

|          |             |              |
|----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20191-7  | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

7

EBM 厨房用品

Professional Best Collection

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

業務用鍋類・フライパン

## PRO CHEF 18-8 IH (または21cr) 鍋シリーズ

200V電磁調理器対応・すべての熱源に対応。

- 鍋底に熱効率の高い三層銅を使用することにより、短時間調理をサポート。電磁調理器に最適です。(18-8ステンレス、アルミニウム、18-0ステンレス)
- ひと目でわかる計量目盛り採用。

※在庫がなくなり次第、本体・蓋の材質を21cr(高耐酸性ステンレス)に変更させていただきます。  
※ は、21crに変更しております。

ひと目でわかる計量メモリ



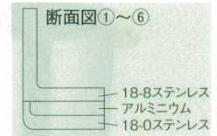
鍋の内面に計量メモリを採用。スムーズな調理行程をサポートします。  
※テフロン加工タイプには目盛が付きません。

作業性抜群



テフロン®プラチナ加工  
高密度3層ふっ素樹脂コーティング  
超硬質セラミックダブル配合  
カレー・シチュー・ソース等に最適

このページの全商品は



### ①寸銅鍋 IH 18-8 蓋無 プロシェフ EBM

| 内径                     | 商品コード   | テフロン加工品 |
|------------------------|---------|---------|
| 20cm (6.3ℓ) φ200×H200  | 8884400 | 8884450 |
| 22cm (8.4ℓ) φ220×H220  | 8884500 | 8884550 |
| 24cm (10.9ℓ) φ240×H240 | 8884600 | 8884650 |
| 26cm (13.8ℓ) φ260×H260 | 8884700 | 8884750 |
| 28cm (17.2ℓ) φ280×H280 | 8884800 | 8884850 |
| 30cm (21.2ℓ) φ300×H300 | 8884900 | 8884950 |
| 32cm (25.7ℓ) φ320×H320 | 8885000 |         |
| 34cm (30.8ℓ) φ340×H340 | 8885100 |         |
| 36cm (36.6ℓ) φ360×H360 | 8885200 |         |
| 40cm (50.2ℓ) φ400×H400 | 8885300 |         |
| 45cm (71.5ℓ) φ450×H450 | 8885400 |         |

### ②半寸銅鍋 IH 18-8 蓋無 プロシェフ EBM

| 内径                     | 商品コード   | テフロン加工品 |
|------------------------|---------|---------|
| 20cm (4.4ℓ) φ200×H140  | 8885500 | 8885550 |
| 22cm (5.1ℓ) φ220×H155  | 8885600 | 8885650 |
| 24cm (7.2ℓ) φ240×H160  | 8885700 | 8885750 |
| 26cm (9.3ℓ) φ260×H175  | 8885800 | 8885850 |
| 28cm (11.1ℓ) φ280×H180 | 8885900 | 8885950 |
| 30cm (13.8ℓ) φ300×H195 | 8886000 | 8886050 |
| 32cm (16.1ℓ) φ320×H200 | 8890400 |         |
| 34cm (20ℓ) φ340×H220   | 8886100 |         |
| 36cm (22.4ℓ) φ360×H220 | 8886200 |         |
| 40cm (31.4ℓ) φ400×H250 | 8886300 |         |
| 45cm (37.7ℓ) φ450×H300 | 8886400 |         |

### ③外輪鍋 IH 18-8 蓋無 プロシェフ EBM

| 内径                     | 商品コード   | テフロン加工品 |
|------------------------|---------|---------|
| 24cm (3.6ℓ) φ240×H 80  | 8888100 | 8888150 |
| 26cm (4.0ℓ) φ260×H 75  | 8888200 | 8888250 |
| 28cm (5.8ℓ) φ280×H 95  | 8888300 | 8888350 |
| 30cm (7.0ℓ) φ300×H100  | 8888400 | 8888450 |
| 32cm (8.8ℓ) φ320×H110  | 8888500 |         |
| 34cm (10.4ℓ) φ340×H115 | 8888600 |         |
| 36cm (11.2ℓ) φ360×H110 | 8888700 |         |

