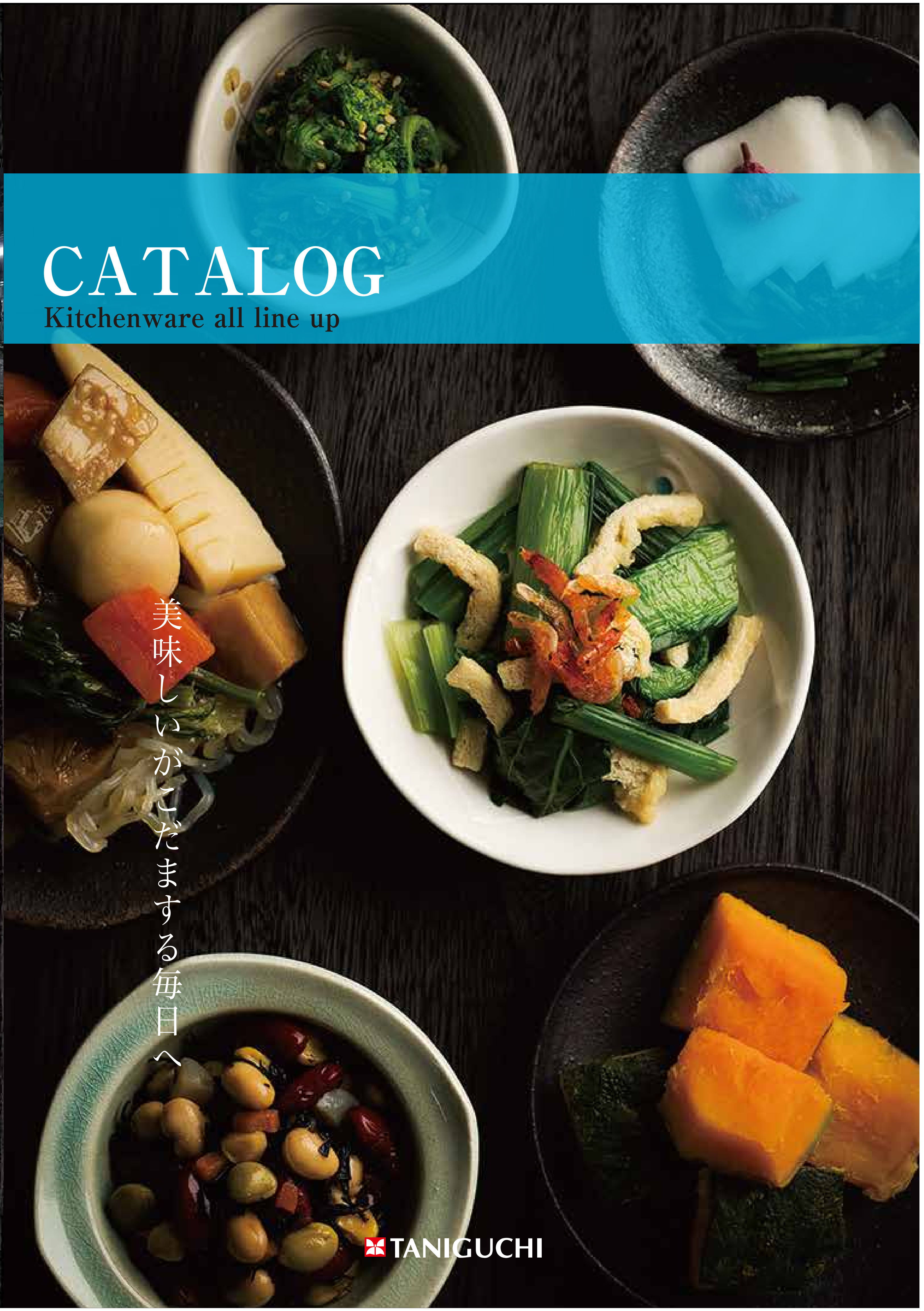
弊社は大阪の地で創業以来50有余年、家庭用品の製造を続けてきた町工場です。自社工場で生産される製品は、熟練工員の丁寧で確かな工作により使いやすく、安全、安心にこだわった製品づくりがモットーです。
特に国産ゆきひら鍋は、日本の技術である「本格槌目打ち加工」や「アルマイト被膜加工」を施すなど、20数工程もの手間と時間をかけつくりだされる耐久性に優れた逸品で、発売以来ロングセラー商品として好評をいただいております。
海外製品につきましても日本のメーカーとして品質に重点を置き、製品企画から製造までを弊社が管理することにより、高機能な製品をお求めやすい価格でお届けしております。
なお弊社製品につきましては、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

