

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-159	株式会社クイックパック	0564-59-3525

159 雪平鍋

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 業務用 電磁対応雪平鍋

外径は注ぎ口を含むサイズです。

01 IH・ガス兼用鍋

EBM
おすすめ



①EBM モリブデンジII 雪平鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	6-0159-0101	0.8	158	65	2.0	105	0.7	8692600 ¥16,000
18cm	6-0159-0102	1.3	188	70	2.0	135	0.9	8692700 ¥18,000
21cm	6-0159-0103	2.0	220	75	2.0	155	1.1	8692800 ¥22,000
24cm	6-0159-0104	3.0	250	85	2.0	180	1.3	8692900 ¥27,500
27cm	6-0159-0105	4.0	280	95	2.0	195	1.6	8693000 ¥32,000
30cm	6-0159-0106	5.0	313	100	3.0	215	2.7	8693100 ¥38,000

底板厚:3.0mm 片口仕様
●耐酸性に優れた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。

EBM
おすすめ

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	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	6-0159-0201	0.8	158	65	2.0	105	0.7	8692610 ¥25,000
18cm	6-0159-0202	1.3	188	70	2.0	135	0.9	8692710 ¥27,000
21cm	6-0159-0203	2.0	220	75	2.0	155	1.1	8692810 ¥31,000
24cm	6-0159-0204	3.0	250	85	2.0	180	1.3	8692910 ¥38,000
27cm	6-0159-0205	4.0	280	95	2.0	195	1.6	8693010 ¥43,000
30cm	6-0159-0206	5.0	313	100	3.0	215	2.7	8693110 ¥50,000

底板厚:3.0mm 片口仕様
●内面は汚れが付きにくいノンスティック加工



③EBM プロスタンダード 2PLY IH 雪平鍋(目盛付)

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	6-0159-0301	0.8	167	60	2.0	115	0.3	3922500 ¥3,900
18cm	6-0159-0302	1.5	195	70	2.0	135	0.4	3922600 ¥4,650
21cm	6-0159-0303	2.2	228	75	2.0	160	0.6	3922700 ¥5,600
24cm	6-0159-0304	3.5	266	90	2.0	180	0.7	3922800 ¥6,100

材質:アルミ+SUS430
両口仕様

03 フライパン



④EBM 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	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	6-0159-0401	0.8	167	60	2.0	115	0.3	3922510 ¥4,500
18cm	6-0159-0402	1.5	195	70	2.0	135	0.4	3922610 ¥5,450
21cm	6-0159-0403	2.2	228	75	2.0	160	0.6	3922710 ¥6,650
24cm	6-0159-0404	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ップ加工(業務用3層コート)



⑤エレクトマスタープロ 雪平鍋

ページコード	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格	
16cm	6-0159-0501	1.1	177	64	122	0.6	5293900 ¥8,500
18cm	6-0159-0502	1.6	195	76	125	0.7	5294000 ¥10,300

材質:アルミクラッド三層鍋
両口仕様



⑥ニューキングデンジ 雪平鍋(目盛付)

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	6-0159-0601	0.8	158	65	1.2	115	0.5	4330200 ¥12,000
18cm	6-0159-0602	1.5	188	70	1.2	140	0.6	4330300 ¥13,000
21cm	6-0159-0603	2.2	217	75	1.5	165	1.0	4330400 ¥15,000
24cm	6-0159-0604	3.5	250	85	1.5	190	1.3	4330500 ¥19,000
27cm	6-0159-0605	5.2	278	95	2.0	210	2.2	4330600 ¥23,000
30cm	6-0159-0606	7.5	307	100	2.0	240	3.0	4330700 ¥26,000

材質:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)
両口仕様

04 鍋全般



⑦キングデンジ 雪平鍋 (目盛付)

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	6-0159-0701	0.8	169	65	1.2	115	0.7	4824300 ¥10,000
18cm	6-0159-0702	1.5	202	75	1.2	140	0.8	4824400 ¥11,000
21cm	6-0159-0703	2.2	231	85	1.5	165	1.3	4824500 ¥13,000
24cm	6-0159-0704	3.5	262	95	1.5	185	1.7	4824600 ¥16,000
27cm	6-0159-0705	5.2	297	115	2.0	220	2.6	4824700 ¥20,000
30cm	6-0159-0706	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しています。



⑧エレクトマスターライト 雪平鍋

ページコード	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格		
16cm	6-0159-0801	1.55	173	65	1.0	120	0.4	2882310 ¥5,000
18cm	6-0159-0802	1.75	194	75	1.0	120	0.5	2882320 ¥5,500

材質:YUS180(20-O)
両口仕様



⑨三層鋼 クラッド プラ柄雪平鍋

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	6-0159-0901	1.5	183	70	1.30	2.3	0.8	2283600 ¥11,200
21cm	6-0159-0902	2.3	212	80	1.45	2.3	1.0	2283700 ¥13,550
24cm	6-0159-0903	3.8	242	95	1.70	2.3	1.2	2283800 ¥16,450
27cm	6-0159-0904	5.2	273	100	1.95	2.3	1.5	2283900 ¥20,500
30cm	6-0159-0905	6.3	302	110	2.10	2.3	1.8	2284000 ¥25,050

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、均一に焦げつきにくく、調理のしやすさは秀逸です。



⑩匠味 IHゆきひら鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	6-0159-1001	1.2	171	65	1.5	125	0.40	0233610 ¥5,000
18cm	6-0159-1002	1.7	192	71	1.5	145	0.48	0233620 ¥5,500
20cm	6-0159-1003	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



⑪プロ仕様 三層鋼 行平鍋 (目盛付)

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
YK-251 16cm	6-0159-1101	1.2	170	70	0.8	120	0.4	7246300 ¥3,900
YK-252 18cm	6-0159-1102	1.7	196	80	0.8	129	0.5	7246400 ¥4,200
YK-253 20cm	6-0159-1103	2.2	215	84	0.8	145	0.6	7246500 ¥4,700
YK-254 22cm	6-0159-1104	2.9	235	90	0.8	150	0.7	7246600 ¥5,400
YK-255 24cm	6-0159-1105	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性に優れた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。

●このカタログに掲載されている価格は、2026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。