

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。



①



②

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
	KSS114		40	3.0	¥2,000
	KSS015		65	3.8	¥2,000
	KSS016		100	6.0	¥2,500
	KSS017		150	8.9	¥3,600
	KSS018		200	11.6	¥5,500
	KSSF14		カバー		

●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		
1/3	KSS022	327×176	65	2.3	¥1,400
	KSS023		100	3.6	¥1,700
	KSS024		150	5.2	¥2,700
	KSS025		200	7.0	¥4,000
KSSF22	カバー				¥1,100
1/4	KSS026	265×163	65	1.6	¥1,100
	KSS027		100	2.5	¥1,500
	KSS028		150	3.7	¥2,300
	KSSF26		カバー		
1/6	KSS029	176×163	65	0.9	¥800
	KSS030		100	1.4	¥1,200
	KSS031		150	2.2	¥1,700
	KSSF29		カバー		
1/9	KSS032	176×109	65	0.6	¥700
	KSS033		100	0.9	¥900
	KSSF32		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
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
2/3	KSH009	353×327	25	1.8	¥3,700
	KSH010		40	3.5	¥3,800
	KSH011		65	5.1	¥3,900
1/2	KSH012	327×265	100	7.9	¥4,700
	KSH013		150	12.2	¥6,600
	KSH014		25	1.4	¥2,500
	KSH114		40	3.0	¥2,600
	KSH015		65	6.0	¥2,700
KSH016	100	8.9	¥3,200		
KSH017	150	11.6	¥5,400		

※深さ25mm・40mmの側面には穴は開いていません。



③ 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
	KSNS11		65	5.1	¥5,800
1/2	KSNS12	327×265	100	7.9	¥6,800
	KSNS14		25	1.4	¥3,500
	KSNS17		40	3.0	¥3,700
	KSNS15		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。

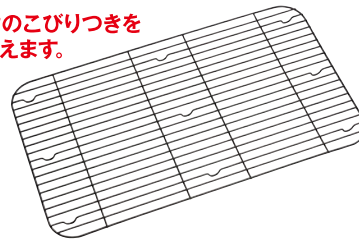
※380℃で焼き付けていますので、耐熱性にも優れています。



④ 18-8ガストロノームパン用敷アミ ①・②・③敷用

KSNN02 1/1用 478×276×H12mm ¥2,300
KSNN09 2/3用 310×285×H12mm ¥2,100

食材のこびりつきをおさえます。



⑤ 18-8

ガストロノームパン用敷アミ

セラミック加工 ①・②・③敷用

KSNR02 1/1用

478×276×H12mm ¥8,000

KSNR09 2/3用

310×285×H12mm ¥6,000

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。



⑥ 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

⑦ 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(珐瑯)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。