



CATALOG

Kitchenware all line up

弊社は大阪の地で創業以来50有余年、家庭用品の製造を続けてきた町工場です。自社工場で生産される製品は、熟練工員の丁寧で確かな工作により使いやすく、安全、安心にこだわった製品づくりがモットーです。

特に国産ゆきひら鍋は、日本の技術である「本格槌目打ち加工」や「アルマイト被膜加工」を施すなど、20数工程もの手間と時間をかけつくりだされる耐久性に優れた逸品で、発売以来ロングセラー商品として好評をいただいております。

海外製品につきましても日本のメーカーとして品質に重点を置き、製品企画から製造までを弊社が管理することにより、高機能な製品をお求めやすい価格でお届けしております。

なお弊社製品につきましては、開発において公的機関の機能試験の受験を原則としており、安全・安心・高機能の担保に努めております。

谷口金属工業株式会社

〒583-0007大阪府藤井寺市林2丁目2番47号
TEL.072(939)2121 FAX.072(939)2195
(土 日 祝日 年始年末を除く9:00~12:00・13:00~17:00受付)
【公共交通機関の場合】近鉄南大阪線 土師ノ里駅より徒歩8分
【お車でお越しの場合】西名阪自動車道 藤井寺ICより3分

※ラベルや商品の仕様の一部を予告なく変更する場合があります。

発行年月日2024.07

美味しいがこだまする毎日へ

 TANIGUCHI

YUKIHIRANABE



和の職人

深型ゆきひら鍋シリーズ
メーカーコード4904761

日本製 | ガス火専用 | 厚板

商品名	サイズ (cm)	J A N	入数	*寸法 (mm)	本体深さ (mm)	*重量 (g)	底板厚 (mm)	満水容量 (L)	価格 (税抜)
深型ゆきひら鍋	14	204201	10	285×153×73	58	205	1.8	0.8	¥2300
	16	204218	10	325×183×104	75	350	2.2	1.3	¥2900
	18	204225	10	345×205×120	85	435	2.2	1.8	¥3200
	20	204232	10	365×225×124	90	475	2.2	2.6	¥3600
	22	204249	10	385×245×121	95	555	2.2	3.1	¥3900
	24	204256	10	405×270×134	99	620	2.2	3.8	¥4200
親子鍋	17	204294	10	190×171×191	25	180	1.5	-	¥1900
ゆきひら兼用蓋	16-20用	204300	10	215×215×45	125	0.9	-	-	¥1500
	22-24用	204195	10	260×260×52	190	1.0	-	-	¥1900
親子鍋用蓋	16	204317	10	160×160×51	95	1.1	-	-	¥1200
交換用木柄	大	204324		152×30 (16-24用)	70	-	-	-	¥520
	小	204331		135×25 (14用)	35	-	-	-	¥470

変形に強い厚板仕様です。伝統の本格極目加工技術により強度に優れております。

* 手作業による工程の為、寸法 深さ 重量に誤差が生じることがございます。

YUKIHIRANABE

IH 和の職人

IH対応ゆきひら鍋シリーズ
メーカーコード4904761

日本製 | IH | 厚板

商品名	サイズ (cm)	J A N	入数	*寸法 (mm)	本体深さ (mm)	*重量 (g)	底板厚 (mm)	満水容量 (L)	価格 (税抜)
IH対応ゆきひら鍋	16	228276	10	326×184×100	72	390	2.7	1.3	¥3500
	18	228283	10	350×205×116	84	460	2.7	1.8	¥4000
	20	228290	10	367×226×120	89	530	2.7	2.4	¥4300
	22	228252	10	384×247×125	96	610	2.7	3.1	¥5000
	24	228269	10	403×273×125	99	670	2.7	3.8	¥5500
IH対応 親子鍋	17	228313	10	190×172×187	29	205	2.0	-	¥2400
IH対応 浅型鍋	20	228306	10	365×218× 88	60	485	3.0	1.4	¥4300