公式インスタグラムを
更新中です。

※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。

2026.2



CATALOG
Kitchenware all line up

美味しいがこだまする毎日へ

TANIGUCHI

和の職人　深型

日本製 ガス火専用 厚板

ゆきひら鍋シリーズ
メーカーコード4904761

商品名	サイズ(cm)	JAN	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)
深型ゆきひら鍋	14	204201	10	285×153×73	58	205	1.8	0.7	¥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	2.4	¥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。伝統の本格槌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。

和の職人 銀波

日本製 ガス火専用

銀波ゆきひら鍋シリーズ
メーカーコード4904761

商品名	サイズ(cm)	JAN	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)
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IH対応銀光

日本製 IH 厚板

ゆきひら鍋シリーズ
メーカーコード4904761

商品名	サイズ(cm)	JAN	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)
IH対応ゆきひら鍋	16	237865	10	350×177×90	75	400	2.2	1.2	3200
	18	237872	10	370×200×90	80	450	2.2	1.8	3600
	20	237889	10	390×222×106	90	540	2.2	2.4	4000
	22	237896	10	410×240×106	90	620	2.2	2.9	4400
	24	237902	10	433×261×106	90	670	2.2	3.5	4800

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。

上側ネジ方式

アルミダイキャスト製取付金具

和の職人 JAPAN

日本製 ガス火専用

ゆきひら鍋シリーズ
メーカーコード4904761

商品名	サイズ(cm)	JAN	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)
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	JAN	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

変形に強いアルミニウム合金を使用しております。

角バット用アミ
メーカーコード4904761

中国製

商品名	サイズ	JAN	入数	寸法（mm）	重量(g)	価格(税抜)
角バット用アミ	1号	239418	10	335×270×15	210	¥950
	2号	239425	10	320×245×15	180	¥800
	3号	239432	10	280×210×15	150	¥700
	4号	239449	10	250×185×15	130	¥600
	5号	239456	10	220×160×14	100	¥500
	6号	239463	10	190×133×14	70	¥450
	7号	239470	10	170×110×14	50	¥420
	8号	239487	10	140× 90×14	40	¥400

鉄クロームメッキ製です。

深型バット
メーカーコード4904761

日本製

商品名	サイズ	JAN	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。

水切りバット
メーカーコード4904761

日本製

商品名	サイズ	JAN	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。

注※ 寸法 重量等は全商品 約（おおよそ）となります。

ALUMINUM TRAY

ケーキバット
メーカーコード4904761

日本製

商品名	サイズ	JAN	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	JAN	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。

餃子バット
メーカーコード4904761

日本製

商品名	サイズ	JAN	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。蓋もございます。

魚缶
メーカーコード4904761

日本製

商品名	サイズ	JAN	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。
蓋もございます。

注※ 寸法 重量等は全商品 約（おおよそ）となります。

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)	JAN	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

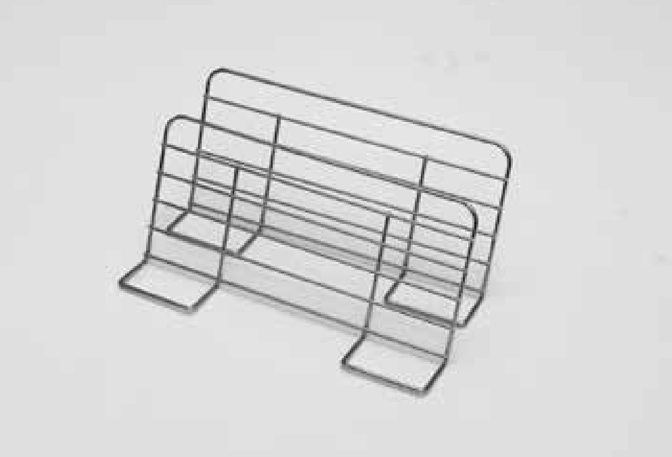
日本製

商品名	サイズ(cm)	JAN	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!



