



SH-2221E20

18-8スーパーデラックスパン

CD	型番	サイズ	外寸mm	上代
SA2083	SH-2221E20	2/1	650×530×H 20	¥7,300
SA2084	SH-2221E40		650×530×H 40	¥8,100
SA2052	SH-1911E20	1/1	530×325×H 20	¥3,150
SA2053	SH-1911E25		530×325×H 25	¥3,150
SA2054	SH-1911E40	1/1	530×325×H 40	¥3,600
SA2055	SH-1912SW		530×325×H 65	¥4,100
SA2056	SH-1914SW	1/1	530×325×H100	¥5,300
SA2057	SH-1916SW		530×325×H150	¥6,600
SA2058	SH-1918SW	2/3	530×325×H200	¥9,200
SA2059	SH-1871E20		352×325×H 20	¥2,400
SA2060	SH-1871E40	2/3	352×325×H 40	¥2,650
SA2061	SH-1872SW		352×325×H 65	¥3,100
SA2062	SH-1874SW	2/3	352×325×H100	¥3,800
SA2063	SH-1876SW		352×325×H150	¥6,800
SA2064	SH-1878SW	1/2	352×325×H200	¥11,500
SA2065	SH-1521E20		325×265×H 20	¥1,900
SA2066	SH-1521E40	1/2	325×265×H 40	¥2,450
SA2067	SH-1522SW		325×265×H 65	¥2,550
SA2068	SH-1524SW	1/2	325×265×H100	¥3,400
SA2069	SH-1526SW		325×265×H150	¥5,000
SA2070	SH-1528SW	325×265×H200	¥6,900	

※材質：SUS304 ※深さ40mmまでは段なしです。 ※板厚：0.8mm
※深さ20mm、25mmのスーパーデラックスパンはカバーの使用が出来ません。



衝撃に強いコーナー

従来のパンよりコーナーが補強され、積み重ねた時でも簡単に取り外す事が出来ます。縁はなめらかで洗浄しやすくなっています。



SH-1912SWP

※蒸し物調理に使用

18-8スーパーデラックスパン (穴明き)

CD	型番	サイズ	外寸mm	上代
SA2113	SH-2221E20P	2/1	650×530×H 20	¥8,800
SA2114	SH-2221E40P		650×530×H 40	¥9,500
SA2115	SH-1911E20P	1/1	530×325×H 20	¥3,400
SA2116	SH-1911E25P		530×325×H 25	¥3,500
SA2117	SH-1911E40P	1/1	530×325×H 40	¥4,800
SA2118	SH-1912SWP		530×325×H 65	¥5,200
SA2119	SH-1914SWP	2/3	530×325×H100	¥7,000
SA2120	SH-1916SWP		530×325×H150	¥8,500
SA2121	SH-1871E20P	2/3	352×325×H 20	¥3,500
SA2122	SH-1871E40P		352×325×H 40	¥3,600
SA2123	SH-1872SWP	2/3	352×325×H 65	¥4,500
SA2124	SH-1874SWP		352×325×H100	¥6,300
SA2125	SH-1876SWP	1/2	352×325×H150	¥8,200
SA2126	SH-1521E20P		325×265×H 20	¥3,650
SA2127	SH-1521E40P	1/2	325×265×H 40	¥3,700
SA2128	SH-1522SWP		325×265×H 65	¥4,000
SA2129	SH-1524SWP	1/2	325×265×H100	¥4,800
SA2130	SH-1526SWP		325×265×H150	¥6,200

※材質：SUS304 ※深さ40mmまでは段なしです。 ※穴径：φ6mm
※深さ20mm、25mmのスーパーデラックスパンはカバーの使用が出来ません。



スムーズな取り外し構造

段付効果でパンを積み重ねた時、取れなくなる問題を解消しました。手間が省け、サービス向上につながります。



SK-1910C

18-8スーパーデラックスパンカバー

CD	型番	サイズ	外寸mm	上代
SA2085	SK-1910C	1/1	530×325	¥3,400
SA2086	SK-1870C	2/3	352×324	¥2,500
SA2087	SK-1520C	1/2	324×264	¥1,950

※材質：SUS304 ※板厚：0.7mm

※スーパーデラックスパン用カバー
1/1サイズの取っ手なしタイプです。



18-8スーパーデラックスパン 1/1用

フラットカバー

CD	型番	サイズmm	上代
SA2150	SK-1910CA	530×325	¥4,000

※材質：SUS304 ※板厚：0.7mm



SH-1912SWT

スーパーデラックスパン ノンスティック加工

CD	型番	サイズ	外寸mm	上代
ST1140	SH-2221E20T	2/1	650×530×H 20	¥15,800
ST1141	SH-2221E40T		650×530×H 40	¥18,000
ST1142	SH-1911E20T	1/1	530×325×H 20	¥7,000
ST1143	SH-1911E25T		530×325×H 25	¥7,000
ST1144	SH-1911E40T	1/1	530×325×H 40	¥7,800
ST1145	SH-1912SWT		530×325×H 65	¥9,000
ST1146	SH-1914SWT	1/1	530×325×H100	¥12,800
ST1147	SH-1916SWT		530×325×H150	¥18,000
ST1148	SH-1871E20T	2/3	352×325×H 20	¥5,800
ST1149	SH-1871E40T		352×325×H 40	¥6,200
ST1150	SH-1872SWT	2/3	352×325×H 65	¥7,300
ST1151	SH-1874SWT		352×325×H100	¥10,000
ST1152	SH-1876SWT	1/2	352×325×H150	¥16,500
ST1153	SH-1521E20T		325×265×H 20	¥4,300
ST1154	SH-1521E40T	1/2	325×265×H 40	¥4,900
ST1155	SH-1522SWT		325×265×H 65	¥5,500
ST1156	SH-1524SWT	1/2	325×265×H100	¥8,200
ST1157	SH-1526SWT		325×265×H150	¥13,000
ST1189	SH-1632SWT	1/3	324×176×H 65	¥5,400

※材質：18-8ステンレスにフッ素樹脂加工
※耐熱温度：260℃ ※板厚：0.8mm



SH-1911E20TP

スーパーデラックスパン ノンスティック加工 (穴明き)

CD	型番	サイズ	外寸mm	上代
ST1171	SH-2221E20TP	2/1	650×530×H 20	¥18,500
ST1176	SH-2221E40TP		650×530×H 40	¥20,000
ST1172	SH-1911E20TP	1/1	530×325×H 20	¥7,600
ST1175	SH-1911E25TP		530×325×H 25	¥7,700
ST1177	SH-1911E40TP	1/1	530×325×H 40	¥10,000
ST1180	SH-1912SWTP		530×325×H 65	¥11,000
ST1183	SH-1914SWTP	2/3	530×325×H100	¥15,300
ST1186	SH-1916SWTP		530×325×H150	¥20,000
ST1173	SH-1871E20TP	2/3	352×325×H 20	¥7,000
ST1178	SH-1871E40TP		352×325×H 40	¥7,500
ST1181	SH-1872SWTP	2/3	352×325×H 65	¥9,000
ST1184	SH-1874SWTP		352×325×H100	¥13,000
ST1187	SH-1876SWTP	1/2	352×325×H150	¥19,000
ST1174	SH-1521E20TP		325×265×H 20	¥5,750
ST1179	SH-1521E40TP	1/2	325×265×H 40	¥6,700
ST1182	SH-1522SWTP		325×265×H 65	¥7,200
ST1185	SH-1524SWTP	1/2	325×265×H100	¥10,000
ST1188	SH-1526SWTP		325×265×H150	¥15,000