IH・ガス火どちらにも対応しております。

※底板厚はり底含む

* 手作業による工程の為、寸法 深さ 重量に誤差が生じることがございます。



和の職人 銀波

銀波ゆきひら鍋シリーズ
メーカーコード4904761

日本製 | ガス火専用

商品名	サイズ (cm)	J A N	入数	*寸法 (mm)	本体深さ (mm)	*重量 (g)	底板厚 (mm)	満水容量 (L)	価格 (税抜)
銀波ゆきひら鍋	14	237049	10	279×160×73	58	205	1.8	0.7	¥2200
	16	237056	10	292×186×110	75	245	1.6	1.3	¥2400
	18	237063	10	345×205×120	85	345	1.8	1.8	¥2700
	20	237070	10	365×226×125	90	415	1.8	2.4	¥3000
	22	237087	10	390×246×130	95	455	1.8	3.1	¥3400
	24	237094	10	415×270×130	99	500	1.8	3.8	¥3600
銀波 親子鍋	17	237100	10	190×171×191	25	180	1.5	-	¥1900
ゆきひら兼用蓋	16-20用	237117	10	215×215×45	125	0.9	-	-	¥1400
	22-24用	237124	10	260×260×52	190	1.0	-	-	¥1800
親子鍋用蓋	16	237131	10	160×160×51	95	1.1	-	-	¥1200
交換用木柄	大	237162		160×30 (22-24用)	65	-	-	-	¥650
	中	237155		153×30 (18-20用)	55	-	-	-	¥600
	小	237148		135×25 (14-16用)	30	-	-	-	¥550

持ち手ハンドルは手になじむ流線形デザインの天然木材使用。
吊り下げフック付



* 手作業による工程の為、寸法 深さ 重量に誤差が生じることがございます。



和の職人 JAPAN

ゆきひら鍋シリーズ
メーカーコード4904761

日本製 | ガス火専用

商品名	サイズ (cm)	J A N	入数	*寸法 (mm)	本体深さ (mm)	*重量 (g)	底板厚 (mm)	満水容量 (L)	価格 (税抜)
ゆきひら鍋 JAPAN	16	236769	10	290×185×102	75	270	1.6	1.3	¥2100
	18	236776	10	345×205×122	85	350	1.8	1.8	¥2400
	20	236783	10	336×229×127	90	405	1.8	2.4	¥2700
	22	236806	10	394×249×132	94	480	1.8	3.1	¥3100
	24	236790	10	412×274×136	99	520	1.8	3.7	¥3400

軽量で普段使いにぴったりなゆきひら鍋です。天然木材を使用したハンドルです。
吊り下げフック付

* 手作業による工程の為、寸法 深さ 重量に誤差が生じることがございます。



ALUMINUM TRAY



合金標準バット メーカーコード4904761

日本製

商品名	サイズ	J A N	入数	寸法 (mm)	重量(g)	価格(税抜)
合金標準バット	1号	204003	10	373×309×43	352	¥2200
	2号	204010	10	349×274×37	285	¥1900
	3号	204027	10	310×239×36	230	¥1500
	4号	204034	10	278×213×36	165	¥1300
	5号	204041	10	242×183×32	123	¥1000
	6号	204058	10	216×157×30	97	¥850
	7号	204065	10	190×132×28	77	¥700
	8号	204072	20	160×110×28	55	¥650
合金標準バット用網	1号	071810	10	334×271	230	¥950
	2号	071827	10	320×245	180	¥800
	3号	230767	10	285×214	155	¥700
	4号	230774	10	253×184	125	¥600
	5号	230781	10	220×160	90	¥500
	6号	071803	10	190×130	65	¥450

変形に強いアルミニウム合金を使用しております。アミは鉄クロームメッキ製です。

ALUMINUM TRAY



深型バット メーカーコード4904761

日本製

商品名	サイズ	J A N	入数	寸法 (mm)	重量(g)	価格(税抜)
深型バット	大	080010	5	567×386×61	805	¥6000
	中	080027	5	506×355×61	675	¥5000
	小	080034	10	417×312×56	385	¥3200
深型バット網	大	071865	10	515×350	475	¥2900
	中	071872	10	465×315	370	¥2000
	小	071889	10	380×269	290	¥1500

業務用途のアルミ製大型バットです。アミは鉄クロームメッキ製です。



ケーキバット メーカーコード4904761

日本製

商品名	サイズ	J A N	入数	寸法 (mm)	重量(g)	価格(税抜)
ケーキバット	1号	080133	10	350×254×19	175	¥1600
	2号	080140	10	321×232×19	135	¥1300
	3号	080157	10	292×209×19	110	¥1100

業務用途のアルミ製浅型バットです。



配膳バット メーカーコード4904761

日本製

商品名	サイズ cm	J A N	入数	寸法 (mm)	重量(g)	価格(税抜)
配膳バット	30	080072	50	310×310×25	175	¥1600
	33	080089	50	341×341×28	275	¥2000

