

鉄板・木台セット

鉄製 木製 **NEW**



1

M20-733 2,800円
鉄製丸皿(小)木台セット
(鉄板)φ14.5×高2.2
(木台)縦14.5×横21×高1.8



2

M20-734 3,400円
鉄製丸皿(大)木台セット
(鉄板)φ17×高2.2
(木台)縦19.2×横25.2×高1.8



3

M20-735 2,900円
鉄製グラタン皿(小)木台セット
(鉄板)縦15.2×横19×高2.2
(木台)縦14.5×横21×高1.8



4

M20-736 3,500円
鉄製グラタン皿(大)木台セット
(鉄板)縦18×横22.2×高3.2
(木台)縦19.2×横25.2×高1.8



5

M20-738 3,400円
鉄製ステーキ皿木台セット
(鉄板)縦14×横24×高1.8
(木台)縦16×横29.5×高1.8

鉄板・木台セット／ステーキ皿

ステーキ皿



6

アルミ
合金製
お釜内側
フッ素
3コート

木製 7



8

鉄製

木製 9

M11-309 2,000円
アルミステーキ皿
縦15×横19×高3.5(内寸φ14.2×深3.2)

M44-212 1,600円
アルミステーキ皿用木台
縦14.5×横21×高1.8

M20-711 2,100円
鉄製プレス陶板(深皿)
縦19×横21.5×高2.8(内寸φ17×深さ2)

M40-978 3,400円
鉄製プレス陶板(深皿)用木台
縦21.2×横28.2

使用商品／鉄製ステーキ皿(小判)波(鋳物)(M20-726)・ステーキ台 楕円 ブラック(M44-086)、鉄製プレス陶板(小判)(M20-710)・ステーキ台 プレス陶板 ブラウン(M44-077)



●加熱すると皿やプレートが熱くなりますので、やけどにご注意下さい。 ●空焚きは絶対にしないで下さい。
●アルミ製品の洗浄は手洗いを薦めますが、必ずアルミ製品対応の洗剤をご使用下さい。

鉄板

鉄製

鉄板はプレスしていますので、鋳物の鉄皿、ステーキ皿にくらべ薄く、軽量です。
そのため持ち運び等がしやすくなっております。

鉄板

- | | | | |
|---|--|---|---|
|  |  |  |  |
| 1 M20-723 1,550円
鉄製丸皿(小) φ14.5×高2.2 | 2 M20-724 1,750円
鉄製丸皿(小) 波 φ14.5×高2.2 | 3 M20-721 1,700円
鉄製丸皿(大) φ17×高2.2 | 4 M20-722 1,900円
鉄製丸皿(大) 波 φ17×高2.2 |
|  |  |  |  |
| 5 M20-712 1,600円
鉄製グラタン皿(小)
縦15.2×横19×高2.8 | 6 M20-716 1,900円
鉄製グラタン皿(小) 波
縦15.2×横19×高3.2 | 7 M20-728 2,100円
鉄製グラタン皿(大)
縦18×横22.2×高3.2 | 8 M20-729 2,200円
鉄製グラタン皿(大) 波
縦18×横22.2×高3.2 |
|  |  |  | |
| 9 M20-714 1,700円
鉄製ステーキ皿
縦14×横24×高1.8 | 10 M20-718 1,900円
鉄製ステーキ皿 波
縦14×横24×高1.9 | 11 M20-710 2,000円
鉄製プレス陶板(小判)
縦17.5×横24×高1.3 | |
|  |  |  | |
| 12 M20-715 2,100円
鉄製プレス陶板(小判) 波
縦17.5×横24×高1.3 | 13 M20-719 2,100円
鉄製プレス陶板(小判) 深
縦17.5×横24×高1.8 | 14 M20-720 2,200円
鉄製プレス陶板(小判) 深 波
縦17.5×横24×高1.8 | |
|  |  | | |
| 15 | 16 | 15 M20-725 3,200円
鉄製ステーキ皿(小判) (鋳物)
縦18×横27.1×高2.2 | 16 M20-726 3,400円
鉄製ステーキ皿(小判) 波 (鋳物)
縦18×横27.1×高2.2 |
|  |  | | |
| 17 | 18 | 15・16の商品は鋳物です。 | 17 M20-713 1,400円
鉄製角皿
縦15.2×横15.2×高2.2 |
| | | | 18 M20-717 1,800円
鉄製角皿 波
縦15.2×横15.2×高2.2 |

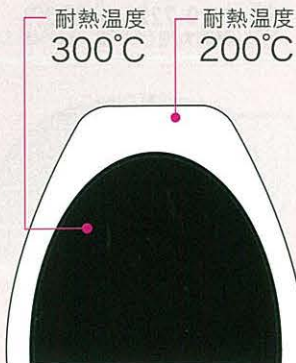


●調理中及び調理後は、鉄板が熱くなりますので、やけどにご注意下さい。 ●空焚きは絶対にしないで下さい。

敷板

耐熱フェノール製 + 耐熱樹脂製

鉄製プレートが直接触れる中心部分に、京セラケミカル株式会社の超耐熱フェノール「テコライト」(耐熱温度300℃)を使用、その周りを耐熱樹脂(耐熱温度200℃)で包み込んでおります。プラスチック製なので従来の木製敷板に比べ、カラフルな商品がご提案できます。また、木製と違い食器洗浄機などで洗うことも可能です。