※材質：18-8ステンレスにフッ素樹脂加工
※耐熱温度：260℃ ※穴径：φ6mm ※板厚：0.8mm

◆やむを得ない事情により、記載の仕様・価格等を予告なく変更する場合がありますのであらかじめご了承下さい。

SUGICO

スチーム
コンベクション
オーブン
用品
Vol. 2



SH-2201AT

スミフロン加工アルミホテルパン

CD	型番	サイズ	外寸mm	重量	上代
SA0318	SH-2201AT	2/1	650×530×H20	1.0kg	¥23,000
ST1090	SH-2202-40AT		650×530×H40	1.28kg	¥30,000
SA0320	SH-1902AT	1/1	530×324×H50	0.6kg	¥11,800
ST0011	SH-1801AT	2/3	352×325×H25	0.3kg	¥6,900

※材質：アルミにスミフロン加工
 ※耐熱温度：260℃

※SH-1900ANは、フタとしても、本体としても両方に使えます。



SH-1900AN



SH-1901ANT

アルミホテルパン 1/1 サイズ

CD	型番	サイズmm	上代
ST0010	SH-1900AN	530×325×H10	¥4,600
ST0008	SH-1901AN	530×325×H25	
ST0009	SH-1902AN	530×325×H50	¥5,500

※材質：アルミ
 ※板厚：1.0mm

ノンスティック加工 アルミホテルパン 1/1 サイズ

CD	型番	サイズmm	上代
SA1663	SH-1900ANT	530×325×H10	¥7,500
SA1664	SH-1901ANT	530×325×H25	¥8,200
SA1665	SH-1902ANT	530×325×H50	¥9,300

※材質：アルミにフッ素樹脂加工
 ※耐熱温度：260℃
 ※板厚：1.0mm

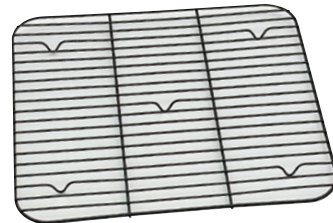
※フッ素樹脂加工が施してある為こびりつきにくくなっています。

TO-930-2



TO-930-5

TO-930-3



18-8ホテルパン用アミ

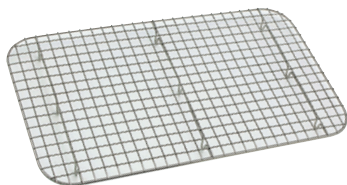
CD	品名	型番	外寸mm	上代
TA0010	2/1サイズ	TO-930-1	583×474×H15	¥6,800
TA6980	1/1サイズ	TO-930-2	464×262×H15	¥2,100
TA6981	2/3サイズ	TO-930-3	292×270×H15	¥1,760
TA0014	1/2サイズ	TO-930-5	266×207×H10	¥1,700

※材質：18-8ステンレス

18-8ホテルパン用アミ ノンスティック加工

CD	品名	型番	外寸mm	上代
TA3930	2/1サイズ	TO-930-1T	583×474×H15	¥16,000
TA6982	1/1サイズ	TO-930-2T	464×262×H15	¥5,800
TA6983	2/3サイズ	TO-930-3T	292×270×H15	¥4,200
TA3934	1/2サイズ	TO-930-5T	266×207×H10	¥3,980

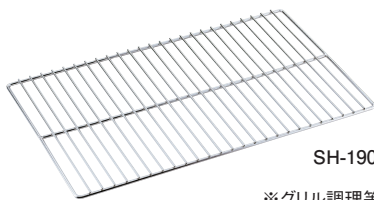
※材質：18-8ステンレスにフッ素樹脂加工
 ※耐熱温度：260℃



18-8焼きアミ クリンピ目

CD	型番	サイズmm	上代
TA0008	TO-931L (1/1サイズ)	462×260×H13	¥4,700
TA0009	TO-931S (1/2サイズ)	266×207×H13	¥2,800

※材質：18-8ステンレス
 ※アミ目ピッチ約17mm



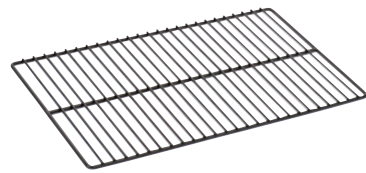
SH-1900GR

※グリル調理等に使用

18-8グリッド (焼き網)

CD	型番	サイズmm	上代
TA0001	SH-2210GR (2/1)	650×530	¥15,000
TA0002	SH-1900GR (1/1)	530×325	¥9,200
TA0003	SH-1800GR (2/3)	352×325	¥6,600
TA0004	SH-1500GR (1/2)	325×265	¥5,400

※材質：18-8ステンレス

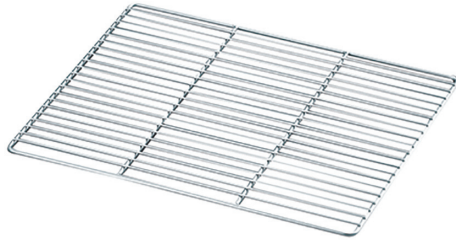


18-8ノンスティック加工グリッド (焼き網)

CD	型番	サイズmm	上代
TA4404	SH-2210TGR (2/1)	650×530	¥26,600
TA0005	SH-1900TGR (1/1)	530×325	¥15,600
TA4405	SH-1800TGR (2/3)	352×325	¥11,000
TA4406	SH-1500TGR (1/2)	325×265	¥9,100

※材質：18-8ステンレスにフッ素樹脂加工
※耐熱温度：260℃

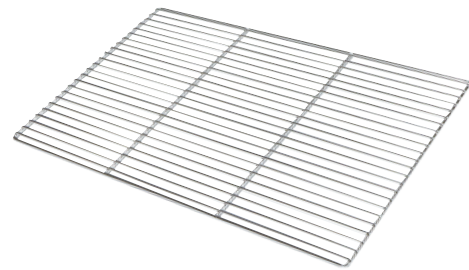
線径を倍にして、ハードな使用にも耐えます。



18-8グリッド ヨーロッパサイズ

CD	型番	サイズmm	上代
AK4393	大	600×400	¥5,100

※外枠・補強：φ5mm
※中線径：φ2.5mm
※アミ目ピッチ：11mm



18-8グリッド ヨーロッパサイズ

CD	型番	サイズmm	上代
AK4392	ストロング	600×400	¥11,000

※外枠・補強：φ6mm
※中線径：φ4mm
※ピッチ：約12.3mm

※目玉焼きを大量調理できる専用焼皿です。



SH-1901SET-4



SH-1901SET-8



SH-1901SET

※SH-1901SET-4は、卵2個分の目玉焼きが4つ焼けます。

※一度に12ヶの目玉焼きができます。
軽く油をひいて使用すると玉子がとれやすくなります。

18-8ノンスティック加工 エッグパン 1/1 サイズ

CD	SA0323	SA1409	SA0322
品名	4個用	8個用	12個用
型番	SH-1901SET-4	SH-1901SET-8	SH-1901SET
サイズmm (外寸)	530×325×H25	532×327×H14	530×325×H38
目玉焼サイズmm	φ160 (底φ127)×H20	φ120×(底φ88)×H13	φ90×H14
上代	¥14,800	¥10,400	¥12,000

