



鉄板皿

内寸	重量	定 価	備考
230×230	2.6kg	8,500円	木製台座付き

オススメ
商品

お好み焼店にオススメします！
持ち運びも簡単で熱々の料理が提供できます！
木製の台座の脱着もとっても簡単！



木製台座



オイルポット 1780

外径	高さ	商品コード	定 価
10cm (1ℓ)	H210	8745800	19,000円
15cm (1.5ℓ)	H230	8745900	19,700円



丸型 肉押え ※板厚6mm

サイズ	重さ	商品コード	定 価
180×100	1.9kg	8019000	8,000円

材質：鉄鋳物（クロームメッキ）

クローバー 18-8 浅型 角バット

サイズ	外寸	高さ	板厚	容量(ℓ)	商品コード	定価
2枚取	635×420	75	0.8	15	3032100	8,700円
3枚取	580×425	70	0.8	15	0270400	7,670円
4枚取	575×367	60	0.8	9	0270500	5,860円
6枚取	480×335	45	0.7	6	0270600	3,620円
6枚取4/5	481×267	45	0.6	4.5	3032200	2,920円
6枚取2/3	481×221	45	0.6	3.5	3032300	2,590円
8枚取	408×290	40	0.6	3.5	0270700	2,570円
8枚取4/5	410×234	40	0.6	2.8	3032400	2,340円
8枚取2/3	410×194	40	0.6	2.3	3032500	2,080円
10枚取	355×270	40	0.6	3	0270800	2,060円
12枚取	325×260	40	0.6	2.6	0270900	1,870円
15枚取	300×230	40	0.6	2.2	0271000	1,580円
18枚取	270×206	35	0.6	1.4	7237500	1,340円
21枚取	248×200	31	0.6	1.1	7420400	1,150円



UK 18-8 角型 キッチンポット(手無)

内寸	容量(ℓ)	深さ	商品コード	定 価
8cm	0.5	80	0031100	2,800円
9cm	0.7	90	0031200	3,000円
10.5cm	1.1	105	0031300	3,700円
12cm	1.6	120	0031400	4,300円
13.5cm	2.3	135	0031500	4,800円
15cm	3.1	150	0031600	5,700円
16.5cm	4.2	165	0031700	6,500円
18cm	5.3	180	0031800	7,400円

UK 18-8 角型 キッチンポット(手付き)

内寸	容量(ℓ)	深さ	商品コード	定 価
19.5cm	7	195	0031900	9,500円
21cm	8.6	210	0032000	11,500円
22.5cm	10.8	225	6100800	13,500円
24cm	12.6	240	0032100	15,500円
25.5cm	15.7	255	6100900	18,000円
27cm	18	270	0032200	20,000円
28.5cm	22	285	6101000	23,000円
30cm	25	300	0032300	25,000円
33cm	35	330	0032400	41,000円
36cm	46	360	3022600	54,000円
39cm	59	390	4655000	64,000円



①

②

①丸カバーPC柄18-0 EBM

	外寸(ツマミ含む)	商品コード	定価
大	φ240×H70 (H90)	1070500	1,600円
小	φ220×H70 (H90)	1070600	1,500円
ミニ	φ180×H70 (H90)	1070700	1,300円

②丸カバー共柄18-8 EBM

商品コード：2042300

外寸(取手含む)：φ260×H105 (H190)

定価：3,600円

ハッピーキャベツスライサーRCS-70

商品コード：0759710

定価：168,000円

電源：単相100V 50/60Hz 定格時間：30分

消費電力：130W/150W

サーマルプロテクター（モニター温度が120℃に上昇するとストップ、温度が下がると作動）付。 ※刃物研磨装置付

外径寸法	378×392×H438
投入口サイズ	232×137(半円型) 2個
刃サイズ	丸刃φ146
厚み調整	0.3～5mm
処理能力(キャベツ中玉1ヶ約0.8kg)	0.5玉/分
本体重量	11kg

替刃 商品コード：0759801 定価：12,000円

〈使用方法〉

●キャベツを半分に切って芯だけ抜き、切り口を下にしてドラムに入れて(1回に2～3玉入ります)スイッチを入れれば、あとはキャベツの自重で自動的に千切りキャベツができます。