5 鉄皿は別売りです。

1 **M44-091** 2,000円
ステーキ台 丸(小) ブラック
縦17.4×横21×高2.1

2 **M44-092** 2,000円
ステーキ台 丸(小) ブラウン
縦17.4×横21×高2.1

3 **M44-093** 2,000円
ステーキ台 丸(小) ホワイト
縦17.4×横21×高2.1

4 **M44-094** 2,000円
ステーキ台 丸(小) ブルー
縦17.4×横21×高2.1

5 **M44-095** 2,000円
ステーキ台 丸(小) オレンジ
縦17.4×横21×高2.1

対応商品

M20-723/M20-724
M20-712/M20-716

※ホワイト、ブルー、オレンジは受注生産品です。



9 鉄皿は別売りです。

6 **M44-096** 2,300円
ステーキ台 丸(大) ブラック
縦19.4×横23.4×高2.1

7 **M44-097** 2,300円
ステーキ台 丸(大) ブラウン
縦19.4×横23.4×高2.1

8 **M44-098** 2,300円
ステーキ台 丸(大) ホワイト
縦19.4×横23.4×高2.1

※ホワイト、ブルー、オレンジは受注生産品です。

9 **M44-099** 2,300円
ステーキ台 丸(大) ブルー
縦19.4×横23.4×高2.1

10 **M44-100** 2,300円
ステーキ台 丸(大) オレンジ
縦19.4×横23.4×高2.1

対応商品

M20-721/M20-722
M20-728/M20-729



13 鉄皿は別売りです。

11 **M44-101** 2,300円
ステーキ台 角 ブラック
縦18.4×横20.2×高2.1

12 **M44-102** 2,300円
ステーキ台 角 ブラウン
縦18.4×横20.2×高2.1

13 **M44-103** 2,300円
ステーキ台 角 ホワイト
縦18.4×横20.2×高2.1

※ホワイト、ブルー、オレンジは受注生産品です。

14 **M44-104** 2,300円
ステーキ台 角 ブルー
縦18.4×横20.2×高2.1

15 **M44-105** 2,300円
ステーキ台 角 オレンジ
縦18.4×横20.2×高2.1

対応商品

M20-713/M20-717



1



2



3



4



5

2 鉄皿は別売りです。

1 **M44-081** 3,100円
ステーキ台 小判 ブラック
縦19.3×横31×高2

2 **M44-082** 3,100円
ステーキ台 小判 ブラウン
縦19.3×横31×高2

3 **M44-083** 3,100円
ステーキ台 小判 ホワイト
縦19.3×横31×高2

※ホワイト、ブルー、オレンジは受注生産品です。

対応商品 M20-714/M20-718

4 **M44-084** 3,100円
ステーキ台 小判 ブルー
縦19.3×横31×高2

5 **M44-085** 3,100円
ステーキ台 小判 オレンジ
縦19.3×横31×高2



6



7



8



9



10

6 鉄皿は別売りです。

6 **M44-076** 3,700円
ステーキ台 プレス陶板 ブラック
縦22.3×横32×高2.6

7 **M44-077** 3,700円
ステーキ台 プレス陶板 ブラウン
縦22.3×横32×高2.6

8 **M44-078** 3,700円
ステーキ台 プレス陶板 ホワイト
縦22.3×横32×高2.6

※ホワイト、ブルー、オレンジは受注生産品です。

対応商品 M20-710/M20-715
M20-719/M20-720

9 **M44-079** 3,700円
ステーキ台 プレス陶板 ブルー
縦22.3×横32×高2.6

10 **M44-080** 3,700円
ステーキ台 プレス陶板 オレンジ
縦22.3×横32×高2.6



11



12



13



14



15

12 鉄皿は別売りです。

11 **M44-086** 3,700円
ステーキ台 楕円 ブラック
縦24.4×横35×高2.1

12 **M44-087** 3,700円
ステーキ台 楕円 ブラウン
縦24.4×横35×高2.1

13 **M44-088** 3,700円
ステーキ台 楕円 ホワイト
縦24.4×横35×高2.1

※ホワイト、ブルー、オレンジは受注生産品です。

対応商品 M20-725/M20-726

14 **M44-089** 3,700円
ステーキ台 楕円 ブルー
縦24.4×横35×高2.1

15 **M44-090** 3,700円
ステーキ台 楕円 オレンジ
縦24.4×横35×高2.1

セパレート

1・2

陶器製

3の商品は鉄製鋳物です。

組み替え自由なプレートは見た目にも美味しい便利な器です。

鋳物と陶器を組み合わせれば、熱々の料理と

フレッシュサラダを同時に提供できます。

- 1 **M44-203** 600円
セパレート陶器 ブラウン
縦17.7×横19.6×高2.7
- 2 **M44-202** 600円
セパレート陶器 ホワイト
縦17.7×横19.6×高2.7
- 3 **M20-727** 2,100円
鉄製セパレート皿(鋳物)
縦17.7×横19.6×高2.7



敷板

耐熱
フェノール
製耐熱
樹脂製

- 4 **M44-108** 4,000円
ステーキ台 セパレート ホワイト
縦23×横36×高2.5
- 5 **M44-109** 4,000円
ステーキ台 セパレート ブルー
縦23×横36×高2.5
- 6 **M44-106** 4,000円
ステーキ台 セパレート ブラック
縦23×横36×高2.5

- 7 **M44-107** 4,000円
ステーキ台 セパレート ブラウン
縦23×横36×高2.5
- 8 **M44-110** 4,000円
ステーキ台 セパレート オレンジ
縦23×横36×高2.5

※ホワイト、ブルー、オレンジは受注生産品です。

6 鉄皿・陶器は別売りです。

鉄製プレートが直接触れる中心部分に、京セラケミカル株式会社の超耐熱フェノール「テコライト」(耐熱温度300℃)を使用、その周りを耐熱樹脂(耐熱温度200℃)で包み込んでおります。プラスチック製なので従来の木製敷板に比べ、カラフルな商品がご提案できます。また、木製と違い食器洗浄機などで洗うことも可能です。

耐熱温度

300℃

耐熱温度

200℃