※材質：18-8ステンレスにフッ素樹脂加工 ※耐熱温度：260℃



セラミック加工 アルミエッグパン
1/1サイズ (12個用)

CD	型番	サイズmm	上代
SA1954	SH-1901AES	530×325×H38	¥12,000

※一度に12ヶの目玉焼 (φ90×H14mm) ができます。
※塗膜硬度：鉛筆硬度で9H
※耐熱温度：400℃ ※重量：550g
※材質：A3003 ※表面加工：セラミック加工



ノンスティック加工 アルミエッグパン
2/3サイズ (8個用)

CD	型番	サイズmm (外寸)	上代
SA1601	SH-1801SES	352×325×H25	¥7,000

※一度にSH-1801SESは8個 (φ90×H14mm) の目玉焼きができます。軽く油を引いて使用すると玉子が取れやすくなります。
※材質：A3003 ※表面加工：フッ素樹脂加工
※耐熱温度：260℃

◆やむを得ない事情により、記載の仕様・価格等を予告なく変更する場合がありますのであらかじめご了承ください。

山の高さが油を良く切る決め手。

- 従来の焼物ホテルパンに比べ波の高さを高くし、両サイドに傾斜を設けたことで油の切れが良くなり、よりヘルシーな調理が可能となりました。



SK-1911EAN

焼きアミを使わず魚などをこびりつかせず裏面も焼くことができます。
※注意!!コーティング表面は金属タワシ・金属ヘラは使用しないで下さい。
コーティングがはげる原因になります。又、空焚きしないで下さい。

波型アルミ グリルパン

CD	型番	サイズmm	上代
AC8798	56237 (2/3サイズ)	354×325×H30	¥10,000

※材質：表面/フッ素樹脂加工
※重量：1,040g
※板厚：3.0mm
※山の高さ：14.5mm～6.5mm
※耐熱温度：230℃

グリルパン専用スクーパー

CD	型番	サイズmm	上代
AC8799	TJ1719	全長220	¥1,300

※材質：66ナイロン樹脂
※耐熱温度：180℃

ノンスティック加工 アルミ波型トレー

CD	型番	サイズ	外寸mm	上代
SA0298	SK-1911EAN	1/1	530×325×H25	¥7,700
SA0582	SK-1871EAN	2/3	352×325×H25	¥6,200
SA0583	SK-1521EAN	1/2	325×265×H25	¥5,300

※材質：アルミにフッ素樹脂加工
※耐熱温度：260℃
※アミ不要の焼き物専用トレー

【ご使用に際しての注意】

- ホーローはガラス質ですので、ぶついたり落したり等の衝撃を製品に与えないようにしてください。エナメルホーロー表面が破損する場合があります。
- 空焚きはしないでください。誤って空焚きした際は、水などをかけたりせず、自然に製品が冷えるのを待ってください。
- 長時間の煮沸は避けてください。
- 金属製の調理器具（ターナー、フライ返し、ナイフ等）で表面をこすったり、材料を製品上で刻んだりしないでください。エナメルホーロー表面の破損の原因となります。



SE-1920EB

丈夫なホテルパン



SH-2224T

- コンビオープン用に開発された新型万能焼皿です。
- エナメルコーティングされ、洗浄も簡単に行なえます。

エナメルホテルパン

CD	型番	サイズ	外寸mm	上代
ST0051	SE-2240EB	2/1	649×528×H40	¥16,300
ST0052	SE-2260EB		649×528×H60	¥18,000
SA0289	SE-1920EB	1/1	530×325×H20	¥8,300
SA0290	SE-1940EB		530×325×H40	¥9,000
SA0291	SE-1960EB		530×325×H60	¥9,700
SA0292	SE-1990EB	2/3	530×325×H90	¥8,450
SA0293	SE-1820EB		352×325×H20	¥6,600
SA0295	SE-1840EB		352×325×H40	¥7,400
SA0294	SE-1860EB	1/2	352×325×H60	¥8,400
SA0296	SE-1520EB		325×260×H20	¥5,700
SA0297	SE-1540EB		325×260×H40	¥6,400

※材質：鉄琺瑯材（焼き付け塗装）
※板厚：1.2mm
※耐熱温度：400℃

18-8 ノンスティック加工ホテルパン

CD	型番	サイズ	外寸mm	上代
SA2131	SH-2221T	2/1	650×530×H 20	¥15,800
SA2132	SH-2222T		650×530×H 65	¥20,000
SA2133	SH-2224T		650×530×H100	¥24,000
SA2134	SH-1911T	1/1	530×325×H 25	¥7,000
SA2135	SH-1912T		530×325×H 65	¥9,000
SA2136	SH-1914T		530×325×H100	¥12,800
SA2137	SH-1831T	2/3	352×325×H 25	¥5,800
SA2138	SH-1832T		352×325×H 65	¥7,300
SA2139	SH-1834T		352×325×H100	¥10,000
SA2140	SH-1521T	1/2	325×265×H 25	¥4,300
SA2141	SH-1522T		325×265×H 65	¥5,500
SA2142	SH-1524T		325×265×H100	¥8,200

※材質：18-8ステンレスにフッ素樹脂加工
※耐熱温度：260℃



セラミック加工アルミホテルパン

CD	型番	サイズ	外寸mm	上代
TA6953	SH-1911ACR	1/1	530×325×H25	¥13,000
TA6954	SH-1912ACR		530×325×H65	¥16,200
TA6955	SH-1871ACR	2/3	354×325×H25	¥10,600
TA6956	SH-1872ACR		354×325×H65	¥13,900

※2コート仕上げ
※材質：A3003
※表面加工：セラミック加工
※耐熱温度：400℃

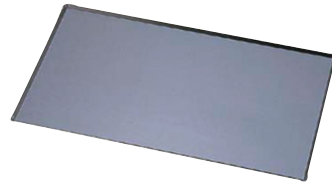
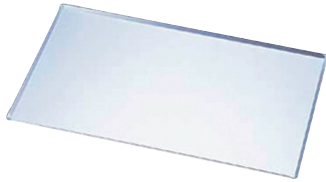
18-8 セラミック加工スーパー DXパン

CD	型番	サイズ	外寸mm	上代
SA1780	SK-1911E25CR	1/1	530×325×H25	¥8,800
SA1781	SH-1912SWCR		530×325×H65	¥10,600
SA1782	SK-1871E20CR	2/3	352×325×H20	¥6,900
SA1783	SH-1872SWCR		352×325×H65	¥8,000

