



Kitchen tools catalog



**SE-01 創燕
片手鍋14cm**

総額 **¥4,400**
(本体価格¥4,000+税¥400)

- 材質／鍋本体:19-0ステンレス(底の厚さ1.2mm)
- 蓋:ステンレス鋼、取っ手・つまみ:フェノール樹脂、台座:66ナイロン
- 容量／約1.2ℓ
- 商品サイズ／約153×313×120mm 重量／約640g
- 箱サイズ／約320×160×100mm 重量／約770g
- JANコード／4978770-285360 ●入数／12
- 原産国／日本



**SE-05 創燕
行平鍋16cm**

総額 **¥3,850**
(本体価格¥3,500+税¥350)

- 材質／鍋本体:19-0ステンレス(底の厚さ1.2mm)
- 取っ手:フェノール樹脂
- 容量／約1.4ℓ
- 商品サイズ／約178×325×100mm 重量／約470g
- 箱サイズ／約330×175×95mm 重量／約610g
- JANコード／4978770-285407 ●入数／16
- 原産国／日本



**SE-02 創燕
片手鍋16cm**

総額 **¥4,950**
(本体価格¥4,500+税¥450)

- 材質／鍋本体:19-0ステンレス(底の厚さ1.2mm)
- 蓋:ステンレス鋼、取っ手・つまみ:フェノール樹脂、台座:66ナイロン
- 容量／約1.8ℓ
- 商品サイズ／約173×333×130mm 重量／約800g
- 箱サイズ／約335×180×115mm 重量／約960g
- JANコード／4978770-285377 ●入数／12
- 原産国／日本



**SE-06 創燕
行平鍋18cm**

総額 **¥4,400**
(本体価格¥4,000+税¥400)

- 材質／鍋本体:19-0ステンレス(底の厚さ1.2mm)
- 取っ手:フェノール樹脂
- 容量／約1.8ℓ
- 商品サイズ／約198×340×113mm 重量／約600g
- 箱サイズ／約345×195×105mm 重量／約760g
- JANコード／4978770-285414 ●入数／12
- 原産国／日本



**SE-03 創燕
片手鍋18cm**

総額 **¥5,500**
(本体価格¥5,000+税¥500)

- 材質／鍋本体:19-0ステンレス(底の厚さ1.2mm)
- 蓋:ステンレス鋼、取っ手・つまみ:フェノール樹脂、台座:66ナイロン
- 容量／約2.6ℓ
- 商品サイズ／約198×355×143mm 重量／約890g
- 箱サイズ／約355×205×130mm 重量／約1,100g
- JANコード／4978770-285384 ●入数／8
- 原産国／日本



**SE-07 創燕
行平鍋20cm**

総額 **¥4,950**
(本体価格¥4,500+税¥450)

- 材質／鍋本体:19-0ステンレス(底の厚さ1.2mm)
- 取っ手:フェノール樹脂
- 容量／約2.7ℓ
- 商品サイズ／約220×369×120mm 重量／約700g
- 箱サイズ／約365×215×115mm 重量／約900g
- JANコード／4978770-285421 ●入数／12
- 原産国／日本

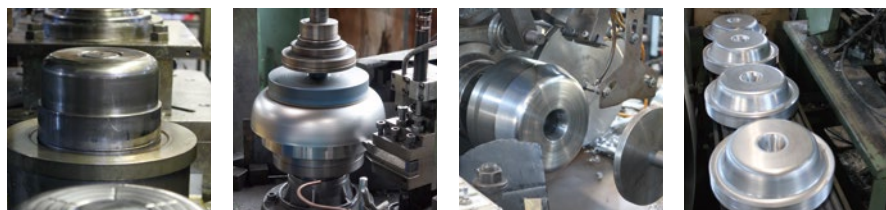


**SE-04 創燕
両手鍋20cm**

総額 **¥6,600**
(本体価格¥6,000+税¥600)

