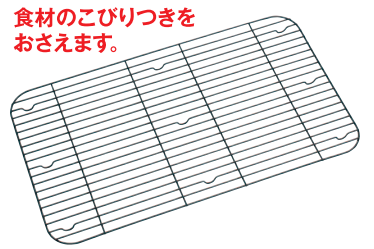


18-8ステンレスで価格をグッとおさえたガストロノームホテルパン

※1/1・2/3は深さ20mm・25mmをご用意しています。



食材のこびりつきをおさえます。

① 18-8ガストロノームパン

●材質:ステンレス

サイズ	品番	外径(mm)	深さ(mm)	容量(ℓ)	価格
1/1	KSS001	530×327	20	2.8	¥3,000
	KSS002		25	3.5	¥3,000
	KSS003		40	6.5	¥3,100
	KSS004		65	8.3	¥3,100
	KSS005		100	12.5	¥4,200
	KSS006		150	18.8	¥5,500
	KSS007		200	25.7	¥8,400
KSSF01	カバー				¥2,800
2/3	KSS008	353×327	20	1.5	¥2,800
	KSS009		25	1.8	¥2,800
	KSS010		40	3.5	¥2,900
	KSS011		65	5.1	¥3,000
	KSS012		100	7.9	¥3,600
	KSS013		150	12.2	¥5,100
	KSSF08		カバー		
1/2	KSS014	327×265	25	1.4	¥1,900
	KSS015		40	3.0	¥2,000
	KSS016		65	3.8	¥2,000
	KSS017		100	6.0	¥2,500
	KSS018		150	8.9	¥3,600
	KSS019		200	11.6	¥5,500
	KSSF14		カバー		

② 18-8ガストロノームパン穴明

●材質:ステンレス

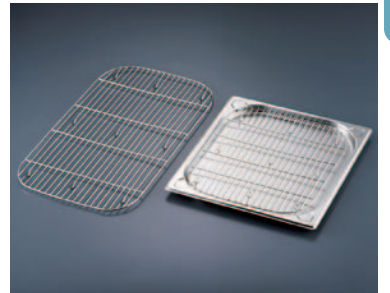
サイズ	品番	外径(mm)	深さ(mm)	容量(ℓ)	価格	
2/4	KSS019	530×163	65	4.3	¥3,600	
	KSS020		100	5.9	¥4,100	
	KSS021		150	8.3	¥5,900	
	KSSF19		カバー			¥2,300
	KSS022		65	2.3	¥1,400	
1/3	KSS023	327×176	100	3.6	¥1,700	
	KSS024		150	5.2	¥2,700	
	KSS025		200	7.0	¥4,000	
	KSSF22		カバー			¥1,100
	KSS026		65	1.6	¥1,100	
1/4	KSS027	265×163	100	2.5	¥1,500	
	KSS028		150	3.7	¥2,300	
	KSSF26		カバー			¥1,000
	KSS029		65	0.9	¥800	
	KSS030		176×163	100	1.4	¥1,200
1/6	KSS031	176×163	150	2.2	¥1,700	
	KSSF29		カバー			¥700
	KSS032		176×109	65	0.6	¥700
	KSS033		100	0.9	¥900	
	KSSF32		カバー			¥600

サイズ	品番	外径(mm)	深さ(mm)	容量(ℓ)	価格
1/1	KSH002	530×327	25	3.5	¥4,000
	KSH003		40	6.5	¥4,000
	KSH004		65	8.3	¥4,100
	KSH005		100	12.5	¥5,400
	KSH006		150	18.8	¥7,200
	KSH009		25	1.8	¥3,700
	KSH010		40	3.5	¥3,800
2/3	KSH011	353×327	65	5.1	¥3,900
	KSH012		100	7.9	¥4,700
	KSH013		150	12.2	¥6,600
	KSH014		25	1.4	¥2,500
	KSH017		40	3.0	¥2,600
1/2	KSH015	327×265	65	6.0	¥2,700
	KSH016		100	8.9	¥3,200
	KSH017		150	11.6	¥5,400
	KSH018		200	15.5	¥8,400

※深さ25mm・40mmの側面には穴は開いていません。

③ 18-8ガストロノームパン用 敷アミ セラミック加工

①・②・⑥敷用
KSNR02 1/1用 478×276×H12mm ¥8,000
KSNR09 2/3用 310×285×H12mm ¥6,000



④ 18-8ガストロノームパン用 敷アミ

①・②・⑥敷用
KSNNO2 1/1用 478×276×H12mm ¥2,300
KSNNO9 2/3用 310×285×H12mm ¥2,100



⑤ 18-8ノンスティックガストロノームパン

●材質:ステンレス

サイズ	品番	外径(mm)	深さ(mm)	容量(ℓ)	価格
1/1	KSNS01	530×327	20	2.8	¥6,100
	KSNS02		25	3.5	¥6,100
	KSNS03		40	6.5	¥6,300
	KSNS04		65	8.3	¥6,500
	KSNS05		100	12.5	¥8,100
2/3	KSNS08	353×327	20	1.5	¥5,400
	KSNS09		25	1.8	¥5,400
	KSNS10		40	3.5	¥5,500
1/2	KSNS11	327×265	65	5.1	¥5,800
	KSNS12		100	7.9	¥6,800
	KSNS14		25	1.4	¥3,500
	KSNS17		40	3.0	¥3,700
1/2	KSNS15	327×265	65	3.8	¥3,900
	KSNS16		100	6.0	¥4,600

※ノンスティック加工を施しておりますので汚れが付きにくく、洗浄が容易です。
※380℃で焼き付けていますので、耐熱性にも優れています。



⑥ マイスターアルミホテルパン

●材質:シルバーアルマイト/板厚:1.2mm

サイズ	品番	外径(mm)	深さ(mm)	容量(ℓ)	価格
1/1	HKAL001	530×325	25	3.5	¥5,000
	HKAL002		40	5.6	¥5,600
	HKAL003		65	9.0	¥6,500
	HKAL004		100	12.5	¥8,400
2/3	HKAL005	354×325	25	1.4	¥4,500
	HKAL006		40	3.5	¥5,200
	HKAL007		65	5.1	¥6,000
	HKAL008		100	7.9	¥7,700



⑦ マイスターアルミ穴明ホテルパン

●材質:シルバーアルマイト/板厚:1.2mm

サイズ	品番	外径(mm)	深さ(mm)	容量(ℓ)	価格
1/1	HKAH001	530×325	25	3.5	¥6,400
	HKAH002		40	5.6	¥7,900
	HKAH003		65	9.0	¥9,400
2/3	HKAH005	354×325	25	1.4	¥5,900
	HKAH006		40	3.5	¥7,000
	HKAH007		65	5.1	¥8,000

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おりますので、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。



⑧ エナメルガストロノームパン

EGP1120 1/1 外寸530×325×H20mm ¥5,800
EGP1140 1/1 外寸530×325×H40mm ¥7,200
EGP1165 1/1 外寸530×325×H65mm ¥7,800
●鉄にホーロー加工

⑨ エナメルガストロノームパン

EGP2340 2/3 外寸355×325×H40mm ¥3,600
EGP2365 2/3 外寸355×325×H65mm ¥3,800
EGP1240 1/2 外寸325×265×H40mm ¥2,800
EGP1265 1/2 外寸325×265×H65mm ¥3,200
●鉄にホーロー加工

ホーロー加工って?

ホーロー(珪瑯)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。