※材質：SUS304
※表面加工：セラミック加工
※板厚：SKタイプ0.7mm SHタイプ0.8mm
※耐熱温度：500℃

◆やむを得ない事情により、記載の仕様・価格等を予告なく変更する場合がありますのであらかじめご了承下さい。

ガストロシートパンはコンベクションオーブンに対応した
ガストロノーム規格サイズです。



アルミ ガストロシートパン

CD	外寸mm	上代
AK3219	530×325×H10	¥7,400

※サイズ：1/1サイズ ※板厚：2.0mm
※底内寸：513×310mm

アルミ ガストロシートパン (フッ素加工)

CD	外寸mm	上代
AK3220	530×325×H10	¥16,000

※サイズ：1/1サイズ ※板厚：2.0mm
※底内寸：513×310mm

鉄 ガストロシートパン

CD	外寸mm	上代
AK3221	530×325×H10	¥5,200

※サイズ：1/1サイズ ※板厚：1.6mm
※底内寸：513×310mm

デバイヤー アルミ ノンスティック ベーキングトレイ

CD	型番	外寸mm	上代
AK4394	8161-53	530×325×H10	¥8,500
AK4395	8161-35	350×325×H10	¥6,000

※重量：8161-53 (1/1サイズ) /950g
8161-35 (2/3サイズ) /640g
※板厚：2.0mm

マイスター アルミホテルパンシリーズ



マイスター アルミ ホテルパンカバー

CD	サイズ	外寸mm	上代
AC8793	1/1	533×328×H20	¥8,500
AC8794	2/3	357×328×H20	¥7,300

※材質：A3003 ※表面加工：硫酸アルマイト加工
※板厚：1.2mm

マイスター アルミ ホテルパン

CD	サイズ	外寸mm	容量	上代
AC8765	1/1	530×325×H 25	3.4ℓ	¥7,000
AC8766		530×325×H 40	5.5ℓ	¥7,700
AC8767		530×325×H 65	9.2ℓ	¥8,800
AC8768	2/3	530×325×H100	13.8ℓ	¥11,000
AC8769		354×325×H 25	2.1ℓ	¥5,800
AC8770		354×325×H 40	3.5ℓ	¥6,800
AC8771		354×325×H 65	5.8ℓ	¥7,700
AC8772		354×325×H100	8.8ℓ	¥10,000

※材質：A3003 ※表面加工：硫酸アルマイト加工
※板厚：1.2mm

マイスター アルミ 穴明ホテルパン

CD	サイズ	外寸mm	容量	上代
AC8773	1/1	530×325×H25	3.4ℓ	¥8,500
AC8774		530×325×H40	5.5ℓ	¥10,500
AC8775		530×325×H65	9.2ℓ	¥12,500
AC8776	2/3	354×325×H25	2.1ℓ	¥7,700
AC8777		354×325×H40	3.5ℓ	¥9,200
AC8778		354×325×H65	5.8ℓ	¥10,500

※材質：A3003 ※表面加工：硫酸アルマイト加工
※板厚：1.2mm
●アルマイト加工が表面の腐食と黒変化を防ぎます。



マイスター アルミ ノンスティック ホテルパン

CD	サイズ	外寸mm	容量	上代
AC8780	1/1	530×325×H 40	5.5ℓ	¥13,000
AC8781		530×325×H 65	9.2ℓ	¥14,000
AC8782		530×325×H100	13.8ℓ	¥17,000
AC8783	2/3	354×325×H 25	2.1ℓ	¥9,000
AC8784		354×325×H 40	3.5ℓ	¥10,500
AC8785		354×325×H 65	5.8ℓ	¥11,500
AC8786		354×325×H100	8.8ℓ	¥15,500

※材質：A3003 ※表面加工：フッ素樹脂加工
※板厚：1.2mm ※耐熱温度：260℃

マイスター アルミ ノンスティック 穴明ホテルパン

CD	サイズ	外寸mm	容量	上代
AC8787	1/1	530×325×H25	3.4ℓ	¥13,500
AC8788		530×325×H40	5.5ℓ	¥15,500
AC8789		530×325×H65	9.2ℓ	¥17,000
AC8790	2/3	354×325×H25	2.1ℓ	¥10,500
AC8791		354×325×H40	3.5ℓ	¥12,500
AC8792		354×325×H65	5.8ℓ	¥14,000

※材質：A3003 ※表面加工：フッ素樹脂加工
※板厚：1.2mm ※耐熱温度：260℃



NEW

N マイスター アルミ ホテルパン

CD	サイズ	外寸mm	容量	上代
AA1885	1/2	325×265×H25	1.5ℓ	¥5,000

※材質：アルミニウム合金
※表面加工：硫酸アルマイト加工
※板厚：1.2mm
●硫酸アルマイト加工を施してありますので、傷や表面の腐食に強くなっています。



NEW

N マイスター アルミ ノンスティックホテルパン

CD	サイズ	外寸mm	容量	上代
AA1886	1/2	325×265×H25	1.5ℓ	¥7,500

※材質：アルミニウム合金
※表面加工：ノンスティック加工
※板厚：1.2mm ※耐熱温度：260℃
●フッ素樹脂加工を施してありますので、こびりつきを防ぎ、油汚れも簡単に洗浄できます。

肉、魚、野菜など、どんな食材でも美味しく調理!!

スチコンでの調理でも、美味しくな焼き目がつきます! 低温、短時間の調理で食材の芯まで熱が通ります!
ジューシーでふっくらした仕上がりで食材の美味しさを引き出します!

高い熱伝導で調理時間を短縮!

熱伝導効率の高い特殊合金を使用することで、調理の時間を短縮し、食材のうまみを逃がさず調理できます。スチームでの使用も出来ます。

お手入れも簡単!

食品がくっつきにくいノンスティックコーティングを施しているため、お手入れも簡単です。食洗機での洗浄もできます。

余分な油を使わず調理!

食品がくっつきにくいノンスティックコーティングを施しているため、調理時にクッキングオイルが不要で健康的な料理が可能です。

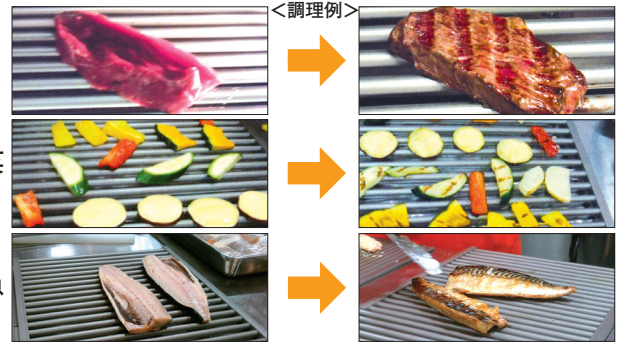
材質

熱の吸収・保熱・伝導の性能が非常に高い特許品のアルミニウム合金

使用上の注意

金属製の調理用具を使用した場合、コーティングの剥がれに繋がる恐れがあるので樹脂製の調理器具を使用して下さい。

洗浄する際も、研磨ブラシや研磨剤入りの洗剤を使わないようにして下さい。



調理時間 (参考) オープンモードで使用
高い熱伝導性能で、短い調理時間でジューシーな仕上がりの調理ができます。

食材	重量(g)	厚み(mm)	時間(分)
チキンフィレ (生)	175	24	7:30
ポークカツレツ骨なし (生)	150	18	5:30
ビーフステーキ (生)	165	17	3:30
ハンバーグ (生)	150	20	6:00
ハンバーグ (冷凍)	153	24	16:00
ウインナーソーセージ (生)	20	21	8:00
サーモンフィレ (生)	120	23	2:30
サーモンフィレ (冷凍)	126	26	10:00
ポテトスライス (生)	9	5~6	9:00
スライスしたズッキーニ (生)	13~17	10~12	3:00
スライスしたナス (生)	24	12	8:00