- 材質／鍋本体:19-0ステンレス(底の厚さ1.2mm)
- 蓋:ステンレス鋼、取っ手・つまみ:フェノール樹脂、台座:66ナイロン
- 容量／約3.2ℓ
- 商品サイズ／約217×316×147mm 重量／約1,050g
- 箱サイズ／約300×225×120mm 重量／約1,240g
- JANコード／4978770-285391 ●入数／8
- 原産国／日本





燕のものづくりの歴史は今から400年前、江戸時代に農家が副業として始めた和釘づくりがそのルーツです。それから現代まで、時代の変遷に合わせながら常に人々から必要とされるモノを創り続けてきました。長い歴史にはぐくまれた技術の継承を活かし「**創燕**」キッチンウェアを創りました。



SE-08 創燕
ミニバスタポット18cm
(ストレーナー付) 総額 **¥11,000**
(本体価格¥10,000+税¥1,000)

- 材質／鍋本体:19-0ステンレス(底の厚さ1.2mm)
- 蓋:ステンレス鋼、取っ手・つまみ:フェノール樹脂、台座:66ナイロン
- 容量／約3.8ℓ
- 商品サイズ／約200×400×198mm 重量／約1,310g
- 箱サイズ／約385×200×180mm 重量／約1,620g
- JANコード／4978770-285438 ●入数／6
- 原産国／日本



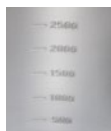
SE-09 創燕
バスタポット22cm 総額 **¥14,300**
(本体価格¥13,000+税¥1,300)

- 材質／鍋本体:19-0ステンレス(底の厚さ1.2mm)
- 蓋:ステンレス鋼、取っ手・つまみ:フェノール樹脂、台座:66ナイロン
- 商品サイズ／約335×228×245mm 重量／約1,880g
- 箱サイズ／約235×305×220mm 重量／約2,210g
- JANコード／4978770-285445 ●入数／6
- 原産国／日本



SE-10 創燕
深型鍋18cm 総額 **¥7,700**
(本体価格¥7,000+税¥700)

- 材質／鍋本体:19-0ステンレス(底の厚さ1.2mm)
- 蓋:ステンレス鋼、取っ手・つまみ:フェノール樹脂、台座:66ナイロン
- 容量／約3.8ℓ
- 商品サイズ／約200×400×198mm 重量／約1,080g
- 箱サイズ／約385×200×180mm 重量／約1,390g
- JANコード／4978770-285452 ●入数／6
- 原産国／日本



SE-11 創燕
深型両手鍋22cm 総額 **¥9,900**
(本体価格¥9,000+税¥900)

- 材質／鍋本体:19-0ステンレス(底の厚さ1.2mm)
- 蓋:ステンレス鋼、取っ手・つまみ:フェノール樹脂、台座:66ナイロン
- 容量／約6.4ℓ
- 商品サイズ／約335×228×225mm(蓋含) 重量／約1,450g
- 箱サイズ／約235×305×190mm 重量／約1,750g
- JANコード／4978770-285469 ●入数／8
- 原産国／日本



SE-26 創燕
ハンドル着脱式鍋2点セット
(14cm&16cm) 総額 **¥11,000**
(本体価格¥10,000+税¥1,000)

- 材質／鍋:19-0ステンレス(底の厚さ1.2mm)
- 蓋:ステンレス鋼、つまみ:フェノール樹脂
- 台座:66ナイロン、ハンドル:フェノール樹脂・ステンレス鋼
- 商品サイズ／
- 鍋14cm:約354×155×120mm 重量／約425g 容量／約1.2ℓ
- 鍋16cm:約385×175×110mm 重量／約485g 容量／約1.6ℓ
- 箱サイズ／約180×210×140mm 重量／約1,540g
- JANコード／4978770-286008 ●入数／6
- 原産国／日本



