EBM 業務用 電磁対応雪平鍋

外径は注ぎ口を含むサイズです。

①EBM モリブデンジⅡ 雪平鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	5-0159-0101	0.8	158	65	2.0	105	0.7	8692600	¥16,000
18cm	5-0159-0102	1.3	188	70	2.0	135	0.9	8692700	¥18,000
21cm	5-0159-0103	2.0	220	75	2.0	155	1.1	8692800	¥22,000
24cm	5-0159-0104	3.0	250	85	2.0	180	1.3	8692900	¥27,500
27cm	5-0159-0105	4.0	280	95	2.0	195	1.6	8693000	¥32,000
30cm	5-0159-0106	5.0	313	100	3.0	215	2.7	8693100	¥38,000

底板厚:3.0mm　片口仕様
●耐蝕性に優れたSUS440。熱を平均に伝える極厚底で電磁調理の誘導加熱の効率性は抜群です。

こびりつきやすい調理に最適

②EBM モリブデンジⅡ プラス 雪平鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	5-0159-0201	0.8	158	65	2.0	105	0.7	8692610	¥21,000
18cm	5-0159-0202	1.3	188	70	2.0	135	0.9	8692710	¥23,000
21cm	5-0159-0203	2.0	220	75	2.0	155	1.1	8692810	¥27,000
24cm	5-0159-0204	3.0	250	85	2.0	180	1.3	8692910	¥34,000
27cm	5-0159-0205	4.0	280	95	2.0	195	1.6	8693010	¥39,000
30cm	5-0159-0206	5.0	313	100	3.0	215	2.7	8693110	¥47,000

底板厚:3.0mm　片口仕様
●内面は汚れがつきにくいノンスティック加工

③EBM プロシェフ 2PLY プラス IH 雪平鍋(目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	5-0159-0301	3.8	261	90	3.0	183	1.0	8813350	¥7,250

材質:アルミ+SUS430
両口仕様
●内面ノンスティックエクリプス加工(業務用3層コート)

④EBM プロスタンダード 2PLY IH 雪平鍋(目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	5-0159-0401	0.8	167	60	2.0	115	0.3	3922500	¥3,900
18cm	5-0159-0402	1.5	195	70	2.0	135	0.4	3922600	¥4,650
21cm	5-0159-0403	2.2	228	75	2.0	160	0.6	3922700	¥5,600
24cm	5-0159-0404	3.5	266	90	2.0	180	0.7	3922800	¥6,100

材質:アルミ+SUS430
両口仕様

⑤EBM プロスタンダード 2PLY IH 雪平鍋 ノンスティック(目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	5-0159-0501	0.8	167	60	2.0	115	0.3	3922510	¥4,500
18cm	5-0159-0502	1.5	195	70	2.0	135	0.4	3922610	¥5,450
21cm	5-0159-0503	2.2	228	75	2.0	160	0.6	3922710	¥6,650
24cm	5-0159-0504	3.5	266	90	2.0	180	0.7	3922810	¥7,850

材質:アルミ+SUS430
両口仕様
●内面ノンスティックエクリプス加工(業務用3層コート)

⑥エレックマスタープロ 雪平鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
16cm	5-0159-0601	1.1	177	64	122	0.6	5293900	¥8,500
18cm	5-0159-0602	1.6	195	76	125	0.7	5294000	¥10,300

材質:アルミクラッド三層鋼
両口仕様

⑦ニューキングデンジ 雪平鍋(目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
15cm	5-0159-0701	0.8	156	65	1.2	115	0.5	65	4330200	¥12,000
18cm	5-0159-0702	1.5	186	70	1.2	140	0.6	75	4330300	¥13,000
21cm	5-0159-0703	2.2	217	75	1.5	165	1.0	85	4330400	¥15,000
24cm	5-0159-0704	3.5	250	85	1.5	190	1.3	95	4330500	¥19,000
27cm	5-0159-0705	5.2	278	95	2.0	210	2.2	115	4330600	¥23,000
30cm	5-0159-0706	7.5	307	100	2.0	240	3.0	125	4330700	¥26,000

材質:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)
両口仕様

⑧キングデンジ 雪平鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	5-0159-0801	0.8	169	65	1.2	115	0.7	4824300	¥10,000
18cm	5-0159-0802	1.5	202	75	1.2	140	0.8	4824400	¥11,000
21cm	5-0159-0803	2.2	231	85	1.5	165	1.3	4824500	¥13,000
24cm	5-0159-0804	3.5	262	95	1.5	185	1.7	4824600	¥16,000
27cm	5-0159-0805	5.2	297	115	2.0	220	2.6	4824700	¥20,000
30cm	5-0159-0806	7.5	329	125	2.0	240	3.2	4824800	¥23,000

材質:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)
両口仕様
●電磁調理の誘導加熱の効率性を素材から追求し、保温性の高い厚板ステンレスを採用

⑨エレックマスターライト 雪平鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	5-0159-0901	1.55	1.0	173	65	1.0	120	0.4	2882310	¥5,000
18cm	5-0159-0902	1.75	1.5	194	75	1.0	120	0.5	2882320	¥5,500

材質:YUS180(20-0)
両口仕様

⑩三層鋼 クラッド プラ柄雪平鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	5-0159-1001	1.5	183	70	130	2.3	0.8	2283600	¥9,700
21cm	5-0159-1002	2.3	212	80	145	2.3	1.0	2283700	¥11,750
24cm	5-0159-1003	3.8	242	95	170	2.3	1.2	2283800	¥14,300
27cm	5-0159-1004	5.2	273	100	195	2.3	1.5	2283900	¥17,800
30cm	5-0159-1005	6.3	302	110	210	2.3	1.6	2284000	¥21,750

両口仕様
●軽量かつ焦げ付きにくい。
●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。焦げつきにくさ、調理のしやすさは秀逸

⑪匠味 IHゆきひら鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	5-0159-1101	1.2	171	65	1.5	125	0.40	0233610	¥5,000
18cm	5-0159-1102	1.7	192	71	1.5	145	0.48	0233620	¥5,500
20cm	5-0159-1103	2.0	210	74	1.7	160	0.58	0233630	¥6,000

材質:2層クラッド材(内面フッ素樹脂加工)
両口仕様

⑫プロ仕様 三層鋼 行平鍋 (目盛付)

	内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
YK-251	16cm	5-0159-1201	1.2	170	70	0.8	120	0.4	7246300	¥3,900
YK-252	18cm	5-0159-1202	1.7	196	80	0.8	129	0.5	7246400	¥4,200
YK-253	20cm	5-0159-1203	2.2	215	84	0.8	145	0.6	7246500	¥4,700
YK-254	22cm	5-0159-1204	2.9	235	90	0.8	150	0.7	7246600	¥5,400
YK-255	24cm	5-0159-1205	3.6	258	95	0.8	173	0.8	7246700	¥5,900

両口仕様
●熱伝導の良い軟鉄を保温性と耐蝕に優れた18-10ステンレスでサンドイッチした素材です。

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。