調理時間の目安

商品名	食材	調理時間例
グリルグリッド	ステーキ	10~11mmの厚さの肉を230℃で調理した場合。 表面3分+ひっくり返して2分=5分
	骨なしポークチョップ	230℃で調理した場合。 表面5分半+ひっくり返して2分=7分半
フライグリッド	魚切り身	表面を2分半~3分焼き、ひっくり返して2分焼く (合計4分半~5分)
グリルフライベイク	野菜	厚さにより、7~12分

保熱能力が非常に高く、食品から出た水分がバーの間に落ちるので、冷凍食材の加熱などにも最適です。



GN1/1 #14225

GN2/3 #14224

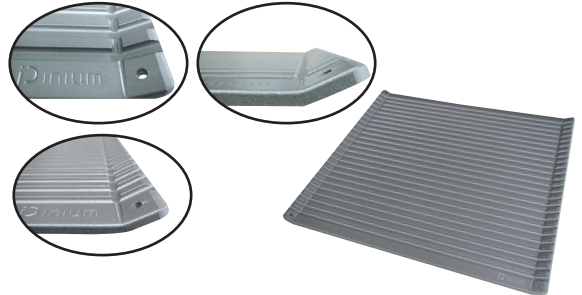
グリルグリッド



CD	型番	サイズmm (外寸)	上代
YB2689	# 14225	GN1/1 530×325	¥21,400
YB2690	# 14224	GN2/3 354×325	¥16,800
YB2691	# 14252	GN1/2 325×264	¥15,200

※材質: アルミ合金 ※耐熱温度: 260℃

フチが折り曲がっているので、
焼汁がこぼれにくくなっています。



フチ折り曲げフライグリッド



CD	型番	サイズmm (外寸)	上代
YB2713	# 14226UV	GN2/3 354×325	¥21,000

※材質: アルミ合金 ※耐熱温度: 260℃

フライグリッドでフライ料理が簡単にできます!!

フライ、グリル、ローストなど様々な用途に使用できます。



裏面を使って、ピザを焼くと
ピザがこんがり焼き上がります。

GN 2/3 #14226

GN 2/3 #14226
裏面

フライグリッド

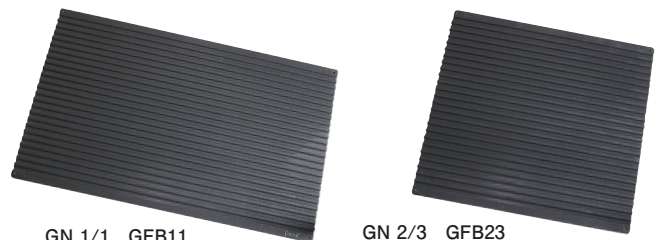


CD	型番	サイズmm (外寸)	上代
YB2693	# 14226	GN2/3 354×325	¥20,000
YB2694	# 14251	GN1/2 325×264	¥17,700

※材質: アルミ合金 ※耐熱温度: 260℃

※セラミックコーティング加工

片面はストライプ状のクラシックな形状のグリルプレートで肉、魚、野菜用となっています。
裏面は、パンやピザなどに使用できるフラットな形状です。



GN 1/1 GFB11

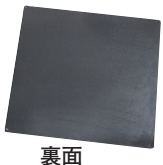
GN 2/3 GFB23

セラミックコーティング グリルフライベイク



CD	型番	サイズmm (外寸)	上代
YB2874	GFB11	GN1/1 530×325	¥28,000
YB2875	GFB23	GN2/3 354×325	¥22,000

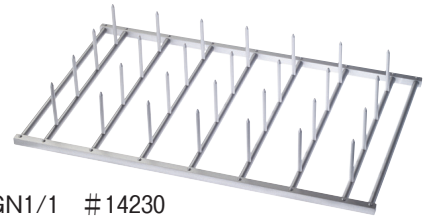
※材質: アルミ合金 ※耐熱温度: 300℃



裏面

◆やむを得ない事情により、記載の仕様・価格等を予告なく変更する場合がありますのであらかじめご了承下さい。

じゃがいもを簡単にふっくらと仕上げます。



GN1/1 #14230

ポテトベーカー



CD	型番	サイズmm (外寸)	上代
YB2697	#14230 (28個)	GN1/1 530×325	¥19,000
YB2698	#14231 (20個)	GN2/3 354×325	¥18,000

※材質：アルミ合金 ※耐熱温度：260℃

料理をカリッとしたキツネ色に仕上げたい時に最適です。



ベーキングシート



CD	型番	サイズmm (外寸)	上代
YB2696	#14253	GN1/2 325×264	¥10,500

※材質：アルミ合金 ※耐熱温度：260℃

ホテルパンの水切りが簡単・清潔・安全に行えます。



パンハンドラー



CD	サイズmm	上代
YA0156	289×165	¥11,000

※材質：本体/ステンレス
ハンドル/プラスチック

スプレークッキングオイル

シルバーストーン加工・テフロン加工の油のなじみにくい調理器具はもちろん、テンパン・シートパンや陶板などスプレーするだけで油が薄い膜を作りますので、油の節約ができてヘルシーメニューの強い味方になります。また、料理の上からスプレーすれば表面のつや出し油として便利に使用できるほか、調理機械の刃のサビやすい部分などの洗浄後のサビ止めとしてご使用下さい。



ベーカーズ セパレ



CD	容量	上代
AC4382	500ml	¥1,060

●天板、型類はもちろん、フライパン、ホットプレートなどの調理器具にも最適。
※使用回数：約1,000回



セパレ サラダ油



CD	容量	上代
AC8983	500ml	¥1,060

●料理がコゲつかず、純植物性で低カロリー。しかも料理後の器具洗いが簡単。
※使用回数：約1,000回



セパレ オリーブ油



CD	容量	上代
AC8984	100ml	¥710

●料理にスプレーするだけでオリーブ油の風味をプラスします。イタリア料理、パスタ料理などに最適です。
※使用回数：約200回



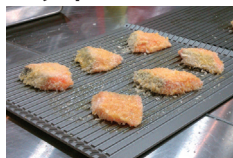
セパレ バターオイル



CD	容量	上代
AC8985	100ml	¥710

●料理にスプレーするだけでバターのみやかなうまみをプラスします。洋風料理、パンやお菓子作りに最適です。
※使用回数：約200回

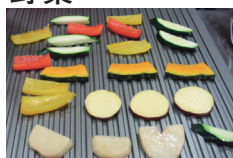
フライ



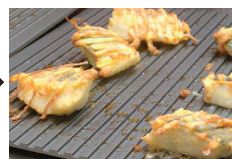
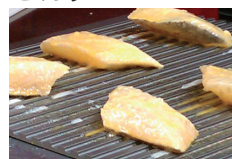
ムニエル