SE-27 創燕
ハンドル着脱式鍋2点セット
(18cm&20cm) 総額 **¥13,200**
(本体価格¥12,000+税¥1,200)

- 材質／鍋:19-0ステンレス(底の厚さ1.2mm)
- 蓋:ステンレス鋼、つまみ:フェノール樹脂
- 台座:66ナイロン、ハンドル:フェノール樹脂・ステンレス鋼
- 商品サイズ／
- 鍋18cm:約405×195×125mm 重量／約590g 容量／約2.1ℓ
- 鍋20cm:約422×215×125mm 重量／約670g 容量／約2.8ℓ
- 箱サイズ／約240×217×152mm 重量／約1,900g
- JANコード／4978770-286015 ●入数／6
- 原産国／日本



SE-28 創燕
ハンドル着脱式鍋4点セット
(14cm・16cm・18cm・20cm) 総額 **¥19,800**
(本体価格¥18,000+税¥1,800)

- 材質／鍋:19-0ステンレス(底の厚さ1.2mm)
- 蓋:ステンレス鋼、つまみ:フェノール樹脂
- 台座:66ナイロン、ハンドル:フェノール樹脂・ステンレス鋼
- 商品サイズ／
- 鍋14cm:約354×155×120mm 重量／約425g 容量／約1.2ℓ
- 鍋16cm:約385×175×110mm 重量／約485g 容量／約1.6ℓ
- 鍋18cm:約405×195×125mm 重量／約590g 容量／約2.1ℓ
- 鍋20cm:約422×215×125mm 重量／約670g 容量／約2.8ℓ
- 箱サイズ／約240×217×171mm 重量／約3,000g
- JANコード／4978770-286022 ●入数／4
- 原産国／日本



SE-51 創燕 炒め鍋28cm

総額 **¥5,500**
(本体価格¥5,000+税¥500)

- 材質／鍋本体:鉄(透明クリアー)(底の厚さ1.2mm)
取っ手:アルミニウム合金・天然木(ウレタン塗装)
- 容量／約3.7ℓ
- 商品サイズ／約275×505×137mm 重量／約990g
- 箱サイズ／約502×280×112mm 重量／約1,270g
- JANコード／4978770-285711 ●入数／10 ●原産国／日本



SE-53 創燕 炒め鍋28cm (中華お玉・竹べら付)

総額 **¥6,600**
(本体価格¥6,000+税¥600)

- 材質／鍋本体:鉄(透明クリアー)(底の厚さ1.2mm)
取っ手:アルミニウム合金・天然木(ウレタン塗装)
中華お玉:鉄(透明シリコン塗装)・木材、竹べら:竹
- 容量／約3.7ℓ
- 商品サイズ／約275×505×137mm
重量／約1,200g(中華お玉・竹べら含)
- 箱サイズ／約502×280×112mm 重量／約1,480g
- JANコード／4978770-285735 ●入数／8
- 原産国／日本(竹べらは中国製)



SE-54 創燕 炒め鍋28cm (中華お玉・竹べら・ジャレン付)

総額 **¥7,700**
(本体価格¥7,000+税¥700)

- 材質／鍋本体:鉄(透明クリアー)(底の厚さ1.2mm)
取っ手:アルミニウム合金・天然木(ウレタン塗装)
中華お玉・ジャレン:鉄(透明シリコン塗装)・木材、竹べら:竹
- 容量／約3.7ℓ
- 商品サイズ／約275×505×137mm
重量／約1,540g(中華お玉・竹べら・ジャレン含)
- 箱サイズ／約502×280×112mm 重量／約1,820g
- JANコード／4978770-285742 ●入数／6
- 原産国／日本(竹べらは中国製)



SE-55 創燕 天ぷら鍋20cm

総額 **¥3,300**
(本体価格¥3,000+税¥300)