バットアミ用油きりスタンド 2 枚入り
メーカーコード4904761

商品名	サイズ(cm)	JAN	入数	寸法(mm)	重量(g)	
バットアミ用油きりスタンド	2 枚入	239265	10/40	170× 90 ×28	100	

揚げ物名人 S と同じサイズです。 M サイズにも使えます。　　アミは鉄クロームメッキ製です。

谷口金属工業株式会社の角バット用アミ 1 号～ 5 号用のアミに
ご使用可能です。

揚げ物名人
メーカーコード4904761

日本製

商品名	サイズ(cm)	JAN	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。

揚げ物が立てられスムーズに
素早く油が落ちる！

バットアミ用
油きりスタンド 2枚入

揚げ物名人 S・M用にも使えます。

STAINLESS　TRAY

ステンレス バット

中国製

メーカーコード4904761　　ステンレス 材 18-8

商品名	サイズ	JAN	入数	寸法（mm）	重量(g)	価格(税抜)
ステンレス バット	1号	239272	18	373×309×50	840	オープン
	2号	239289	18	349×274×45	670	オープン
	3号	239296	27	310×239×45	550	オープン
	4号	239302	27	278×213×40	430	オープン
	5号	239319	36	242×183×40	230	オープン
	6号	239326	48	216×157×35	170	オープン
	7号	239333	48	190×132×35	140	オープン
	8号	239340	48	160×110×30	95	オープン

優れた耐食性で錆びにくく湿気や酸性環境に強いです。
高い強度と耐久性で衝撃や摩耗に強いです。
食品や医療分野で用いられることが多く衛生的で清潔を保ちやすい素材です。

UDONSUKI NABE

うどんすき鍋

日本製　IH　ガス火専用　厚板

メーカーコード4904761

商品名	サイズ(cm)	JAN	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

伝統の本格槌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

注※ 寸法 重量等は全商品 約（おおよそ）となります。

和の職人
浅型鍋 段付鍋
日本製 Japan

和の職人　段付鍋　浅型鍋　木蓋付

日本製　ガス火専用

メーカーコード4904761

商品名	サイズ(cm)	JAN	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。

ALUMINUM TOOL

蓚酸色茶杓・水杓子

日本製

メーカーコード4904761

商品名	サイズ(cm)	JAN	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

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。

アルミ上合・ロート

日本製

メーカーコード4904761

商品名	サイズ(cm)	JAN	入数	寸法（mm）	重量(g)	価格(税抜)
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。

酒タンポ

中国製

メーカーコード4904761

商品名	サイズ	JAN	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

日本酒の熱燗に!

注※ 寸法 重量等は全商品 約（おおよそ）となります。

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)	JAN	入数	寸法(mm)	本体深さ	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	13×18	237483	10/20	348×135×70	32	290	1.9	オープン
スリム玉子焼 ガス火	8×18	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。
内面樹脂にはダイア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)	JAN	入数	寸法(mm)	本体深さ	重量(g)	底板厚※	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	13×18	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。
内面樹脂にはダイアモンドコートを使用。
IH・ガス火どちらにも対応。

※底板厚はり底含む

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。

ルデュール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)	JAN	入数	寸法(mm)	本体深さ	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	13×18	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

ルデュール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)	JAN	入数	寸法(mm)	本体深さ	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	13×18	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。

ストリールシリーズ
メーカーコード4904761

耐摩耗 20万回 フッ素樹脂 ｜IH｜

商品名	サイズ(cm)	JAN	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)
スリム2玉子焼	9×18	236653	10/20	340×95×73	29	400	2.5	-	オープン
〃 専用カバー		236110	10/40	189×98×34		210			オープン

ステンレス・アルミの2層鋼。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。

専用カバーで蒸し料理にも

専用カバーでお弁当作りに大活躍！
少量の餃子や目玉焼にも便利！

ちょい深IH玉子焼&シリコンカバー
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)	JAN	入数	寸法(mm)	重量(g)	底板厚(mm)※
玉子焼&シリコンカバー		235021	12	355×150×96	710	2.6
シリコンカバー	13×18	234567	10/40	198×146×36	285	-

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

注※ 寸法 重量等は全商品 約（おおよそ）となります。

キアロス
chiaros
stainless + aluminum
アルミニウム
熱伝導に優れた
IH
GAS
CE
全面二層構造フライパン
内面フッ素コーティング
200万回クリア金属ヘラテスト

ストリール　スリム玉子焼カバーも
使用可能です。

POLYGO
MAXXI PRIMUS
non-stick coating

キアロス

耐摩耗 200万回 フッ素樹脂　IH　ガス火

メーカーコード4904761

商品名	サイズ(cm)	JAN	入数	寸法(mm)	本体深さ	重量(g)	底板厚(mm)	価格(税抜)
深型フライパン	20	239159	6/12	370×214×75	55	650	2.5	オープン
	22	239166	6/12	405×235×85	60	755	2.5	オープン
	26	239173	6/12	460×273×120	65	1010	2.5	オープン
	28	239180	6/12	478×293×125	70	1135	2.5	オープン
玉子焼	9×18	239197	6/12	352× 93 ×63	33	375	2.5	オープン
	13×18	239203	6/12	457×147×70	40	540	2.5	オープン

