

Catalogue No.

20087-1084

Professional Best Collection

EBM 卓上用品

1084

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。

寸法表示は外寸です。



① **グリル・ロンド 20125 ル・クルーゼ**
25cm チェリーレッド (7498000)
ブルー (7498100)
オレンジ (7498200)

※深い溝が余分な脂を落とし、均等に熱まわりで、お肉やお魚のおいしさを最大限に引き出します。



② **焼肉プレート 長水 遠赤石器**
φ330×H48mm 重量:約1.55kg (7252500)
※長水産の天然石が素材の中までじっくり焼き上げ、余分な脂はプレートの縁の穴から、水を張った受皿に落ちるので肉はべとつかず最高の焼き上がりで、煙も少ないです。
※ロストトルハンドル付



③ **焼肉鍋ロイヤルクラデックス ステン**
CQY-200 (1.5ℓ) φ198×50mm (4416100)
○内面テフロン仕上



④ **焼肉鍋ロイヤルクラデックス 銅メッキ**
CQY-200C (1.5ℓ) φ198×50mm (5366800)
○内面テフロン仕上

焼き肉から干物まで選べる使い方。中央の輻射部分からの遠赤効果と水皿からの水蒸気でふっくらおいしく焼き上がります。



⑤ **焼肉プレート ロイヤルクラデックス**
CQP-300 φ300×H26mm (5367300)
○内面テフロン仕上



⑥ **お好み焼き鍋 ロイヤルクラデックス**
CQT-DX240 (1ℓ) φ245×26mm (4416300)
○内面テフロン仕上
○アルミクラッド



⑧ **網焼プレート CB-P-AM2 イワタニ** (3686000) ⑩
290×H66mm
材質: スチール+ホーロー加工



カセットコンロはP694を参照下さい。



⑨ **お好み焼きジャンボ (ハンドル付)** ⑧
φ300×30mm (6450200)



⑩ **ジンギスカン鍋 519 特大 トキワ** ⑤
32cm (1641800)
材質: 鉄製



⑪ **ジンギスカン鍋 CR-17 丸型 トキワ (穴無)** ⑩
26cm (1641900)
29cm (1642000)
材質: 鉄製



⑫ **ジンギスカン鍋 新深型 五進** ⑥
30cm (3280000)
材質: 鉄製



⑬ **ジンギスカン鍋 深型** ⑧
H-305-30
φ290×H50mm (6281500)
材質: 鉄製



⑭ **ジンギスカン鍋 H-304-20**
27cm H20mm (6281600) ⑫
H-304-25
29cm H20mm (6281700) ⑩
材質: 鉄製



⑮ **ジンギスカン鍋 つる付 南部鉄** ⑧
29cm (1642400)



⑯ **ジンギスカン鍋 竹 南部鉄** ⑩
27cm (1642200)
30cm (1642300)



⑰ **ジンギスカン鍋 電磁用 SN** 200V
22cm H40mm (5365600) ⑧
26cm H20mm (5365610) ④
29cm H20mm (5365620) ④
材質: 鉄製



⑱ **ジンギスカン鍋 J-23 アルミフッ素加工 五進** ⑩
29cm H33mm (6751500)



⑲ **ジンギスカン鍋 簡易式 ラムちゃん** (100枚入) (8159900)
φ285×H23mm
材質: ティンフリー鋼板
※抜群の熱効率と焼きあがり。



⑳ **義経鍋 5人用 鉄製** ⑤
デラックス
スタンダード
φ460 (中鍋φ190) ×H60mm (7313000)
φ360 (中鍋φ160) ×H60mm (7313100)

●焼肉と水たき料理が同時に楽しめます。

※穴明ジンギスカン鍋はP1081に参照

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。

和・洋・中・給食・食器

和・洋・中・銀器

漆器

メニュー用品

ロビー関連商品

和・洋・中・鍋物用品

喫茶サービス用品

グラス・ワイン・バー用品

卓上小物

石焼ヒビンバ・ステーキ皿