運搬具 モナカ柄 18-0

	商品コード	定 価
大 265×265	6200200	6,800円
小 230×230	6200300	6,500円

白ハケ 製菓用
(三味糸三段) EBM

幅	商品コード
3寸 90mm	6334800
3寸5分 105mm	6334900
4寸 120mm	6335000

	定価
3寸 90mm	2,860円
3寸5分 105mm	3,400円
4寸 120mm	3,800円

毛質：白山羊毛



キャベツRCS-70の
高速高級モデル。
キャベツの投入量も
1回で4～5玉入る
ドラムを装置。
丸刃もφ170を装置。



専用ケース付きです。



ヴォストフ 庖丁 スタンダードセット（9点）

商品コード:5773300
定価:135,100円

品名	容量(%)
スペシャルグレードナイフケース	570×125×H100
1.牛刀	26cm
2.筋引	26cm
3.スチール棒	32cm
4.ペティナイフ	12cm
5.ミートフォーク	20cm
6.骨スキ	14cm
7.皮むき	6cm
8.カービングナイフ	20cm

18-0 お好み焼用 ネジレスプーン

全長175

商品コード:7602600
定価:170円



ライトグリーン

角かご 深型 セキスイ

外寸	ブルー	ライトグリーン	定価
大 480×360×H165	7759920	7759930	1,490円
中 418×295×H130	7760020	7760030	930円
小 300×230×H105	7760120	7760130	510円

※ポリプロピレン

起し金EBM／共柄

	外寸	商品コード	定 価
4寸	120×305	1072000	430円



起し金EBM／木柄

	外寸	商品コード	定 価
4寸	120×305	1071300	680円



EBM 18-8 PRO ミキシングボール

ステンレスの表面に酸素と科学反応で“酸化皮膜”という目に見えない薄い膜が形成され、この酸化皮膜がステンレスを錆から守っています。



EBM 18-8 PRO ミキシングボール

内径	深さ	容量(%)	商品コード	定価
11cm	47	0.4	8071500	490円
13cm	50	0.5	8071600	550円
15cm	59	0.7	8071700	640円
18cm	69	1.2	8071800	900円
21cm	79	1.9	8071900	1,050円
24cm	92	3.1	8072000	1,300円
27cm	99	4.0	8072100	1,780円
30cm	113	5.4	8072200	2,300円
33cm	125	7.3	8072300	2,900円
36cm	135	9.7	8072400	3,400円
39cm	145	12.2	8072500	4,000円
42cm	157	15.5	8072600	5,400円
45cm	164	19.5	8072700	6,000円
50cm	187	27.0	8072800	8,100円
55cm	203	36.0	8072900	10,500円
60cm	223	46.5	8073000	12,700円

計量水マス 口付 18-8

外寸	T
2.0ℓ φ135×H145	0395300
定 価	2,360円



18-0 お好みカップ

	内寸	ml	商品コード	定価
ジャンボ	φ145×55	600	1075600	1,150円
大 鉄止	φ120×55	470	1075700	800円
小	φ108×55	400	1075900	650円



●ディスペンサーの口部分がシリコンになっているため、液ダレしません。

●通常保管時には、口部分を下にしていないために、中のソース等が常に出やすい状態になっています。

FIFO ボトル ディスペンサー

	容量	サイズ	商品コード	定価
12oz	350ml	φ62×H163	4444400	520円
16oz	470ml	φ62×H188	4444500	550円

材質:ポリエチレン

ディスペンサー別売 注ぎ口キャップ

タイプ	商品コード	定価	
少量用キャップ	4444510	260円	少量出した時や、なめらかなソース向き
大量用キャップ	4444520	260円	多めに出したい時や、タルタルのような固形物が入ったソース向き