業務用途のアルミ製配膳バットです。



水切りバット メーカーコード4904761

日本製

商品名	サイズ	J A N	入数	寸法 (mm)	重量(g)	価格(税抜)
水切り標準バット	1号	071575	10	373×309×46	320	¥2300
	2号	071582	10	349×274×39	255	¥2200
	3号	071599	10	310×239×39	230	¥1800
	4号	071605	10	278×213×35	135	¥1400
	5号	071612	10	242×183×33	105	¥1200
	6号	071629	10	216×157×33	85	¥1000
	7号	071636	10	190×132×31	65	¥800
深型水切りバット	大	080041	10	567×386×64	805	¥5700
	中	080058	10	506×355×63	675	¥5100
	小	080065	10	417×312×57	385	¥3600

アルミ製の水切りバットです。単体でも標準合金バットと組み合わせても使用可能です。



餃子バット メーカーコード4904761

日本製

商品名	サイズ	J A N	入数	寸法 (mm)	重量(g)	価格(税抜)
深体	大	080300	10	400×300×50	550	¥5000
浅体	大	080317	10	400×300×40	515	¥4800
体	小	080324	10	335×255×40	365	¥3800
蓋	大	080331	10	414×312×15	385	¥2600
	小	080348	10	355×275×15	290	¥2200

バットの中の食材は接触しないコーナー金具を使用。同サイズは積み重ねて使用可能。蓋もごさいます。

魚缶 メーカーコード4904761

日本製

商品名	サイズ	J A N	入数	寸法 (mm)	重量(g)	価格(税抜)
体		080171	10	610×387×124	2005	¥20000
	蓋	080188	5	631×407×22	935	¥7400

業務用途の魚缶です。積み重ねても使用可能な設計の大型ハンドル仕様です。蓋もごさいます。

ALUMINUM STORAGE BOX



冷蔵庫 使用イメージ



蓋付アルミ保存容器
メーカーコード4904761

日本製

商品名	サイズ (cm)	J A N	入数	寸法 (mm)	重量 (g)	価格 (税抜)
深型	大	233164	10	245×185×90	310	¥2400
	中	233157	10	205×155×78	190	¥1900
	小	233140	10	170×130×68	130	¥1500
浅型	大	233133	10	245×185×57	260	¥2200
	中	233126	10	205×155×53	165	¥1800
	小	233119	10	170×130×48	110	¥1400

熱伝導が良いアルミ製で、素早く冷凍・冷蔵が出来ます。
蓋はポリエチレン樹脂(耐冷-40℃・耐熱70℃)

冷凍庫 使用イメージ



ALUMINUM TRAY

クッキングバット網付
メーカーコード4904761

日本製

商品名	サイズ (cm)	J A N	入数	寸法 (mm)	重量 (g)	価格 (税抜)
クッキングバット網付	1号	071339	10	373×309×43	580	¥3100
	2号	071346	10	349×274×37	460	¥2700
	3号	071902	10	310×239×36	380	¥2200
	4号	071919	10	278×213×36	290	¥1800
	5号	071926	10	242×183×32	220	¥1500

アミ付きだから揚げ物の油切りや食材の水切りに便利!



カラッと
ヘルシー

揚げ物が立てられ
スムーズに素早く
油が落ちる!



揚げ物名人
メーカーコード4904761

日本製

商品名	サイズ (cm)	J A N	入数	寸法 (mm)	重量 (g)	価格 (税抜)
揚げ物名人	S	236547	10/20	290×190×39	380	¥2900
	M	236530	10/20	317×230×41	510	¥3700

簡単に取り外しが出来て食材を立てられるアミがセットになっております。
アミは鉄クロームメッキ製です。



取り外し簡単丸洗いOK!

コンパクトに収納可能!

アルミの放熱性をいかし
急速冷凍で鮮度を保つ!