- 材質／鍋本体:鉄(シリコン樹脂塗装)(底の厚さ1.2mm)、湯切り網:ステンレス鋼
- 容量／約2.6ℓ ●油位線／約500g, 800g
- 商品サイズ／約315×210×110mm 重量／約815g
- 箱サイズ／約220×290×115mm 重量／約1,050g
- JANコード／4978770-285759 ●入数／8 ●原産国／日本



SE-56 創燕 天ぷら鍋22cm

総額 **¥3,850**
(本体価格¥3,500+税¥350)

- 材質／鍋本体:鉄(シリコン樹脂塗装)(底の厚さ1.2mm)、湯切り網:ステンレス鋼
- 容量／約3.2ℓ ●油位線／約500g, 800g
- 商品サイズ／約335×230×120mm 重量／約935g
- 箱サイズ／約235×320×120mm 重量／約1,185g
- JANコード／4978770-285766 ●入数／8 ●原産国／日本



SE-57 創燕 段付天ぷら鍋24cm

総額 **¥4,400**
(本体価格¥4,000+税¥400)

- 材質／鍋本体:鉄(シリコン樹脂塗装)(底の厚さ1.2mm)、湯切り網:ステンレス鋼
- 容量／約3.4ℓ ●油位線／約500g, 800g
- 商品サイズ／約350×250×130mm 重量／約945g
- 箱サイズ／約255×325×135mm 重量／約1,230g
- JANコード／4978770-285773 ●入数／8 ●原産国／日本

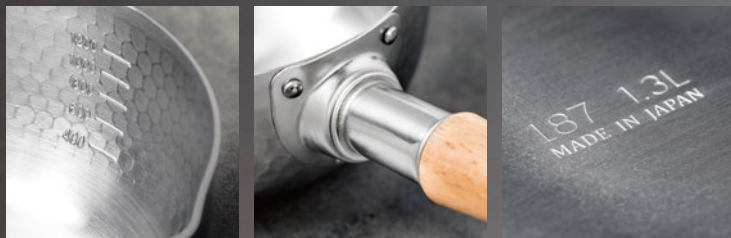


SE-58 創燕 段付天ぷら鍋26cm

総額 **¥4,950**
(本体価格¥4,500+税¥450)

- 材質／鍋本体:鉄(シリコン樹脂塗装)(底の厚さ1.2mm)、湯切り網:ステンレス鋼
- 容量／約4.5ℓ ●油位線／約500g, 800g
- 商品サイズ／約370×270×140mm 重量／約1,100g
- 箱サイズ／約270×350×145mm 重量／約1,420g
- JANコード／4978770-285780 ●入数／8 ●原産国／日本





雪深い越後の職人が生み出した
熟練の技で造り上げた鍋。

天然木で安定感のある持ちやすいハンドルで
ガス火からIH・CH調理器で使用可能。
手造り感のある槌目仕上げです。



煌六花 KOURIKKA



**KRY-16 煌六花
雪平鍋16cm** 総額 **¥3,300**
(本体価格¥3,000+税¥300)

- 材質／鍋本体:16-0ステンレス(底の厚さ1.0mm)、金具:ステンレス鋼
取っ手:天然木(ウレタン塗装)
- 容量／約1.30
- 商品サイズ／約170×340×105mm 鍋の高さ:約76mm 重量／約460g
- 箱サイズ／約175×345×95mm 重量／約630g
- JANコード／4978770-287012 ●入数／16
- 原産国／日本



**KRY-18 煌六花
雪平鍋18cm** 総額 **¥3,850**
(本体価格¥3,500+税¥350)

- 材質／材質／鍋本体:16-0ステンレス(底の厚さ1.0mm)、金具:ステンレス鋼
取っ手:天然木(ウレタン塗装)
- 容量／約1.70
- 商品サイズ／約190×360×120mm 鍋の高さ:約78mm 重量／約530g
- 箱サイズ／約190×350×100mm 重量／約710g
- JANコード／4978770-287029 ●入数／12
- 原産国／日本



