耐熱温度400℃以上(420℃程度)
(通常フッ素コーティングは230℃程度)オーブンはもちろん
スチームコンベクションにもそのままご使用できます。

セラミックコーティング200ミクロン　油なじみ抜群!!
驚きの離形性(料理やソース等がこびり付かず焦げ付かない)

脅威の耐摩擦性!!　金属ヘラ／タワシも大丈夫
金属ヘラ／タワシで擦っても問題ありません。(フッ素コートの約300倍の耐久性)



凹凸面＋多微孔(ピンホール)のイメージイラスト



3層鋼＋(凹凸面のある)セラミックコーティングでステンレスの2倍の硬さ!

同様の条件で炒め実験をした際の
表面(コーティング)変化(空だき、ヘラ使用等)



①②のみ

常識を超えた究極のIHフライパン



①EBM フェニックス セラミックコーティング フライパン

200V

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	6-0125-0101	217	40	2.3	146	0.8	1927300	¥19,000
22cm	6-0125-0102	237	44	2.3	164	0.9	1927400	¥20,500
24cm	6-0125-0103	257	48	2.3	179	1.0	1927500	¥22,000
26cm	6-0125-0104	277	51	2.3	196	1.2	1927600	¥24,000
28cm	6-0125-0105	300	54	2.3	221	1.3	1927700	¥25,000
30cm	6-0125-0106	317	57	2.3	230	1.5	1927800	¥27,000



②3層鋼 セラミックコーティング 深型フライパン

IH 200V

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	6-0125-0201	217	63	2.3	132	0.8	7163200	¥20,900
22cm	6-0125-0202	237	67	2.3	148	0.9	7163300	¥22,900
24cm	6-0125-0203	257	72	2.3	163	1.0	7163400	¥24,850
26cm	6-0125-0204	277	78	2.3	177	1.2	7163500	¥27,500
28cm	6-0125-0205	300	84	2.3	194	1.3	7163600	¥29,450
30cm	6-0125-0206	317	90	2.3	201	1.5	7163700	¥32,750

※表面加工は①と同じです。

ハイクオリティで軽い



作業性を考えた短めのハンドル
手にフィットする持ち易いハンドルです。



③EBM ビストロ 二層クラッド (アルミ／ステン) フライパン

IH 200V

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	6-0125-0301	197	40	2.1	135	0.5	1925000	¥13,500
21cm	6-0125-0302	226	45	2.1	160	0.6	1925100	¥14,600
24cm	6-0125-0303	258	50	2.1	175	0.7	1925200	¥16,400
27cm	6-0125-0304	287	55	2.1	200	0.9	1925300	¥18,800
30cm	6-0125-0305	315	55	2.1	225	1.0	1925400	¥20,400
33cm	6-0125-0306	347	65	2.1	250	1.2	1925500	¥22,400

アルミとステンレスの二層構造
内面フッ素Wコート
●作業性を考えた、短めのもち易いハンドル



④EBM ビストロ 二層クラッド (アルミ／ステン) いため鍋

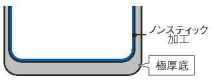
IH 200V

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	6-0125-0401	197	55	2.1	135	0.6	1925600	¥15,200
21cm	6-0125-0402	226	60	2.1	160	0.7	1925700	¥17,300
24cm	6-0125-0403	258	70	2.1	175	0.8	1925800	¥19,700
27cm	6-0125-0404	287	75	2.1	200	1.0	1925900	¥22,200
30cm	6-0125-0405	315	80	2.1	225	1.1	1926000	¥25,500
33cm	6-0125-0406	347	85	2.1	250	1.3	1926100	¥28,800

アルミとステンレスの二層構造
内面フッ素Wコート
●作業性を考えた、短めのもち易いハンドル

頑丈で熱を平均に伝える極厚底





⑤EBM モリブデンジII プラス フライパン

200V

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	6-0125-0501	40	0.8	130	0.7	8751610	¥29,000
21cm	6-0125-0502	45	0.8	150	0.9	8751710	¥32,000
24cm	6-0125-0503	50	0.8	175	1.1	8751810	¥40,000
27cm	6-0125-0504	55	0.8	195	1.3	8751910	¥45,000
30cm	6-0125-0505	60	0.9	220	2.4	8752010	¥52,000
32cm	6-0125-0506	60	0.9	225	2.5	8752110	¥59,000
34cm	6-0125-0507	60	0.9	235	2.8	8752210	¥65,000
36cm	6-0125-0508	70	0.9	265	3.2	8752310	¥71,000
40cm	6-0125-0509	80	0.9	290	3.8	8752410	¥80,000

材質:モリブデン鋼(底部SUS444)
内面ノンスティック加工



⑥18-10 ロイヤル フッ素加工 フライパン

IH 200V

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
XFD-180T	6-0125-0601	185	40	1.0	130	0.5	6473600	¥9,900
XFD-200T	6-0125-0602	208	42	1.0	147	0.6	6473700	¥10,800
XFD-220T	6-0125-0603	228	46	1.0	163	0.7	6473800	¥11,800
XFD-240T	6-0125-0604	248	49	1.0	177	0.8	6473900	¥12,700
XFD-260T	6-0125-0605	268	53	1.0	190	0.9	6474000	¥13,700
XFD-300T	6-0125-0606	308	59	1.5	218	1.5	6474100	¥17,100
XFD-330T	6-0125-0607	340	62	1.5	236	1.8	6474200	¥19,000

材質:本体／クラッド鋼(三層構造)
内面フッ素2層コーティング

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。

※フライパンカバーはP136をご参照ください。