133 アルミ・フッ素加工・クッキングオイル

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



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

①EBM ノンスティックエクリプス プロフェッショナル フライパン

サイズ	ページコード	内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
7インチ	6-0133-0101	185	195	42	3.0	0.4	8842200	¥4,150
8インチ	6-0133-0102	200	215	45	3.0	0.6	8842300	¥4,550
10インチ	6-0133-0103	260	275	55	3.5	1.2	8842400	¥6,650
12インチ	6-0133-0104	300	315	60	3.5	1.4	8842500	¥8,250
14インチ	6-0133-0105	350	365	65	3.5	1.8	8842600	¥9,750
16インチ	6-0133-0106	400	420	75	4.5	2.7	8842700	¥14,900

※16インチは両手仕様になります。



②アルミ D型 親子鍋蓋 18cm

ページコード	外径	商品コード	価格
6-0133-0201	180	2948300	¥1,520



① EBM ノンスティックエクリプス フライパン 7インチ にピッタリ

目玉焼や丼物料理に最適な組み合わせです。



③ムヴィエール シルバーストーン オーバル フライパン 9853

フランス

サイズ	ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
35cm	6-0133-0301	350×230	45	5.0	1.2	3015100	¥30,500
40cm	6-0133-0302	400×260	55	5.0	1.8	3015200	¥34,500

●高密度3層コーティング



④WEAR-EVER セラミガード フライパン

アメリカ

サイズ	ページコード	内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
7インチ	6-0133-0401	185	195	42	3.0	0.5	4931400	¥13,350
8インチ	6-0133-0402	200	215	45	3.0	0.6	4931500	¥15,650
10インチ	6-0133-0403	260	275	55	3.5	1.0	4931600	¥21,850
12インチ	6-0133-0404	300	315	60	3.5	1.5	4931700	¥31,000
14インチ	6-0133-0405	350	365	65	3.5	2.5	4931800	¥40,950

●硬質セラミック配合高密度3層コーティングシルバーストーン
●コーティングの隙間を極度に少なくし、油やゴミ、空気の侵入を防ぎ、尚且つ表面にセラミック附着加工をしていますので、表面がかたく丈夫になりステンレスのターナー等を使ってもキズがつきにくい仕上りになっています。



⑤スプラセレクト ノンスティック フライパン

アメリカ

サイズ	ページコード	内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
7インチ	6-0133-0501	185	195	42	3.0	0.5	0183100	¥4,800
8インチ	6-0133-0502	200	215	45	3.0	0.6	0183200	¥5,400
10インチ	6-0133-0503	260	275	55	3.5	1.0	0183300	¥7,200
12インチ	6-0133-0504	300	315	60	3.5	1.6	0183400	¥11,200
14インチ	6-0133-0505	350	365	65	3.5	2.3	0183500	¥16,000

●高密度3層コーティング



⑥フライパン用 クールハンドル

アメリカ

	ページコード		長さ	商品コード	価格
小	6-0133-0601	7、8インチ用	105	0183000	¥2,150
中	6-0133-0602	10インチ用	118	0182900	¥2,450
大	6-0133-0603	12、14インチ用	170	0182800	¥3,400

※④、⑤専用です。



⑦EBM アルミ プロスタンダード NSフライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	6-0133-0701	192	35	2.5	0.4	3921810	¥3,700
21cm	6-0133-0702	227	43	2.5	0.6	3921910	¥4,200
24cm	6-0133-0703	256	50	2.5	0.7	3922010	¥5,000
27cm	6-0133-0704	288	55	2.5	0.9	3922110	¥5,500
30cm	6-0133-0705	320	60	2.5	1.1	3922210	¥6,300
33cm	6-0133-0706	345	65	2.5	1.6	3922310	¥8,000
36cm	6-0133-0707	375	70	2.5	2.0	3922410	¥9,400



⑧キング アルミ シルク フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	6-0133-0801	192	40	3.4	0.4	3043000	¥8,500
21cm	6-0133-0802	222	45	3.4	0.6	3043100	¥9,500
24cm	6-0133-0803	256	50	3.4	0.7	3043200	¥10,500
27cm	6-0133-0804	286	55	3.4	0.9	3043300	¥12,500
30cm	6-0133-0805	320	60	3.4	1.1	3043400	¥14,500
33cm	6-0133-0806	346	65	4.0	1.6	3043500	¥17,000
36cm	6-0133-0807	373	70	4.5	2.0	3043600	¥20,500

●シルク3層コーティング

魚調理に最適



⑨キング アルミ シルク オーバル フライパン

サイズ	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
32cm	6-0133-0901	320×220	335×235	40	3.0	0.9	4203000	¥25,500
36cm	6-0133-0902	360×250	375×265	42	3.0	1.2	4203100	¥31,000
41cm	6-0133-0903	410×280	425×305	45	3.0	1.4	4203200	¥38,500

●シルク3層コーティング



⑩ヴァボーレ 遠赤外線 セラミックフライパン 5.50

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	6-0133-1001	260	58	3.0	0.8	6291200	¥16,400
27cm	6-0133-1002	290	62	3.0	1.0	6291300	¥18,600
30cm	6-0133-1003	320	67	3.0	1.2	6291400	¥20,200

●硬質アルミ素材にセラミックを形成、表面は非常に硬く(ステンレスの2倍の硬度)殆んど剥がれません。
●食品に対する熱の伝わりが早く、美味しい料理ができます。

スプレークッキングオイル

シルバーストーン加工・テフロン加工の油のなじみにくい調理器具はもちろん、テンパン・シートパンや陶板などスプレーするだけで油が薄い膜を作りますので、油の節約ができヘルシーメニューの強い味方になります。
また、料理の上からスプレーすれば、表面のつや出し油として便利に使用できるほか、調理機械の刃のサビやすい部分などの洗浄後のサビ止めとしてご使用ください。





⑪セパレ ベーカーズ

軽減税率

	ページコード	商品コード	価格
500ml	6-0133-1101	5314200	¥1,100

●天板、型類はもちろん、フライパン、ホットプレートなどの調理器具にも最適です。
使用回数約1000回



⑫セパレ サラダ油

軽減税率

	ページコード	商品コード	価格
500ml	6-0133-1201	4237200	¥1,050

●料理がコゲつかず、純植物性で低カロリー。しかも料理後の器具洗いが簡単です。
使用回数約1000回



⑬セパレ オリーブ油

軽減税率

	ページコード	商品コード	価格
100ml	6-0133-1301	4237300	¥930

●料理にスプレーするだけでオリーブ油の風味をプラスします。イタリア料理、パスタ料理などに最適です。使用回数200回



⑭セパレ バターオイル

軽減税率

	ページコード	商品コード	価格
100ml	6-0133-1401	4237400	¥750

●料理にスプレーするだけでバターのまろやかなうまみをプラスします。洋風料理、パンやお菓子作りに最適です。使用回数約200回

※フライパンカバーはP136をご参照ください。