※キャップのみの商品です

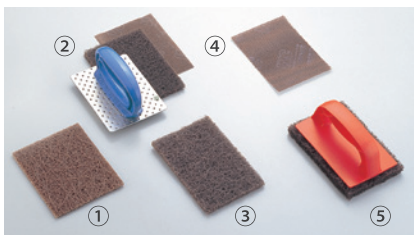


UK 18-8 調味缶

特大	外寸φ70×H175	商品コード	特大	外寸φ70×H175	商品コード	定価
A缶		0724000	S缶		0724100	2,350円
P缶		0724200	G缶		0724300	
F缶		0724400	N缶		0724500	
特中	外寸φ70×H135	商品コード	特中	外寸φ70×H135	商品コード	定価
A缶		0724600	S缶		0724700	2,100円
P缶		0724800	G缶		0724900	
F缶		0725000	N缶		0725100	
大	外寸φ70×H95	商品コード	大	外寸φ70×H95	商品コード	定価
A缶		0725200	S缶		0725300	990円
P缶		0725400	G缶		0725500	
F缶		0725600	N缶		0725700	

※価格・仕様は予告なしに変更する場合がございます。予めご了承下さい。

3M Scotch-Brite 業務用たわし



①グリドルパッド No.82 高温用 3M

商品コード: 1209400

サイズ	140×113
-----	---------

●耐熱温度は220℃。
熱に強いガラスファイバー製なので、営業時間中でも温度を下げずに作業できます。砥ぎ汁が出たりせず、洗剤を使わないので、作業後にすぐ必要がありません。

②グリドルパッドホルダー No.461 低温用 3M

商品コード: 1209500

(パッド・スクリーン各1枚付)

③グリドルパッド No.46 低温用 3M

商品コード: 1209600

サイズ	150×100
-----	---------

④グリドルスクリーン No.200 低温用 3M

商品コード: 1209700

サイズ	143×104
-----	---------

●スクリーンの上に低温用パッドを重ね、ホルダーでおさえてグリドルをこすります。研磨力が高く、光沢のある表面が得られます。ホルダーと低温用パッドで仕上げを行います。

※100℃以下でお使いください。

⑤グリドルスクラバー 高温用 スコッチブリック 3M

商品コード: 2735200

サイズ	100×150
-----	---------

●耐熱温度は200℃ですので、温度を下げずにグリドルのクリーニングができます。目詰まりの少ないパッドと丈夫なホルダーが一体となっているので、装着の必要がなく、すばやく頑固な汚れをおとせます。



スクレイパー

	幅	全長	商品コード
SH-00	110	210	1479900
SH-25	110	290	1420000

スクレイパー用替刃(10枚入) RB-10

商品コード: 1420100

※仕様は予告なしに変更する場合がございます。予めご了承下さい。

★お手入れセット★

鉄板をお手入れするために必要な道具が全て揃ったお得なセットです。これさえあればお店の鉄板は常にピカピカです!

弊社の鉄板製品をお買い上げの方に **1セット無料進呈!!**

① グリドルホルダー 低温用セット
1-1 グリドルパッド(低温用)
1-2 グリドルスクリーン
1-3 グリドルホルダー

② グリドルパッド(低温用)
③ グリドルパッド(高温用)
④ ハンドブラシ
⑤ タオル

⑥ チャッカマン
⑦ スクレーパー
⑧ ラード
⑨ ヘラ(大)

営業時の鉄板のお手入れ編

ケース1 <鉄板の1部分のみ綺麗にされたい場合>

鉄板の焦げ付き・タレ物の焦げ付き等をピンポイントで鉄板を綺麗にされたい場合は、スクレーパーをお使い下さい。(スクレーパーを使用し鉄板に傷が入る場合は、スクレーパーの刃を研げば解消されます)

※ヘラで綺麗にされる方が多いようですが、ヘラでは完全に綺麗にならず汚れをヘラで綺麗にする＝ヘラも汚れ二度手間になるケースが多いです。また完全に汚れは取れない為、後のくっつきの原因ともなります。

※スクレーパーは裏表がありますのでご注意ください。

<手順>

STEP1

営業中に、このような焦げが付く場合があります。

STEP2

スクレーパーの裏表に気をつけて写真のように構えてください。
※スクレーパー刃を立てすぎると鉄板に傷が入る場合がございます。

STEP3

スクレーパーをまっすぐ押すようにして、焦げ付きを取ってください。

STEP4

このように簡単に焦げ付きが取れ、ヘラも汚れず大変便利です。

★お手入れセット★
鉄板をキレイに!