野菜



ピカタ



肉



フライグリッド使用 調理例 《スチームコンベクションオーブン》『フライ』

1. フライグリッドに油をスプレーする。
2. 鮭に玉子とパン粉を付け、フライグリッドに並べる。
3. 玉子とパン粉を付けた鮭にも直接油をスプレーする。
4. コンビモードで250℃ スチーム100%で10分



アルミ天板 (ヨーロッパタイプ) (ノンスティック加工)

CD	サイズmm (外寸)	上代
AK3210	595×395×H10	¥12,200

※板厚：2.0mm
※耐熱温度：250℃

アルミヨーロッパ プレスシートパン (フッ素加工)

CD	型番	サイズmm	上代
AK3753	PYE002	600×400×H13	¥11,000

※表面：マキシコート(フッ素)
※材質：アルミ合金
※耐熱温度：250℃
※板厚：1.5mm ※重量：1.0kg

アルミヨーロッパ角型 冷蔵天板

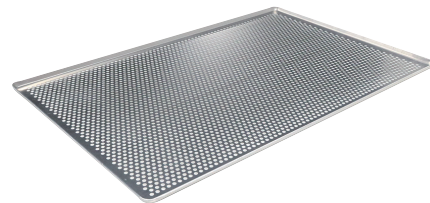
CD	型番	サイズmm	上代
AK3754	PYE004	600×400×H20	¥6,500

※表面アルマイト加工
※材質：アルミ合金
※板厚：1.5mm
※重量：1.0kg
※軽量タイプ ※冷蔵用、焼成用

◆特徴

- ・熱伝導の均一
- ・焼き時間の短縮ができる
- ・調理（油料理）の場合での油落ちが良い

ピザやクッキーをサクッと焼くことが出来、
また、フランスパンをおいしく焼きあげる事が出来ます。
ドーナツやカレーパンなどの揚げ物系を揚げずに焼いて
作れるので、とてもヘルシーに作れます。



パンチング アルミ天板

CD	型番	サイズmm	上代
AK4024	20-09	595×395×H10	¥19,700

※板厚：2.0mm

コストパフォーマンスに優れた焼成用天板

アルミ合金を使用し超軽量で表面加工を施しておりますので離型性・耐久性に優れております。



アルミ 6取軽量プレス天板 (フッ素加工)

CD	AK3749
型番	PYJ002
サイズmm	530×380×H30
表面	フッ素加工
材質	アルミ合金
板厚	1.2mm
重量	約960g
上代	¥8,500

※軽量タイプ 焼成用
※耐熱温度：250℃

アルミ 6取軽量プレス天板

CD	AK3750
型番	PYJ003
サイズmm	530×380×H30
表面	アルマイト加工
材質	アルミ合金
板厚	1.2mm
重量	約960g
上代	¥7,400

※軽量タイプ 冷蔵用、焼成用

アルミヨーロッパ 軽量プレス天板(フッ素加工)

CD	AK3751
型番	PYE001
サイズmm	600×400×H25
表面	フッ素加工
材質	アルミ合金
板厚	1.2mm
重量	約1.0kg
上代	¥8,600

※軽量タイプ デッキオープン向け
※耐熱温度：250℃

アルミヨーロッパ 軽量プレス天板

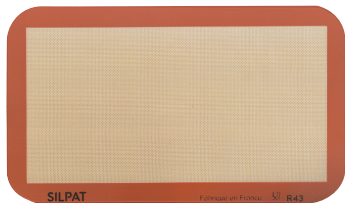
CD	AK3752
型番	PYE003
サイズmm	600×400×H25
表面	アルマイト加工
材質	アルミ合金
板厚	1.2mm
重量	約1.0kg
上代	¥7,600

※軽量タイプ 冷蔵用、焼成用

◆やむを得ない事情により、記載の仕様・価格等を予告なく変更する場合がありますのであらかじめご了承下さい。



1/1DXパンにホテルパンサイズのシルパットを1枚使用。



1/1DXパンにホテルパンサイズのシルパンを1枚使用。



NEW

ドゥマール シルパット



CD	型番	サイズmm	上代
AA3496	ホテルパンサイズ	470×270	¥5,900

※材質：グラスファイバーにシリコンコーティング加工
※耐熱温度：-40～240℃

NEW

ドゥマール シルパン



CD	型番	サイズmm	上代
AA3497	ホテルパンサイズ	470×270	¥8,300

※材質：グラスファイバーにシリコンコーティング加工
※耐熱温度：-40～240℃



1/1DXパンに8枚取サイズのシルパットを1枚使用。



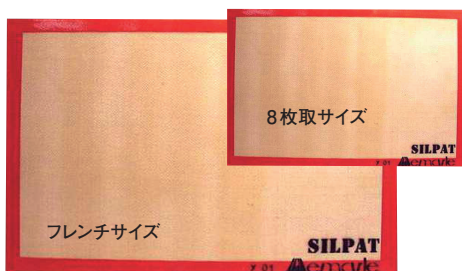
1/1DXパンにSP295205のシルパットを2枚使用。



2/3DXパンにSP295205のシルパットを1枚使用。



2/3DXパンにFSP295205のシルパットを2枚使用。



SP295205



ドゥマール シルパット



CD	型番	サイズmm	上代
AK1349	フレンチサイズ	585×385	¥7,100
AK1350	6枚取サイズ	490×340	¥5,600
AK1351	8枚取サイズ	380×290	¥4,800

※材質：グラスファイバーにシリコンラバー
※耐熱温度：250℃

- シルパットはシリコンとグラスファイバーで作られた、使い捨てではないベーキングシートです。
- 表面がツルっとしていて、お手入れもしやすく、この上でパンや洋菓子をはじめクッキーなどを伸ばしてそのまま天板におけるのでとても便利です。
- 丈夫で、汚れもすぐに落ちます。乾くのも早いです。
- クルッと丸める事が出来、保管場所にも困りません。

ドゥマール シルパット

CD	型番	サイズmm	上代
AK3629	SP295205	295×205	¥4,800

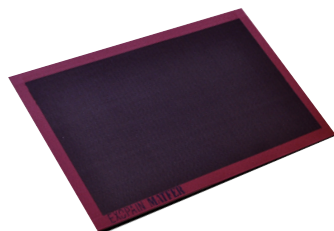
※材質：グラスファイバーにシリコンコーティング加工
※耐熱温度：-40～240℃

ドゥマール シルパン



CD	型番	サイズmm	上代
AK3108	フレンチサイズ	585×385	¥7,800
AK3109	6枚取サイズ	490×340	¥7,300

※材質：グラスファイバーにシリコンコーティング加工
※耐熱温度：-40～240℃

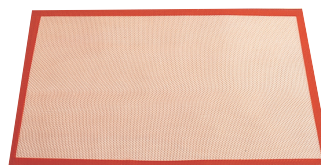


④ マトファー シルパン (メッシュ仕様)

