



リーズナブルタイプのノンスティックパン

別運

この商品は別運賃になります。



③アルミニウムノンスティックパン

●材質:アルミニウム/板厚:1.5mm

	品番	サイズ(mm)	価格
①フラット	KSN001	1/1 530×325×H25	¥7,400
	KSN002	2/3 352×325×H25	¥5,500
②ウェーブ	KSW001	1/1 530×325×H30	¥7,600
	KSW002	2/3 352×325×H30	¥6,200
③エッグ	KSE001	1/1 530×325×H35 約φ83mm 14穴	¥8,400
	KSE002	2/3 352×325×H35 約φ83mm 8穴	¥6,600

④ノンスティックエッグパン

42100A 1/1 530×325×H30mm 板厚1.6mm 12穴 ¥9,600
 56235 2/3 354×325×H35mm 板厚1.6mm 8穴 ¥7,800
 ●材質:アルミニウム ※約φ90mm

熱伝導の良い鋳物タイプ



⑤ノンスティック
アルミホテルパン波型
56001 1/1サイズ ¥9,000
530×325×30mm 板厚1.6mm
●材質:アルミニウム



⑦ノンスティック
グリルパン(フッ素樹脂加工)
56037 1/1サイズ 530×325×H30mm 板厚3.0mm ¥16,000
56237 2/3サイズ 354×325×H30mm 板厚3.0mm ¥10,000
●材質:アルミニウム
※アルミダイキャストにより従来よりも変形に強くゆがみません。
270℃を超える調理ではフッ素樹脂加工が損傷する場合があります。



⑧ノンスティック
アルミシートパン
50102 フルサイズ ¥18,500
650×450×25mm 板厚1.3mm
50101 ハーフサイズ ¥14,000
330×450×25mm 板厚1.0mm
●材質:アルミニウム



⑨ノンスティック波型
アルミシートパン
68376 フルサイズ ¥28,000
650×450×25mm 板厚1.3mm
●材質:アルミニウム

こげにくい丈夫なエナメルホテルパン

ガス、電気スチームコンベクションオープン(真空調理法による加熱・冷却)に対して適したホテルパンです。エナメルホーロー加工を施してありますので、今までのホテルパンに比べ、熱に強く、変形しにくい構造です。



⑩エナメルガストロノームパン
EGP1120 1/1 外寸530×325×H20mm ¥7,500
EGP1140 1/1 外寸530×325×H40mm ¥9,300
EGP1165 1/1 外寸530×325×H65mm ¥10,300
●鉄にホーロー加工

⑪エナメルガストロノームパン
EGP2340 2/3 外寸355×325×H40mm ¥5,900
EGP2365 2/3 外寸355×325×H65mm ¥6,150
EGP1240 1/2 外寸325×265×H40mm ¥4,440
EGP1265 1/2 外寸325×265×H65mm ¥5,000
●鉄にホーロー加工



穴無し天板
ソフト系のパン(クッキー等)熱が均一に広がり、パン全体が柔らかく仕上がります。

穴あき天板
ハード系のパン(フランスパン・クロワッサン等)熱が穴を通る事で外側はカリッと、内側はふんわり焼き上がります。



⑫欧州天板
GK1410 外寸法 603×403×H20mm 板厚 1.5mm ¥8,000
●材質:アルミ合金(アルマイト加工)

⑬穴あき欧州天板
GK1411 外寸法 603×403×H20mm 穴径 φ3mm 板厚 1.5mm ¥9,000
●材質:アルミ合金(アルマイト加工)

ホーロー加工って?

ホーロー(琺瑯)とはガラス質の釉薬を鉄などの金属表面に被覆して高温で焼き付けた物です。金属の強度とガラスの光沢の美しさ、両者の持つ長所を最大限に活かした複合素材です。特徴としては錆び難く、耐食性(腐食に強い)、耐摩耗性(すりへらない)、非吸着性(臭いがつかない)に優れ、中性洗剤できれいに洗浄できます。