**KRY-20 煌六花
雪平鍋20cm** 総額 **¥4,400**
(本体価格¥4,000+税¥400)

- 材質／材質／鍋本体:16-0ステンレス(底の厚さ1.0mm)、金具:ステンレス鋼
取っ手:天然木(ウレタン塗装)
- 容量／約2.40
- 商品サイズ／約210×380×120mm 鍋の高さ:約83mm 重量／約620g
- 箱サイズ／約210×375×100mm 重量／約790g
- JANコード／4978770-287036 ●入数／12
- 原産国／日本



**KRY-22 煌六花
雪平鍋22cm** 総額 **¥4,950**
(本体価格¥4,500+税¥450)

- 材質／材質／鍋本体:16-0ステンレス(底の厚さ1.0mm)、金具:ステンレス鋼
取っ手:天然木(ウレタン塗装)
- 容量／約3.00
- 商品サイズ／約230×400×130mm 鍋の高さ:約90mm 重量／約680g
- 箱サイズ／約225×400×115mm 重量／約930g
- JANコード／4978770-287043 ●入数／12
- 原産国／日本



卓上で煮る・焼くが簡単にできます。1〜2人前と、少人数にピッタリな食べ切りサイズ。鍋・プレートは取り外して丸洗いができるのでお手入れがしやすく衛生的です。



PGN-80(W) プチ・プレジール
電気ミニグリル鍋
ホワイト
総額 **¥11,000**
(本体価格¥10,000+税¥1,000)

- 材質/本体枠:ポリプロピレン、深型プレート:18-8ステンレス
- グリルプレート:アルミニウム合金(フッ素樹脂加工)
- ガラス蓋:強化ガラス、蓋つまみ:ポリプロピレン
- 仕様/定格:AC100V-650W(50/60Hz) コード長さ:約1.4m
- 商品サイズ/約240×210×170mm 重量/約1,400g
- 箱サイズ/約220×205×185mm 重量/約1,620g
- JANコード/4978770-304016 ●入数/8
- 原産国/日本



PGN-80(R) プチ・プレジール
電気ミニグリル鍋
レッド
総額 **¥11,000**
(本体価格¥10,000+税¥1,000)

- 材質/本体枠:ポリプロピレン、深型プレート:18-8ステンレス
- グリルプレート:アルミニウム合金(フッ素樹脂加工)
- ガラス蓋:強化ガラス、蓋つまみ:ポリプロピレン
- 仕様/定格:AC100V-650W(50/60Hz) コード長さ:約1.4m
- 商品サイズ/約240×210×170mm 重量/約1,400g
- 箱サイズ/約220×205×185mm 重量/約1,620g
- JANコード/4978770-304023 ●入数/8
- 原産国/日本



1〜2人前の煮る・焼く・蒸すが卓上で簡単にできます。鍋・プレート・スチーマーは取り外して丸洗いができるのでお手入れがしやすく衛生的です。



PGN-100S(W) プチ・プレジール
電気ミニグリル鍋 スチーマー付
ホワイト
総額 **¥13,200**
(本体価格¥12,000+税¥1,200)

- 材質/本体枠:ポリプロピレン、深型プレート:18-8ステンレス
- グリルプレート:アルミニウム合金(フッ素樹脂加工)、スチーマー:ステンレス鋼
- ガラス蓋:強化ガラス(蒸気口付)、蓋つまみ:ポリプロピレン
- 仕様/定格:AC100V-650W(50/60Hz) コード長さ:約1.4m
- 商品サイズ/約240×210×170mm 重量/約1,625g
- 箱サイズ/約220×205×250mm 重量/約1,880g
- JANコード/4978770-304047 ●入数/8
- 原産国/日本



PGN-100S(R) プチ・プレジール
電気ミニグリル鍋 スチーマー付
レッド
総額 **¥13,200**
(本体価格¥12,000+税¥1,200)