CD	型番	サイズmm	上代
AK3760	784506 (フレンチ)	585×385	¥6,080
AK3761	784535	380×290	¥3,950

※耐熱温度：260℃

- シルパンは網目になっているので、下火をきれいにいれることができます。
- パン生地やサブレ・クッキーなどをきれいに焼き上げます。タルトなどを焼成する際重石をいれなくても、自然と空気が抜けてくれるので、短時間できれいに空焼きできます。



④ マトファー シリコンマット



CD	型番	サイズmm	上代
AK3755	784500 (フレンチ・エコ)	585×385	¥6,400
AK3081	784502 (6取)	495×350	¥5,230
AK3082	784503	400×300	¥3,630
AK1279	784505 (フレンチ)	585×385	¥9,240

※材質：グラスファイバー
※耐熱温度：-40～300℃

◆やむを得ない事情により、記載の仕様・価格等を予告なく変更する場合がありますのであらかじめご了承下さい。

フッ素樹脂と、ガラスクロスとを複合した画期的なシートです。

◆特長

製品が焦げ付かず、剥離性が良く、製品がきれいに仕上がります。
高温・低温に強く、-180℃～260℃の温度で使用できます。

◆使用方法

ホテルパン等に敷いて、お使い下さい。油を使わなくてもくっつかずにきれいに焼き上がり、後片付けも簡単です。

◆取扱い方法

ご使用後は、簡単に湯水で流して、布でお拭きください。もみ洗いはしないでください。
常時使用しますと、フッ素樹脂の効果がやや薄れてきます。取り替えてご使用ください。



ホテルパン1/1用

便利なカット版ホテルパン1/1サイズ



ホテルパン2/3サイズ



グラスファイバーテフロンシート (10枚入)

CD	型番	サイズmm	上代
AK1271	ホテルパン2/1用	610×490	¥22,000
AK1272	ホテルパン1/1用	490×280	¥12,300
AK3197	ホテルパン2/3用	310×280	¥8,600
AK3198	ホテルパン1/2用	280×230	¥5,900
AK1273	ヨーロッパタイプ天板用	575×375	¥17,100

スチコン用クッキングシートクックパー EG

CD	サイズmm	入数	上代
AK1283	330×540	50枚	¥1,300

※材質：シリコン樹脂加工耐油脂（両面シリコン加工）

※耐熱温度：250℃（20分）

●1枚1枚簡単に取り出せ、ホテルパン1/1にピッタリサイズなのでそのまま敷けます。

●油や水を下に通しません。●蒸気を適度に通します。



㊤ マトファー シリコンペーパー (1,000枚入)

CD	型番	サイズmm	上代
AK1281	777330	500×350	¥32,000
AK1282	777331	600×400	¥35,000



小型スチコン用クッキングペーパークックパー EG

CD	サイズmm	入数	上代
AK4067	330×350	50枚	¥930

※シリコン樹脂加工耐油脂（両面シリコン加工）

※耐熱温度：250℃（20分）

●ホテルパン2/3サイズにカットしてあるので、シートを切る手間がかからず、また長すぎたり、短すぎたりする無駄が省けます。



ブラノパック ベーキングペーパー M-214 (300枚入)

CD	型番	サイズmm	上代
AK3228	ヨーロッパサイズ	600×400	¥10,000
AK3229	6丁取り用	540×390	¥9,500
AK3230	8丁取り用	500×350	¥9,000

※材質：両面シリコン加工耐油紙 ※入数：5

●紙は薄く熱伝導率が良い為、焼き上がり時間を短縮する上、焼き物の表面にサクサク感が出ます。

●1枚で5～6回連続使用出来ます。

●40℃～220℃の高温で長時間使用しても、表面の収縮、焦げ付きが一切ありません。



紙製

スチコン
OK

電子
レンジOK

●ホテルパン1/1サイズでの使用例



ホテルパン1/1、2/3に合わせたサイズ
(タレ等、多少の汁気のあるものにも対応)

調理のお悩みこれ1枚で解決!!

- ・食材がくっつきにくい。
 - ・ホテルパンに合わせたサイズなので敷くだけの手間いらず。
 - ・器具の洗浄時間短縮、人件費の削減。
 - ・製菓、製パンでもご使用いただけます。
- ※別注サイズも対応いたします。(ロットについてはお問い合わせ下さい。)



スチコンシート (ホテルパン用・500枚入)

CD	型番	サイズmm	適応ホテルパン	上代
AD7395	M34-115	540×340	1/1サイズ	¥11,030
AD7396	M34-116	360×340	2/3サイズ	¥7,880

※材質：シリコン樹脂加工耐油紙 ※耐熱温度：230℃（20分）

△使用上のご注意

- ・直火では使用しないで下さい。
- ・空焼き、包み焼きはしないでください。
- ・オーブンやオーブントースターでご使用の際は、必ず天板を用いて、はみ出さないようにしてください。

◆やむを得ない事情により、記載の仕様・価格等を予告なく変更する場合がありますのであらかじめご了承下さい。

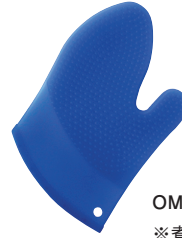


CFGS2-17 (特大)



CFGSD2-10

CFGSD2-13



OM-01

※煮沸消毒OK



OM-02

※煮沸消毒OK

パイロテックス オープン手袋 (2枚1組)

CD	型番	サイズmm	上代
YB0116	CFGS2-17 (特大)	全長420	¥4,700

※耐熱温度: 約200℃ ※裏地: シリコン加工

シリコンオープンミトン (1枚)

CD	型番	サイズmm	上代
AC6109	OM-01	全長230	¥2,700

※耐熱温度: -20~200℃

シリコンオープンミトンロング (1枚)

CD	型番	サイズmm	上代
AC8387	OM-02	全長350	¥4,900

※耐熱温度: -20~200℃

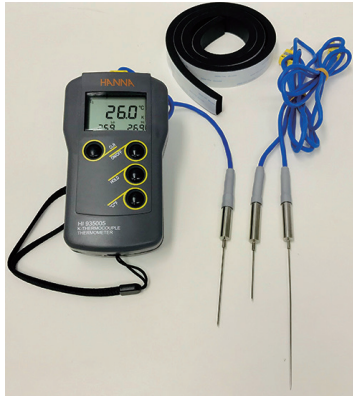
●鍋つかみや鍋敷き、ピンのフタ開けなど多目的に使えるオープンミトンです。

フレームガードオープンミット ブラック (2枚1組)

CD	型番	サイズmm	上代
AA1540	CFGSD2-10 (小)	全長260	¥3,000
AA1541	CFGSD2-13 (中)	全長330	¥3,400

※耐熱温度: 約200℃

※材質: 表/綿100%、裏/綿100% シリコン加工



ハンナ 真空調理専用芯温度計セット

CD	型番	上代
AD6714	HI-935005VC	¥79,000

※測定範囲: -50.0~1,350℃

(針状センサーの測定範囲は0~200℃)

※精度: ±0.2% FS

※使用環境: -10~50℃

※電源: 単三電池3個

※サイズ: 長さ150×幅80×厚さ36mm

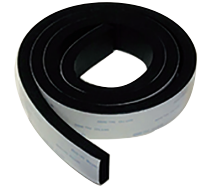
※重量: 235g

※付属品: 温度計本体 (HI935005)