### ④片手鍋 深型 IH 18-8 蓋無 プロシェフ EBM

| 内径                     | 商品コード   | テフロン加工品 |
|------------------------|---------|---------|
| 16cm (1.9ℓ) φ160×H 95  | 8886500 | 8886550 |
| 18cm (2.7ℓ) φ180×H105  | 8886600 | 8886650 |
| 20cm (3.6ℓ) φ200×H115  | 8886700 | 8886750 |
| 22cm (4.7ℓ) φ220×H125  | 8886800 | 8886850 |
| 24cm (6.1ℓ) φ240×H135  | 8886900 | 8886950 |
| 26cm (8.0ℓ) φ260×H150  | 8887000 | 8887050 |
| 28cm (9.5ℓ) φ280×H155  | 8887100 | 8887150 |
| 30cm (13.8ℓ) φ300×H195 | 8887200 | 8887250 |

### ⑤片手鍋 浅型 IH 18-8 蓋無 プロシェフ EBM

| 内径                    | 商品コード   | テフロン加工品 |
|-----------------------|---------|---------|
| 16cm (1.2ℓ) φ160×H 60 | 8887300 | 8887350 |
| 18cm (1.6ℓ) φ180×H 65 | 8887400 | 8887450 |
| 20cm (2.2ℓ) φ200×H 70 | 8887500 | 8887550 |
| 22cm (2.8ℓ) φ220×H 75 | 8887600 | 8887650 |
| 24cm (3.6ℓ) φ240×H 80 | 8887700 | 8887750 |
| 26cm (4.5ℓ) φ260×H 85 | 8887800 | 8887850 |
| 28cm (5.8ℓ) φ280×H 95 | 8887900 | 8887950 |
| 30cm (7.0ℓ) φ300×H100 | 8888000 | 8888050 |

### ⑥コニカルパン IH 18-8 蓋無 プロシェフ EBM

| 内径                   | 商品コード   | テフロン加工品 |
|----------------------|---------|---------|
| 16cm (1.2ℓ) φ160×H60 | 8888800 | 8888850 |
| 20cm (2.0ℓ) φ200×H65 | 8888900 | 8888950 |
| 24cm (3.4ℓ) φ240×H75 | 8889000 | 8889050 |

断面図 ⑧～⑩



※片手鍋深型・浅型とも30cmは向い手付きとなります。

### ⑦蓋 プロシェフ EBM

| 商品コード             | 商品コード             |
|-------------------|-------------------|
| 16cm φ160 8889100 | 30cm φ300 8889800 |
| 18cm φ180 8889200 | 32cm φ320 8889900 |
| 20cm φ200 8889300 | 34cm φ340 8890000 |
| 22cm φ220 8889400 | 36cm φ360 8890100 |
| 24cm φ240 8889500 | 40cm φ400 8890200 |
| 26cm φ260 8889600 | 45cm φ450 8890300 |
| 28cm φ280 8889700 |                   |

### ⑧IH 2PLY 雪平鍋 プロシェフ EBM

| 内径       | 高さ | 商品コード   |
|----------|----|---------|
| 15cm H60 |    | 8813000 |
| 18cm H70 |    | 8813100 |
| 21cm H80 |    | 8813200 |
| 24cm H90 |    | 8813300 |

※材質：アルミ1.9mm+SUS430 0.6mm  
●熱伝導率の高いアルミと電磁調理器にも反応するSUS430を使った二層鍋を使用。

### ⑨IH 2PLY プラス 雪平鍋 プロシェフ EBM

| 内径       | 高さ | 商品コード   |
|----------|----|---------|
| 15cm H60 |    | 8813050 |
| 18cm H70 |    | 8813150 |
| 21cm H80 |    | 8813250 |
| 24cm H90 |    | 8813350 |

※エクリプスコート

エクリプスコート  
業務用に最適、耐摩耗性に優れた特殊三層コート。通常のフッ素樹脂コートより高い耐熱温度。

### ⑩ヤットコ鍋プロシェフ IH 2PLY EBM

| 内径              | 容量 | 深さ | 商品コード   |
|-----------------|----|----|---------|
| 15cm (0.9ℓ) H60 |    |    | 8896800 |
| 18cm (1.5ℓ) H70 |    |    | 8896900 |
| 21cm (2.3ℓ) H80 |    |    | 8897000 |
| 24cm (3.8ℓ) H95 |    |    | 8897100 |

※材質：アルミ1.9mm+SUS430 0.6mm  
●熱伝導率の高いアルミと電磁調理器にも反応するSUS430を使った二層鍋を使用。

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。