- 材質/本体枠:ポリプロピレン、深型プレート:18-8ステンレス
- グリルプレート:アルミニウム合金(フッ素樹脂加工)、スチーマー:ステンレス鋼
- ガラス蓋:強化ガラス(蒸気口付)、蓋つまみ:ポリプロピレン
- 仕様/定格:AC100V-650W(50/60Hz) コード長さ:約1.4m
- 商品サイズ/約240×210×170mm 重量/約1,625g
- 箱サイズ/約220×205×250mm 重量/約1,880g
- JANコード/4978770-304054 ●入数/8
- 原産国/日本



PDY-30 プチ・プレジール
電気ゆでたまご器(目皿付)

総額 **¥3,850**
(本体価格¥3,500+税¥350)

- 材質/本体ケース・蓋・エッグスタンド・蒸し目皿・計量カップ:ポリプロピレン
プレート・計量カップ針:ステンレス鋼
- 仕様/定格:AC100V-380W(50/60Hz) コード長さ:約1.2m
- 商品サイズ/約190×195×165mm 重量/約550g
- 電圧サイズ/約190×190×180mm 重量/約755g
- JANコード/4978770-600507 ●入数/18
- 原産国/中国

半熟、固ゆでたまごを1〜7個作ることができます。
エッグスタンドを蒸し目皿と取り換えれば、シュウマイなどを蒸すことができます。



メニューに合わせて温度調節(160℃~200℃)が
でき、大きなエビもすっぽり入る角形。
食卓で天ぷらや串揚げが楽しめます。



PDF-100 プチ・プレジール
電気角形フライヤー

総額 **¥13,200**
(本体価格¥12,000+税¥1,200)

- 材質/本体枠:鉄(アクリル塗装)、ハンドル:フェノール樹脂
鍋:アルミニウム合金、蓋:ポリプロピレン
- 仕様/定格:AC100V-980W(50/60Hz) コード長さ:約1.5m
- 商品サイズ/約170×300×185mm 重量/約1,820g
- 箱サイズ/約320×185×245mm 重量/約2,170g
- JANコード/4978770-601078 ●入数/4
- 原産国/中国

熱燗でも、ぬる燗でも、好みの温度に調節できます。



MSK-252
電気酒燗器 総額 ¥8,800
(本体価格¥8,000+税¥800)

●材質／本体枠:PET樹脂、容器:アルミニウム合金、
容器持ち手・蓋:ポリプロピレン、熱板:アルミニウム合金
●仕様／定格:AC100V-250W(50/60Hz) コード長さ:約1.4m
●商品サイズ／約200×175×160mm 重量／約930g 容量／約450mℓ(2.5合)
●箱サイズ／約182×182×166mm 重量／約1,080g
●JANコード／4978770-333894 ●入数／12 ●原産国／日本

味わいのある美濃焼の酒器でお好みの熱さの熱燗に。

2.5合(ぬる燗/熱燗/飛び切り燗)
2.0合(ぬる燗/熱燗/飛び切り燗)
1.0合(熱燗/飛び切り燗)



YDS-25C ゆめごち
電気酒燗器 総額 ¥11,000
(本体価格¥10,000+税¥1,000)

●材質／本体枠:PET樹脂、酒器:陶器(美濃焼)、底:19-0ステンレス
熱板:アルミニウム合金
●仕様／定格:AC100V-250W(50/60Hz) コード長さ:約1.4m
●商品サイズ／約180×170×170mm 重量／約1,050g 容量／約450mℓ(2.5合)
●箱サイズ／約165×165×200mm 重量／約1,260g
●JANコード／4978770-335973 ●入数／12 ●原産国／日本

株式会社 丸山技研

本社／新潟県燕市中川604番地
tel.0256-63-2422 fax.0256-64-2284

物流センター／新潟県燕市物流センター1丁目18番地
tel.0256-63-9421 fax.0256-63-9436

<http://www.maruyama-giken.co.jp>

