

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20459-79	株式会社クイックパック	0564-59-3525

79

実用鍋

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

EBM 実用鍋

材質・板厚が違います!

18-0ステンレス鋼モリブデン入り・チタン添加

※商品損傷のおそれがあるため空炊きはしないでください。
(変色や歪みが発生することがあります。)

〈特 長〉

- 1.熱源を選びません
- 2.さびにくく保温性が高い
- 3.サイズバリエーションが豊富

01
IH・ガス兼用鍋

02
ガス専用鍋

03
フライパン

04
鍋全般

EBM
おすすめ



① EBM モリブデン 実用鍋(両手)

内径	ℓ	外径	高さ	底径	kg	商品コード	価格
18cm	2.6	213	105	145	0.9	7033810	¥5,200
20cm	3.3	230	110	155	1.3	7033800	¥5,900
22cm	4.2	253	115	175	1.4	7033900	¥6,400
24cm	5.3	273	120	195	1.6	7034000	¥7,200
27cm	7.2	303	130	225	2.0	7034100	¥8,200
30cm	9.3	333	135	255	2.2	7034200	¥10,200
33cm	11.9	363	140	285	2.7	7034300	¥12,200
36cm	15.5	393	155	315	3.1	7034400	¥13,800
39cm	21.0	420	185	350	3.7	7041500	¥21,000

板厚:1.0mm

EBM
おすすめ



② EBM モリブデン 実用鍋(片手)

内径	ℓ	外径	高さ	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1.8	190	95	135	0.8	7041600	¥4,400
18cm	2.6	213	105	145	1.0	7034500	¥4,800
20cm	3.3	230	110	155	1.2	7034600	¥5,400

板厚:1.0mm



③ 三層鋼 クラッド 実用鍋

内径	ℓ	外径	高さ	底径	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	5.4	255	122	210	2.3	1.9	2283100	¥24,400
27cm	7.4	285	132	240	2.3	2.4	2283200	¥27,800
30cm	10.0	317	147	265	2.3	2.8	2283300	¥34,300
33cm	12.8	347	152	295	2.3	3.3	2283400	¥39,700
36cm	17.0	380	172	320	2.3	3.9	2283500	¥46,200

●外層ステンレスによる耐久性と中層アルミにより熱伝導が良く均一。焦げつきにくく、調理のしやすさは秀逸



④ 21-0 大漁鍋

内径	ℓ	外径	高さ	底径	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	260	4.5	280	105	0.5	1.1	5704100	¥4,300
30cm	290	6.0	315	115	0.5	1.3	5704200	¥4,700
33cm	320	8.6	346	125	0.5	1.5	5704300	¥5,400
36cm	350	11.0	378	144	0.6	1.7	5704400	¥6,300



⑤ コルチナ 超厚底 ソースポット

内径	ℓ	外径	高さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	3.7	183	152	2.0	170	1.3	0168600	¥8,600
20cm	3.6	205	120	2.0	190	1.6	0168700	¥9,000
22cm	4.8	225	135	2.0	210	1.8	0168800	¥10,500

材質:YUS180

19Cr-0.4Cu-0.4Nb-U.LC-LN
モリブデン鋼を含有させずに耐蝕性を向上させた材質です。



⑥ コルチナ 超厚底 ソースパン

内径	ℓ	外径	高さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1.7	164	92	2.0	150	1.0	0168900	¥7,200
18cm	2.7	183	110	2.0	170	1.2	0169000	¥8,000
20cm	3.6	205	120	2.0	190	1.5	0169100	¥9,000

材質:YUS180

19Cr-0.4Cu-0.4Nb-U.LC-LN
モリブデン鋼を含有させずに耐蝕性を向上させた材質です。



⑦ デュオ IH 両手鍋

内径	ℓ	外径	高さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm DUO-20W	3.0	213	95	1.7	175	1.2	3919900	¥6,000
22cm DUO-22W	4.7	231	123	1.7	200	1.4	3920000	¥7,000

表面加工:内面/フッ素樹脂塗膜加工

材質:本体/2層クラッド材(底厚1.7mm)

本体内側/アルミニウム合金

本体外側/ステンレス鋼(クロム18%)

蓋/物理強化ガラス

リング・ツマミ/ステンレス鋼



⑧ デュオ IH 片手鍋

内径	ℓ	外径	高さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm DUO-16S	1.8	171	88	1.7	140	0.8	3919700	¥4,500
18cm DUO-18S	2.3	192	88	1.7	160	0.9	3919800	¥5,000

表面加工:内面/フッ素樹脂塗膜加工

材質:本体/2層クラッド材(底厚1.7mm)

本体内側/アルミニウム合金

本体外側/ステンレス鋼(クロム18%)

蓋/物理強化ガラス

リング・ツマミ/ステンレス鋼



⑨ 修酸 アルマイトIH福徳両手鍋

内径	ℓ	外径	高さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	2.0	185	85	2.5	133	0.8	3426920	¥5,300
20cm	2.8	205	95	2.5	145	0.9	3426930	¥5,800

●蓋は中が見える強化ガラス窓付



⑩ 修酸 アルマイトIH福徳片手鍋

内径	ℓ	外径	高さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	2.0	185	85	2.5	133	0.8	3426910	¥5,000

●蓋は中が見える強化ガラス窓付



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

●このカタログに掲載されている価格は、平成30年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。