ステンレス+アルミニウムの全面二層構造で焦げ付きにくく保温性抜群！
内面はオキツモ社製のマキシムプリウスで耐摩耗性試験200万回をクリア

キアロス
chiaros
stainless
熱伝導に優れた
IH
GAS
CE
IH対応ステンレス
内面セラミックコーティング
ceramic

キアロス ゆきひら鍋・鍋

IH　ガス火

メーカーコード4904761

商品名	サイズ(cm)	JAN	入数	寸法(mm)	本体深さ	重量(g)	底板厚(mm)	価格(税抜)
ゆきひら鍋	16	238633	10/20	345×170×120	80	450	1.0	オープン
	18	238640	10/20	366×191×125	84	535	1.0	オープン
	20	238657	10/20	386×211×128	90	600	1.0	オープン
ゆきひら鍋用兼用フタ	16-20	238664	10/40	215×215 ——	57	225	.	オープン
片手鍋	16	238671	1/12	350×177×120	80	470	1.0	オープン
	18	238688	1/12	387×197×125	85	575	1.0	オープン
両手鍋	20	238695	1/12	317×218×107	85	620	1.0	オープン
深型鍋	22	238701	1/12	340×237×155	130	890	1.0	オープン

本体はステンレス製で保温性抜群！
内面はセラミックコーティングで焦げ付きにくく
出来具合がよくわかるガラスフタ付！（片手鍋 両手鍋 深型鍋）

メルフィル 親子鍋

IH | ガス火

メーカーコード4904761

商品名	サイズ (cm)	JAN	入数	寸法 (mm)	重量(g)	※底板厚 (mm)	満水容量 (L)	価格(税抜)
IHフッ素親子鍋	17	228801	10/40	200×170×210	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

OYAKONABE

TENPURA　NABE

槌目鍛造 IH対応天ぷら鍋　アミ付

IH | ガス火

メーカーコード4904761

※　適正油量 1.0L

商品名	サイズ (cm)	JAN	入数	寸法 (mm)	重量(g)	底板厚 (mm)	満水容量 (L)	価格(税抜)
IH対応天ぷら鍋アミ付	22	236554	1/12	325×230×75	825	2.8	2.3	オープン

※底板厚はり底含む

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！

万能な保存容器

ガス火 OK　電子レンジ OK　オーブン OK　食洗機 OK　冷蔵・冷凍 OK

メーカーコード4904761

商品名	カラー	JAN	入数	寸法 (mm)	本体深さ	重量(g)	底板厚 (mm)	価格(税抜)
万能な保存容器	グリーン	239982	10/40	175 ×129 ×55	50	260	1.2	オープン
	アイボリー	239999	10/40	175 ×129 ×55	50	260	1.2	オープン
	グレージュ	240001	10/40	175 ×129 ×55	50	260	1.2	オープン

注※ 寸法 重量等は全商品 約（おおよそ）となります。

ちょこっと料理に便利

プチクッキング

IH・ガス火対応

プチクッキング

IH | ガス火

メーカーコード4904761

商品名	サイズ (cm)	JAN	入数	寸法 (mm)	本体深さ	重量(g)	底板厚 (mm)	価格(税抜)
両手鍋	18	239937	12/24	247×192×76	52	295	0.5	オープン
片手鍋	16	239944	12/24	260×170×95	75	240	0.5	オープン
ミニフライパン	15	239951	12/24	245×150×50	35	205	0.8	オープン
ミニエッグパン	10×14	239968	12/24	245×115×45	37	185	0.8	オープン

ズボラ　電子レンジ・IH 対応

メーカーコード4904761

材料の種類 / アルミメッキ鋼板・シリコーン樹脂
表面加工 / 本体内面：ふっ素樹脂加工　本体外面：シリコーン樹脂塗装

商品名	タイプ	JAN	入数	寸法 (mm)	重量(g)	価格(税抜)
グリルパン	角型	239241	1/12	(外径)W28.7×D17.7×H10.1cm(蓋含む)	235	¥8000
マルチパン	丸型	239258	1/12	(外径)W26.3×D22×H11.8cm(蓋含む)	270	¥8000

動画で商品紹介中!!

注※ 寸法 重量等は全商品 約（おおよそ）となります。