営業時の鉄板のお手入れ編

★お手入れセットで鉄板をキレイに！

ケース2 ＜営業中に広範囲を綺麗にされたい場合＞

鉄板が焦げ付いたり・くっついたりする最大のケースはラッシュ時です。広島焼きで言えば、早くひっくり返して蒸らしたい等の理由で、焦げがある箇所ひっくり返すと焦げが熱をさえぎってしまい、蒸れるスピードも落ちます。またお好み焼の中に焦げが入り苦いお好み焼になってしまったり、クレーム要因ともなります。

こういったケースの場合はハンドブラシをお使い下さい。ハンドブラシに水を吸収させ、余計な水分は振って落し(シンク等の中で)ハンドブラシで擦りながら、厚手のタオル等で拭き取れば、広範囲が綺麗になり、その後も快適に焼けます。

＜手順＞



STEP1
シンク等にハンドブラシ・厚手のタオルをセットし、ボウルに水を溜めて下さい。



STEP2
ラッシュ後は広範囲が汚れるケースがございます。



STEP3
ハンドブラシに水分を吸収させてください。



STEP4
ハンドブラシと厚手のタオルで綺麗にしています。



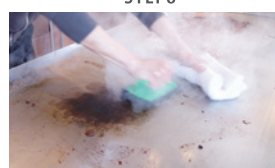
STEP5
水分を吸収したハンドブラシで擦って下さい。



STEP6
厚手のタオルで拭き取って下さい。



STEP7
STEP5～STEP6の行程を鉄板が綺麗になるまでくり返して下さい。



STEP9
※ヘラで擦ったりするよりも効果的にお掃除が出来ます。-----



STEP11
このように短時間で広範囲を綺麗にする事が出来ます。

最終お手入れ編

★お手入れセットで鉄板をキレイに！

＜1＞ ガス又は電源を切る ※鉄板は余熱の残るうちにお手入れをして下さい。

＜2＞ センター部分が特に温度が高い為、その部分に関しては少しラードをたらし、グリドルスクリーン又はグリドルパット高温用で磨く事をお勧め致します。



STEP1
センター部分に少しラードをたらし、グリドルスクリーン・グリドルホルダーを用意して下さい。



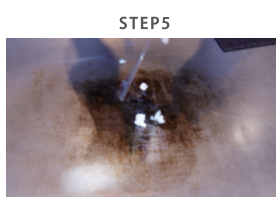
STEP2
センター部分(汚れのひどい箇所)はグリドルスクリーンで磨いて下さい。



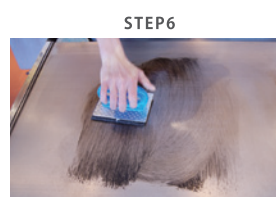
STEP3
このように片手で綺麗にする事が出来ます。



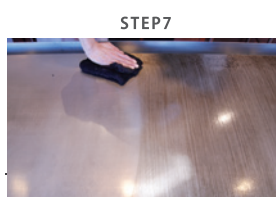
＜3＞ センター部分の汚れが大体綺麗になった段階で、また少しラードをたらしグリドルパット低温用で更に磨く事によって、鉄板によりきめ細かい傷が入ると共に傷にラードがしみこみ翌日も焼いていく段階でのこびりつき等もあらかじめ解消されます。
※特にガス鉄板に関しては、営業が始まるまでの火力調整も重要です。



STEP5
グリドルスクリーンで汚れのひどい箇所が大体綺麗になったら、再度ラードをたらして下さい。



STEP6
グリドルパット低温用で鉄板全面を綺麗に磨いて下さい。



STEP7
鉄板全面が綺麗になったらタオル又はキッチンペーパーで拭き取って下さい。



STEP8
最終お手入れ完了。

＜4＞ キッチンペーパー又は、タオルで拭き取ります。