うどんすき鍋
メーカーコード4904761

日本製 IH ガス火専用 厚板

商品名	サイズ(cm)	J A N	入数	寸法(mm)	重量(g)	底板厚(mm)	満水容量(L)	価格(税抜)
ガス火専用	33	224469	10	335×335×77	700	2.5	3.4	¥5300
IH対応	33	224476	10	335×335×67	770	3.0	3.4	¥5700

伝統の本格榎目加工技術により強度UP! アルミ製だから軽量で扱いやすい。
※IH対応は底板厚はり底含む



和の職人 浅型鍋 段付鍋



和の職人 段付鍋 浅型鍋 木蓋付

商品名	サイズ(cm)	J A N	入数	寸法(mm)	本体深さ	重量(g)	底板厚(mm)	満水容量(L)	価格(税抜)
段付鍋木蓋付	14.5	238329	20	218×162×118	82	300	1.5	1.0	¥2900
浅型鍋木蓋付	18	238336	20	256×197×103	73	295	0.9	1.4	¥3200

アルミ製で軽くて使いやすいお鍋です。着色アルマイト加工を施し、耐食性に優れております。



和の職人 段付鍋 浅型鍋 (フタなし)

商品名	サイズ(cm)	J A N	入数	寸法(mm)	本体深さ	重量(g)	底板厚(mm)	満水容量(L)	価格(税抜)
段付鍋(フタなし)	14.5	238879	20	218×162×118	82	208	1.5	1.0	¥1900
浅型鍋(フタなし)	18	238886	20	256×197×103	73	184	0.9	1.4	¥2100

アルミ製で軽くて使いやすいお鍋です。着色アルマイト加工を施し、耐食性に優れております。

ALUMINUM TOOL



珪酸色茶杓・水杓子
メーカーコード4904761

日本製

商品名	サイズ(cm)	J A N	入数	寸法(mm)	重量(g)	価格(税抜)
茶杓	8	221505	30	380×85×102	40	¥1100
水杓子	13	221482	20	480×140×95	110	¥1550
	15	221499	10	500×162×118	160	¥1700

安心の日本製。アルマイト加工を施し、耐食性に優れております。



珪酸色お玉
メーカーコード4904761

日本製

商品名	サイズ(cm)	J A N	入数	寸法(mm)	重量(g)	価格(税抜)
お玉	7.5	233065	20	75×205	25	¥750
	8.5	233072	20	85×237	30	¥800
	9.0	221857	20	90×250	40	¥850
	10.5	221840	20	107×300	57	¥1300

安心の日本製。アルマイト加工を施し、耐食性に優れております。



昭和のレトロ
メーカーコード4904761

日本製 ガス火専用

商品名	サイズ(cm)	J A N	入数	寸法(mm)	重量(g)	底板厚(mm)	満水容量(L)	価格(税抜)
寄せ鍋	18	225886	10	237×182×78	110	0.5	1.0	¥1650
ラーメン鍋	17	225879	20	295×175×87	130	0.45	1.0	¥1650

アルミ製で軽くて使いやすいお鍋です。アルマイト加工を施し、耐食性に優れております。



味鍋
メーカーコード4904761

日本製 ガス火専用

商品名	サイズ(cm)	J A N	入数	寸法(mm)	本体深さ	重量(g)	底板厚(mm)	満水容量(L)	価格
味鍋	18	238718	10	241×187×90	62	184	0.7	1.4	オープン

アルミ製で軽くて使いやすいお鍋です。アルマイト加工を施し、耐食性に優れております。



酒タンポ
メーカーコード4904761

中国製

商品名	サイズ	J A N	入数	寸法(mm)	重量(g)	適正容量(cc)	価格(税抜)
酒タンポ	1号	237834	20	75×111	40	180	オープン
	2号	237841	20	90×132	60	360	オープン

日本酒の熱燗に!



アルミ上合・ロート
メーカーコード4904761

日本製

商品名	サイズ(cm)	J A N	入数	寸法(mm)	重量(g)	価格(税抜)
アルミ上合	9	234864	50	98×65	16	¥1250
	12	234871	50	130×93	26	¥1550
	15	234888	50	160×100	45	¥1700
広口アルミロート	12	232587		138×116	45	¥2000
	15	232631		170×131	60	¥2200

アルミ製の漏斗です。アルマイト加工を施し、耐食性に優れております。

すべすべ超軽〜い2 シリーズ
メーカーコード4904761

耐摩耗 30万回
フッ素樹脂

ガス火 専用

商品名	サイズ (cm)	J A N	入数	寸法 (mm)	本体深さ (mm)	重量 (g)	底板厚 (mm)	価格 (税抜)
フライパン ガス火	20	237438	10/20	366×214×67	45	310	1.9	オープン
	26	237445	10/20	450×271×88	53	480	1.9	オープン
	28	237452	10/20	473×292×76	59	570	1.9	オープン
	30	237469	10/20	489×313×95	59	625	1.9	オープン
	32	237544	10/20	505×334×95	59	650	1.9	オープン
いため鍋 ガス火	28	237476	10/20	468×291×105	79	590	1.9	オープン
玉子焼 ガス火	13x18	237483	10/20	348×135×70	32	290	1.9	オープン
スリム玉子焼 ガス火	8x18	237490	10/20	348×87×60	30	300	3.0	オープン

