

Catalogue No.

20087-1086

Professional Best Collection

EBM 卓上用品

1086

●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。

すき鍋

使い捨てだから衛生的で手間もいりません。
四季折々、季節に合わせて宴をより華やかに演出してみても、いかがでしょうか…。



① すき鍋 M33-245 金 アルミ
100枚入 240×240mm 底の直径φ110mm (1685100)

② すき鍋 M33-246 銀 アルミ
100枚入 240×240mm 底の直径φ110mm (1685200)



③ すき鍋 M33-243 小 金 アルミ
100枚入 180×180mm 底の直径φ85mm (5274200)

④ すき鍋 M33-244 小 銀 アルミ
100枚入 180×180mm 底の直径φ85mm (5274300)



⑤ アルミ箔鍋 金/銀
200枚入

8号 240×240mm 底の直径φ110mm (3286900)

6号 180×180mm 底の直径φ90mm (3287000)

⑥ アルミ箔鍋 銀
200枚入

8号 240×240mm 底の直径φ110mm (3287100)

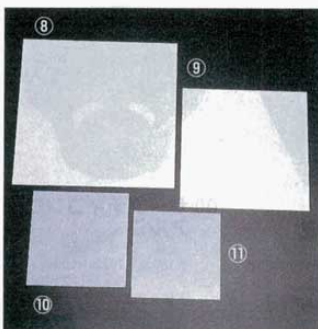
6号 180×180mm 底の直径φ90mm (3287200)



⑦ すき鍋 15cm アルミ
200枚入 180×180mm 底の直径φ120mm

(5275000)

※アルミコンロセット(小)に受網を使わずにそのまま使用できます。



⑧ 紙すき鍋 M30-007
特大 あら味
250枚入 425×425mm (5274500)

⑨ 紙すき鍋 M30-006
大 あら味
250枚入 340×340mm (5274600)

⑩ 紙すき鍋 M30-005
中 あら味
500枚入 250×250mm (5274700)

⑪ 紙すき鍋 M30-004
小 あら味
500枚入 225×225mm (5274800)



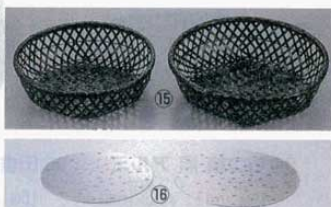
⑫ 紙すき鍋 M30-197
あら味 深絞り
200枚入
225×225mm 底の直径φ110mm
(5274900)



⑬ 紙すき鍋 M33-247
白宴
300枚入
240×240mm 底の直径φ110mm
(5274400)



⑭ 紙鍋ホルダー
EBM
外寸φ150×H35mm
(1685400)



⑮ 受籠 竹製
M40-850 φ240mm (5275100)
M40-851 φ270mm (5275200)

⑯ 発熱板 18-O (電磁調理器用)
M20-354 φ160mm (5275300)
M20-355 φ180mm (5275400)



⑳ 紙鍋用受網 M20-511 銅製
φ155mm (4434900)

紙鍋用受網 ステンレス製
㉑ M20-318 φ155mm (4435000)
㉒ M20-323 φ120mm (5265900)

電磁調理機用
紙すき鍋の
セッティング方法

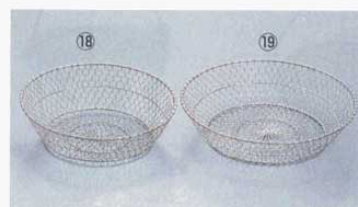
竹製受籠に紙すき鍋を
セットし、発熱板を
紙すき鍋の中(底に
平に)に入れてだ
し汁を入れて下さい。

竹製受籠φ270mmは、
発熱板φ180mmと⑧の
紙すき鍋425mm角を、
竹製受籠φ240mmは、
発熱板φ160mmと⑨の
紙すき鍋340mm角をそ
れぞれご使用下さい。

紙鍋用受網 手あみ

⑱ M20-321 φ240mm (5275600) (紙すき鍋あら味大用)

⑲ M20-322 φ270mm (5275700) (紙すき鍋あら味特大用)



㉓ 紙すき鍋 M30-230
あら味深絞りミニ (200枚入)
180×180mm 底の直径φ85mm (0363800)
※コンロセットは別売です。



㉔ 紙焼用プレート M20-225
φ110mm (0364100)
厚さ4mm
●あら味以外の紙は使用できません。
※紙すき鍋あら味シリーズと一しょに使用して
いただきますと、紙鍋の中で焼き物ができます。

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

ガラス・ワイン・
バー用品

卓上小物

石焼ビビンバ・
ステーキ皿