

Catalogue No.

20087-1116

Professional Best Collection

EBM 卓上用品

1116

●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。



①鉄ブルーテンパー バエリア鋼 EBM

内径	底辺	高さ	
18cm	120×H30mm	(8894800)	
20cm	140×H30mm	(8894900)	
22cm	160×H30mm	(8895000)	
24cm	180×H30mm	(8895100)	
26cm	200×H30mm	(8895200)	
28cm	220×H30mm	(8895300)	
30cm	240×H30mm	(8895400)	
32cm	260×H30mm	(8895500)	
36cm	300×H30mm	(8895600)	
40cm	340×H35mm	(8895700)	
45cm	390×H35mm	(8895800)	

※①の木台を使用できます。

※板厚1.2mm

錆に強く油なじみが良い
ブルーテンパー材を使用
ブルーテンパー材はフライパン等を作るために開発された材料で他の鉄板製品材料と比べ錆びにくく、加工性に優れています。

- 耐久性に優れ、強火調理にも最適です。
- 炒め物、焼き物がシャキッとジューシーに!
- 熱周りが非常に良く、素早く調理できます。

ブルーテンパー材とは

黒皮材の凹凸と表面の皮膜を落とし、ロールで伸ばし鏡のようにツルツルの板にします。その板を最後に焼き付けて酸化皮膜を作ります。表面に細かな凹凸ができ、油のなじみが良く丈夫で錆びにも強いブルーテンパー材が完成します。

カラ焼き不要!

透明シリコン加工が施されていますが、あくまで使用開始までの錆止めの目的です。そのままご使用になられても衛生上無害ですので、お手間のかかる空焼きやくず野菜を炒める必要はございません。



②バエリア鋼 カバーイノックス モービル

内径	底辺	高さ	
12cm	H25mm	(6274100)	
16cm	H30mm	(6274200)	
20cm	H30mm	(6274300)	
22cm	H35mm	(6274500)	
26cm	H38mm	(6320600)	
32cm	H48mm	(8698400)	

外側は鋼十内側はステンレスのバイメタル方式。

鋼の持つ熱伝導の良さにステンレスの強い曇りを合体しました。



③エッグパン 銅製 (スズメッキ)モービル

内径	底辺	高さ	
12cm	H25mm	(5292600)	
14cm	H25mm	(5292700)	
16cm	H30mm	(5292800)	
18cm	H30mm	(5292900)	
20cm	H30mm	(5293000)	



④ブラダエン 銅製 (スズメッキ)モービル

内径	底辺	高さ	
2179-25	250×170×H35mm	(5293200)	
2179-30	300×200×H40mm	(5293300)	
2179-35	350×230×H45mm	(5293400)	
2179-40	400×260×H55mm	(5293500)	



⑤バエリア鋼 アルミ ノンスティック デバイヤー

内径	底辺	高さ	
8023-36	36cm H48mm 5.0mm	(6258200)	
8023-40	40cm H54mm 5.0mm	(6258300)	

内側がノンスティック加工になっているのでこびりつきにくくなっています。



⑥バエラパン 鉄製 マトファー

内径	底辺	高さ	
14707	φ360×H43mm	(5294000)	
14708	φ400×H48mm	(5294100)	
14709	φ450×H54mm	(5294200)	
14710	φ500×H65mm	(1875400)	



⑦バエリア鋼 両手 銅製

内径	底辺	高さ	
18cm	(1724500)	27cm (1724800)	
21cm	(1724600)	30cm (7485500)	
24cm	(1724700)		



⑧バエリア鋼 両手 アルミ

内径	底辺	高さ	
15cm	(1725300)	24cm (1725600)	
18cm	(1725400)	27cm (1725700)	
21cm	(1725500)		



⑨バエリア鋼 片手 アルミ

内径	底辺	高さ	
15cm	(1727200)	24cm (1727500)	
18cm	(1727300)	27cm (1727600)	
21cm	(1727400)		



⑩バエリア鋼 鉄製

内径	底辺	高さ	
18cm	120×H27mm	(1725800)	
20cm	140×H30mm	(1725900)	
22cm	160×H30mm	(1726000)	
24cm	180×H30mm	(1726100)	
26cm	200×H30mm	(1726200)	
28cm	220×H30mm	(1726300)	
30cm	240×H30mm	(1726400)	
32cm	260×H30mm	(1726500)	
36cm	300×H30mm	(1726600)	
40cm	340×H33mm	(1726700)	
45cm	390×H33mm	(1726800)	
52cm	460×H33mm	(1726900)	
70cm	640×H43mm	(1727000)	
90cm	840×H50mm	(1727100)	

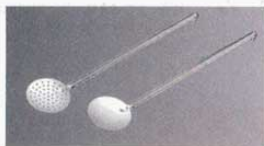
※70cm・90cmは受注生産です。 ※板厚1.2mm



⑪バエリア鋼木台

内径	底辺	高さ	
18cm用	190×275×φ130mm	(7822800)	
20cm用	210×300×φ150mm	(7822900)	
22cm用	230×330×φ175mm	(7823000)	
24cm用	250×345×φ190mm	(7823100)	
26cm用	270×370×φ210mm	(7823200)	
28cm用	290×390×φ238mm	(7823300)	
30cm用	310×410×φ255mm	(7823400)	
32cm用	350×465×φ270mm	(7823500)	
36cm用	390×510×φ310mm	(7823600)	
40cm用	445×560×φ350mm	(7823700)	

※木台板厚は19mm 材質: 山梨材(塗塗り)



⑫バエリアスキンマー 18-8

穴径	穴無	
φ116×425mm	(6208900)	
φ116×425mm	(6209000)	



⑬貝型コキール ガゼル 銅製

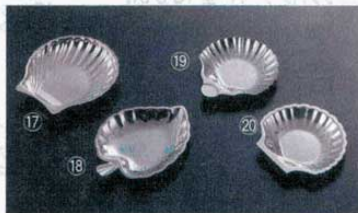
内径	底辺	高さ	
12cm	内寸: 112×112mm	(1728500)	
15cm	内寸: 155×142mm	(1728600)	



⑭貝型コキール用木台 ガゼル

内径	底辺	高さ	
12cm用	(1728800)		
15cm用	(1728900)		

※⑬専用です。



⑮コキールプレート 木台付 鉄製 五進

内径	底辺	高さ	
φ180×H27mm	(4395900)		



⑯貝型コキール ガゼル 真鍮製

内径	底辺	高さ	
90×90mm	(1728700)		



⑰ゴールドリーフ MR-405 ステン24金仕上

内径	底辺	高さ	
135×175×H20mm	(4396500)		



⑱貝型コキール 18-8 SW

内径	底辺	高さ	
142×155mm	(3265300)		

⑲リーフトレイ 18-8 SW

内径	底辺	高さ	
175×130mm	(3265400)		

⑳シェルディッシュMR-273 18-8

内径	底辺	高さ	
140×128mm	(3566200)		

㉑貝型コキール 18-8 UK

内径	底辺	高さ	
127×135mm	(1729100)		

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

鍋物用品
和・洋・中

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