特殊加工により内面がすべすべで調理もお手入れも楽々です。
内面樹脂にはダイヤモンドコートを使用。



卵1個で玉子焼が出来る
スリムタイプの玉子焼きもあります。



すべすべ超軽〜い2 シリーズ
メーカーコード4904761

耐摩耗 30万回
フッ素樹脂

IH

商品名	サイズ (cm)	J A N	入数	寸法 (mm)	本体深さ (mm)	重量 (g)	底板厚 (mm)	価格 (税抜)
フライパン IH	20	237339	10/20	366×214×68	47	415	2.4	オープン
	26	237346	10/20	450×271×89	54	615	2.4	オープン
	28	237353	10/20	473×292×77	59	700	2.4	オープン
	30	237360	10/20	489×313×95	59	800	2.4	オープン
	32	237322	10/20	505×334×95	59	855	2.4	オープン
いため鍋 IH	28	237377	10/20	468×291×106	81	735	2.4	オープン
玉子焼 IH	13x18	237384	10/20	348×137×71	34	360	2.4	オープン

特殊加工により内面がすべすべで調理もお手入れも楽々です。
内面樹脂にはダイヤモンドコートを使用。
IH・ガス火どちらにも対応。

※底板厚は底含む



耐摩耗試験30万回クリアのフッ素樹脂を使用しております。

耐摩耗 30万回
フッ素樹脂

ガス火 専用

ルデュール2シリーズ
メーカーコード4904761

商品名	サイズ (cm)	J A N	入数	寸法 (mm)	本体深さ (mm)	重量 (g)	底板厚 (mm)	価格 (税抜)
フライパン ガス火	20	237612	10/20	370×215×64	45	375	1.8	オープン
	26	237629	10/20	446×275×90	55	555	1.8	オープン
	28	237636	10/20	469×296×93	60	650	1.8	オープン
	30	237643	10/20	490×315×97	60	680	1.8	オープン
いため鍋 ガス火	28	237650	10/20	470×296×117	78	685	1.8	オープン
玉子焼 ガス火	13x18	237667	10/20	350×137×57	32	315	1.8	オープン



耐摩耗試験30万回クリアのフッ素樹脂を使用しております

耐摩耗 30万回
フッ素樹脂

IH

ルデュール2シリーズ
メーカーコード4904761

商品名	サイズ (cm)	J A N	入数	寸法 (mm)	本体深さ (mm)	重量 (g)	底板厚 (mm)	価格 (税抜)
フライパン IH	20	237971	10/20	373×216×70	44	435	2.2	オープン
	26	237988	10/20	450×277×85	53	635	2.2	オープン
	28	237995	10/20	470×295×88	59	730	2.2	オープン
	30	238008	10/20	488×316×97	59	780	2.2	オープン
いため鍋 IH	28	238015	10/20	470×297×100	80	735	2.2	オープン
玉子焼 IH	13x18	238022	10/20	352×135×50	36	375	2.2	オープン

注※ 寸法 重量等は全商品 約 (おおよそ) となります。

Diamond + Ceramic ガス火専用
HARD COAT
Diamond + Ceramic
内面: ダイヤモンドコートにセラミック配合のフッ素樹脂コーティング
軽量 ちょっと深めで使いやすい

内面: ダイヤモンドコートにセラミック配合のフッ素樹脂コーティング
軽量 ちょっと深めで使いやすい



軽くてちょい深ハードコートシリーズ Diamond + Ceramic ガス火専用
メーカーコード4904761

商品名	サイズ (cm)	J A N	入数	寸法 (mm)	本体深さ (mm)	重量 (g)	底板厚 (mm)	価格 (税抜)
フライパン ガス火	20	238350	10/20	378×215×80	50	385	1.8	オープン
	22	238367	10/20	399×235×90	55	420	1.8	オープン
	26	238374	10/20	452×275×95	60	535	1.8	オープン
	28	238381	10/20	475×295×100	60	585	1.8	オープン
深型フライパン ガス火	24	238398	10/20	434×255×110	70	525	1.8	オープン
	26	238404	10/20	453×275×110	70	565	1.8	オープン
玉子焼 ガス火	13x18	238411	10/20	355×185×80	40	380	1.8	オープン

