穴明ホテルパン

1/1サイズ (硫酸アルマイト加工)

品番	サイズ	外径長さ×幅×深さ mm	重量 g	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A-0391	25	530×325×25	610	1.2	10	616184	
A-0392	40	530×325×40	680	1.2	10	616191	
A-0393	65	530×325×65	770	1.2	10	616207	

硫酸アルマイト加工



マイスター

## ■ アルミホテルパン

1/1サイズ (ノンスティック加工)

品番	サイズ	外径長さ×幅×深さ mm	容量 L	重量 g	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A-0421	25	530×325×25	約3.5	640	1.2	10	616382	
A-0422	40	530×325×40	約5.5	700	1.2	10	616399	
A-0423	65	530×325×65	約9.0	770	1.2	10	616405	
A-0424	100	530×325×100	約12.5	950	1.2	10	616412	

内面・ふっ素樹脂加工



マイスター

## ■ アルミ穴明ホテルパン

1/1サイズ (ノンスティック加工)

品番	サイズ	外径長さ×幅×深さ mm	重量 g	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A-0431	25	530×325×25	610	1.2	10	616467	
A-0432	40	530×325×40	680	1.2	10	616474	
A-0433	65	530×325×65	770	1.2	10	616481	

内面・ふっ素樹脂加工

## マイスターアルミホテルパンの特長

### ■ 約1/2の軽さ

従来商品 (ステンレス) に比較して約 1/2 の軽さ。作業性が上がります。  
(アルミニウムの比重は、ステンレスの約 1/3)

### ■ 傷や腐食に強い「硫酸アルマイト加工」

アルマイト加工を施してありますので傷や表面の腐食に強くなっています。

### ■ 焼き物などに最適な「ふっ素樹脂加工」

ふっ素樹脂加工はこびりつきを防ぎ、油污れも簡単に洗浄できます。

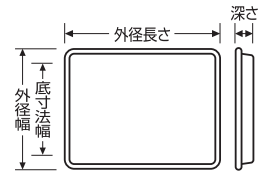
### ■ 約9倍の熱伝導性能

ステンレス製に比較して約9倍の熱伝導性能で焼きムラがありません。  
プラスチックやショックフリーザーなどの急速冷却にも最適です。  
調理時間や冷却時間も短縮できます。

## ■ 深さは4タイプをご用意



アルミホテルパンにコーティング加工することにより、  
焦げ付き防止で汚れもつきにくく、  
洗浄の時間短縮が可能。  
軽くて丈夫で使いやすい、  
マイスターアルミホテルパン。



マイスター  
■ アルミホテルパン  
| 2/3サイズ (硫酸アルマイト加工) |

品番	サイズ	外径長さ×幅×高さ mm	容量 L	重量 g	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A-0345	25	354×325×25	約1.4	440	1.2	10	616146	
A-0346	40	354×325×40	約3.5	490	1.2	10	616153	
A-0347	65	354×325×65	約5.1	570	1.2	10	616160	
A-0348	100	354×325×100	約7.9	650	1.2	10	616177	

硫酸アルマイト加工



マイスター  
■ アルミ穴明ホテルパン  
| 2/3サイズ (硫酸アルマイト加工) |

品番	サイズ	外径長さ×幅×高さ mm	重量 g	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A-0394	25	354×325×25	420	1.2	10	616214	
A-0395	40	354×325×40	460	1.2	10	616221	
A-0396	65	354×325×65	540	1.2	10	616238	

硫酸アルマイト加工



マイスター  
■ アルミホテルパン  
| 2/3サイズ (ノンスティック加工) |

品番	サイズ	外径長さ×幅×高さ mm	容量 L	重量 g	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A-0425	25	354×325×25	約1.4	440	1.2	10	616429	
A-0426	40	354×325×40	約3.5	490	1.2	10	616436	
A-0427	65	354×325×65	約5.1	570	1.2	10	616443	
A-0428	100	354×325×100	約7.9	650	1.2	10	616450	

内面・ふっ素樹脂加工



マイスター  
■ アルミ穴明ホテルパン  
| 2/3サイズ (ノンスティック加工) |

品番	サイズ	外径長さ×幅×高さ mm	重量 g	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A-0434	25	354×325×25	420	1.2	10	616498	
A-0435	40	354×325×40	460	1.2	10	616504	
A-0436	65	354×325×65	540	1.2	10	616511	

内面・ふっ素樹脂加工



マイスター  
■ アルミホテルパン 蓋

品番	サイズ	外径長さ×幅 mm	重量 g	板厚 mm	入数	JAN コード	本体価格
A1529950	1/1	538×328	623	1.2	10	629320	
A1529955	2/3	357×328	426	1.2	10	629337	

硫酸アルマイト加工

**hokua**

COOKWARE **PRO SELECTION**

■ 仕様について

- ・「底厚」は、貼り底等を含むすべての材料を合わせた厚みです。
- ・「容量」は、満水容量を表します。

『キャスト』は北陸アルミニウム(株)の登録商標です。

『テフロン』および『Teflon』はデュボン社のフッ素樹脂についての登録商標です。

- カタログに掲載された仕様、及びデザインなどは予告なしに変更することがありますので、あらかじめご了承ください。
- 製法上、表示寸法に若干の誤差が生じる場合があります。
- 各種ロゴおよびブランドマークは変更されることがあります。
- 商品の写真は印刷のため、実際の色味と異なる場合があります。
- 商品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用にあたっては、付属の取扱説明書をよくお読みください。取扱説明書は捨てずに必ず保管してください。



ISO14001:2004

当社は、国際規格ISO 14001  
環境マネジメントシステムを  
認証取得しました。



ISO9001:2008

当社は、国際規格ISO 9001  
品質マネジメントシステムを  
認証取得しました。

- 商品の仕様、その他お知りになりたいことがございましたら、下記問い合わせ先までご連絡ください。

**北陸アルミニウム株式会社**

HOKURIKU ALUMINIUM CO.,LTD.

本社 〒933-0393 富山県高岡市笹川2265  
ハウスウェア事業本部

TEL 0766-31-3500 FAX 0766-31-4471

支店・営業所 東京、大阪、名古屋、福岡、北陸

<http://www.hokua.com>



**P.13-12** **vol.1**