針状センサー (直径1mm×長さ40/60/100mm各1本)

ムース1m、樹脂製キャリングケース、

日本語取扱説明書他



ハンナ 真空調理専用芯温度計セット用

テープシール約1m

CD	型番	サイズ	上代
AC9251	HI-935005VC用	1m	¥2,700



食品真空包装機用袋ダイアミロンM

CD	型番	サイズmm	梱包数	上代
AD2063	5790207	0.07×150×250	2,000枚	¥33,500
AD2064	5790323	0.07×200×300	1,000枚	¥32,200
AD2065	5790325	0.07×200×400	1,000枚	¥43,000
AD2066	5790341	0.07×250×300	1,000枚	¥40,300
AD2067	5790343	0.07×250×400	1,000枚	¥53,700
AD2068	5790402	0.08×300×350	500枚	¥32,200
AD2069	5790403	0.08×300×400	500枚	¥36,800
AD2070	5790405	0.08×300×500	500枚	¥46,000
AD2071	5790421	0.08×350×400	500枚	¥43,000
AD2072	5790422	0.08×350×450	500枚	¥48,400
AD2073	5790423	0.08×350×500	500枚	¥53,700
AD2074	5790442	0.08×370×450	500枚	¥51,000
AD2075	5790433	0.08×370×500	500枚	¥56,800
AD2076	5790444	0.08×370×550	500枚	¥62,500
AD2077	5790475	0.08×400×600	400枚	¥59,000
AD2078	5790476	0.08×400×700	400枚	¥68,800

※構成: ナイロン・ポリエチレン・EVA・サーリンの多層フィルム

※印刷することもできます。

用途

- 魚関係 ●魚類真空包装 (鮭、紅鮭、鯛など)
●冷凍スリ身の真空包装
●海藻類
- 肉関係 ●生肉真空包装
●加工肉真空包装 (ベーコン、サラミ、ソーセージ等)
●ブロイラー真空包装

ダイアミロン調理用 (真空、ボイル用)

CD	サイズmm	梱包数	上代
AD2079	0.06×150×250	2,000枚	¥31,600
AD2080	0.06×180×260	2,000枚	¥39,500
AD2081	0.06×220×400	1,000枚	¥37,000
AD2082	0.07×130×230	3,000枚	¥44,000
AD2083	0.07×140×230	3,000枚	¥47,500
AD2084	0.07×150×250	2,000枚	¥36,900
AD2085	0.07×200×300	1,000枚	¥29,500
AD2086	0.07×230×330	1,000枚	¥37,300
AD2087	0.07×260×350	1,000枚	¥44,700
AD2088	0.07×300×400	1,000枚	¥59,000
AD2089	0.07×350×500	500枚	¥43,000
AD2090	0.07×400×340	500枚	¥33,500
AD2091	0.07×400×500	500枚	¥49,200
AD2092	0.07×400×600	500枚	¥59,000
AD2093	0.08×140×250	2,000枚	¥39,400
AD2094	0.08×200×320	1,000枚	¥36,000
AD2095	0.08×500×300	500枚	¥42,200
AD2096	0.09×240×380	1,000枚	¥58,000

※材質: ナイロン・ポリエチレン

※-40℃の冷凍から95℃で30分ボイルが可能。

◆やむを得ない事情により、記載の仕様・価格等を予告なく変更する場合がありますのであらかじめご了承下さい。



NSF 認証とは?

NSF インターナショナル社は ANSI (米国規格協会)・SCC (カナダ規格評議会) からの認定も受けている米国の民間認証・試験規格開発機関です。NSF 認証は調理機器の安全・衛生面の規格で、米国だけでなく日本をはじめ世界 88 カ国で受け入れられており、NSF 認証を受けた機器は国際的なホテルチェーンなどでは機器導入の基準としても取り入れられています。

HACCP とは?

HACCP は米国で開発された食品の衛生管理の方式です。製造環境の整備や衛生の確保だけでなく原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、問題が起こる可能性を予測し、その問題を防止するための重要管理点 (CCP) を特定し継続的に監視・記録することで、不良製品の出荷の未然防止や、異常が認められた際の早期対応・解決ができるようになる管理方式です。



H azard	: 危害の可能性を
A nalysis	: 分析するための
C ritical	: 重要な
C ontrol	: 管理の
P oint	: ポイント



例えば

- ・食材の受け入れ工程
- ・食材の保管
- ・食品の下準備と調理工程
- ・食品の保管、提供

といったポイントで管理を行います。



【ノスティック加工製品ご使用に際しての注意】

- オープン、コンベクションオープンで使いますとたいへん熱くなります。取り扱いには、充分注意してください。
また、使用温度は 260℃ 以下でお願いします。それ以上で使用するとノスティック加工の剥離の原因になります。
- 電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や引火の原因になります。
- 直火にかけて空焚きしないでください。ノスティック加工の剥離の原因になります。
- 金属製の調理器具 (ターナー、フライ返し、ナイフ等) で表面をこすったり、材料を製品の上で刻んだりしないでください。
ノスティック加工の剥離の原因になります。

【ご使用後に】

- 食器用洗剤でよく洗い流してください。その際、金属たわしは使用しないでください。ノスティック加工を傷つけます。
- クレンザー等研磨剤入りの洗剤は、使用しないでください。ノスティック加工を傷つける原因になります。



ホームページ

<https://sugico.co.jp>

発売元 / **スギコ** 産業株式会社

■本社

〒959-0593 新潟県新潟市西蒲区遠藤 2810-3
TEL: 0256 (86) 3711(代) FAX: 0256 (86) 2000

■札幌営業所

〒007-0843 札幌市東区北 43 条東 16-2-22
TEL: 011 (785) 9119(代) FAX: 011 (785) 9117

■東京支店

〒104-0032 東京都中央区八丁堀 3-3-2 スギコビル 3F
TEL: 03 (3537) 1951(代) FAX: 03 (3537) 2009

■仙台営業所

〒984-0002 仙台市若林区卸町東 2-8-2
TEL: 022 (236) 6525(代) FAX: 022 (236) 0306

■大阪支店

〒542-0061 大阪市中央区安堂寺町 2-4-15 スギコビル 5F
TEL: 06 (6767) 3611(代) FAX: 06 (6767) 3411

■広島営業所

〒731-0112 広島市安佐南区東原 3-29-17 クリオール 101
TEL: 082 (871) 0037(代) FAX: 082 (850) 0781

■名古屋支店

〒461-0001 名古屋市中区泉 2-28-24 東和高岳ビル 501 号室
TEL: 052 (979) 2663(代) FAX: 052 (979) 2665

■福岡営業所

〒813-0034 福岡市東区多ノ津 4-2-22
TEL: 092 (621) 2021(代) FAX: 092 (621) 2664

製造元 / 杉山工業株式会社

〒949-4523 新潟県長岡市城之丘 1500 番地
TEL: 0258 (74) 3151(代) FAX: 0258 (74) 3155



ホームページ

<https://sugico.jp>



ISO9001 認証取得

※予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。価格には消費税は含まれておりません。

◆やむを得ない事情により、記載の仕様・価格等を予告なく変更する場合がありますのであらかじめご了承下さい。