ダイヤモンドコートにセラミック配合のフッ素樹脂コーティング
軽量 ちょっと深めで使いやすい。



Diamond + Ceramic IH・ガス火兼用
HARD COAT
Diamond + Ceramic
内面: ダイヤモンドコートにセラミック配合のフッ素樹脂コーティング
軽量 ちょっと深めで使いやすい
外面: セラミックコート
お手入れが簡単

外面: セラミックコートでお手入れが簡単



軽くてちょい深ハードコートシリーズ Diamond + Ceramic IH
メーカーコード4904761

商品名	サイズ (cm)	J A N	入数	寸法 (mm)	本体深さ (mm)	重量 (g)	底板厚 (mm)	価格 (税抜)
フライパン IH	20	238725	10/20	395×216×80	50	490	2.3	オープン
	22	238732	10/20	410×235×90	55	550	2.3	オープン
	26	238749	10/20	470×278×95	60	750	2.3	オープン
	28	238756	10/20	493×296×105	60	805	2.3	オープン
深型フライパン IH	24	238763	10/20	453×257×106	70	717	2.3	オープン
	26	238770	10/20	475×277×108	70	770	2.3	オープン
玉子焼 IH	13x18	238787	10/20	368×186×80	40	430	2.3	オープン

ダイヤモンドコートにセラミック配合のフッ素樹脂コーティング
軽量 ちょっと深めで使いやすい。
外面はセラミック塗装でお手入れ簡単。



注※ 寸法 重量等は全商品 約 (おおよそ) となります。

FRYING PAN



ストリールシリーズ

メーカーコード4904761



商品名	サイズ (cm)	J A N	入数	寸法 (mm)	本体深さ (mm)	重量 (g)	底板厚 (mm)	満水容量 (L)	価格 (税抜)
スリム2玉子焼	9x18	236653	10/20	340x95x73	29	400	2.5	-	オープン
ガラス蓋付フライパン	18	236639	1/12	340x190x88	43	905	2.5	-	オープン
ガラス蓋付ミルクパン	14	236646	1/12	300x150x110	64	725	2.5	0.9	オープン

ステンレス・アルミの2層鍋。IH・ガス火どちらにも対応。
フッ素樹脂加工でお手入れ楽々。

IH 極目鍋

tsuchimenabe



アルミキャスト(鋳物)製で変形に強くて丈夫!
熱源をムラなく伝え均一に加熱調理ができます!
側面は軽量加工で使いやすく便利です。

洗いやすく衛生的
本製品には下記のような
持ち手接続リベット金具
を使用していません。

金属ヘラ耐摩耗性テスト
100万回クリア
耐食性に優れた内面加工



本製品
リベットなし
リベット金具
製品の例

SAUCEPAN&CASSEROLE

アルミキャスト(鋳物)
極目鍋シリーズ

メーカーコード4904761



商品名	サイズ (cm)	J A N	入数	寸法 (mm)	本体深さ (mm)	重量 (g)	底板厚 (mm)	満水容量 (L)	価格 (税抜)
片手鍋 IH	16	237780	1/12	358x168x115	75	785	3.2	1.2	オープン
片手鍋 IH	18	237797	1/12	379x188x120	80	895	3.2	1.5	オープン
両手鍋 IH	20	237803	1/12	337x208x97	80	1110	3.2	1.9	オープン
深型鍋 IH	22	237810	1/8	360x228x160	145	1330	3.2	4.2	オープン

内面フッ素樹脂加工でお手入れ楽々。

※底板厚はり底含む

FRYING PAN



IH フライパン 200万回クリア

金属ヘラ耐摩耗性テスト

強い

日本のオキツモ(株)社開発最高峰グレード樹脂使用



アルミキャスト(鋳物)製で変形に強くて丈夫!
熱源をムラなく伝え均一に加熱調理ができます!
側面は軽量加工で使いやすく便利です。

FRYING PAN



洗いやすく衛生的
本製品には下記のような
持ち手接続リベット金具
を使用していません。

アルミキャスト(鋳物)
極目フライパンシリーズ

メーカーコード4904761



商品名	サイズ (cm)	J A N	入数	寸法 (mm)	本体深さ (mm)	重量 (g)	底板厚 (mm)	価格 (税抜)
フライパン IH	20	237711	6/12	400x212x90	50	520	3.0	オープン
フライパン IH	22	237728	6/12	420x233x96	55	565	3.3	オープン
フライパン IH	26	237735	6/12	478x274x106	65	765	3.3	オープン
フライパン IH	28	237742	6/12	497x291x103	70	870	3.3	オープン
深型フライパン IH	24	237759	6/12	458x252x110	76	730	3.3	オープン
玉子焼 IH	13x18	237766	6/12	379x187x77	40	405	2.6	オープン



本製品
リベットなし
リベット金具
製品の例

極目鍛造シリーズ

メーカーコード4904761



商品名	サイズ (cm)	J A N	入数	寸法 (mm)	本体深さ (mm)	重量 (g)	底板厚 (mm)	価格 (税抜)
フライパン ガス火	18	236561	10/20	355x188x58	41	420	3.0	オープン
フライパン ガス火	20	236578	10/20	370x208x66	45	470	3.0	オープン
フライパン ガス火	22	236585	10/20	395x228x65	48	560	3.0	オープン
フライパン ガス火	24	236592	10/20	425x247x68	48	660	3.0	オープン
フライパン ガス火	26	236608	10/20	450x267x78	50	740	3.0	オープン
フライパン ガス火	28	236615	10/20	465x288x77	53	840	3.0	オープン
玉子焼 ガス火	13x18	236622	10/20	350x138x64	40	350	2.5	オープン

ヘラが差し込みやすい本体形状で使いやすい!
内面は耐摩耗性100万回のフッ素樹脂を使用しています。



EGG PAN



EGG COVER



ちよい深IH玉子焼&シリコンカバー

商品名	サイズ (cm)	J A N	入数	寸法 (mm)	重量 (g)	※ 底板厚 (mm)	価格 (税抜)
玉子焼&シリコンカバー	13x18	234567	10/40	198x146x36	285	-	オープン

ちょっと深めの玉子焼器と本体をキズつけないシリコンカバーのセットです。ハンバーグや餃子も焼けますよ！
セットに同梱のシリコンカバーはつまみが黒色となります。※単品は赤 ※底板厚はり底含む

TENPURA NABE



槌目鍛造 IH対応天ぷら鍋 アミ付

商品名	サイズ (cm)	J A N	入数	寸法 (mm)	重量 (g)	※ 適正油量 1.0L	※ 底板厚 (mm)	※ 湯水容量 (L)	価格 (税抜)
IH対応天ぷら鍋アミ付	22	236554	1/12	325x230x75	825	2.8	2.3	オープン	

IH・ガス火どちらにも対応。内面はこびりつきにくくお手入れ簡単！ ※底板厚はり底含む

注※ 寸法 重量等は全商品 約 (おおよそ) となります。

OYAKONABE



メルフィル 親子鍋

商品名	サイズ (cm)	J A N	入数	寸法 (mm)	重量 (g)	※ 底板厚 (mm)	※ 湯水容量 (L)	価格 (税抜)
IHフッ素親子鍋	17	228801	10/40	200x170x210	250	2.5	0.35	オープン

内面フッ素樹脂加工でお手入れ楽々。ロングセラー商品です。 ※底板厚はり底含む



HOT SAND PAN



IH対応ホットサンドパン

商品名	サイズ (cm)	J A N	入数	寸法 (mm)	重量 (g)	価格 (税抜)
IH対応ホットサンドパン		234963	1/14	350x150x35	685	オープン

IH・ガス火どちらにも対応。パンに好みの具材を挟んで簡単にホットサンド！



おうちで本格的なハンバーガー作ってみませんか？

油切れがいい！



自宅で本格グリル料理！焼き目が食欲をそそります♪
ハンドルが折りたたみなのでキャンプやBBQにも！！



FOLDING GRILLPAN



Compact Style

FOLDING GRILLPAN

商品名	サイズ (cm)	J A N	入数	寸法 (mm)	重量 (g)	※ 底板厚 (mm)	※ 価格 (税抜)
フォールディンググリルパン	20x20	236967	10/20	408x218x51	590	3.8	オープン

ハンドルが折りたたんで収納できます。IH・ガス火どちらにも対応。 ※底板厚はり底含む



注※ 寸法 重量等は全商品 約 (おおよそ) となります。