

●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。

※内側は鍍引き加工をしてあります。

ストッカー・裏返し・
スリッパし類

オーブン・裏返し・
スリッパし類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・
おにぎり・抜型類

フードパン・天板・
バット類

給食道具・
スプレッシャー類

バスボックス・
コンテナー類

薬味入・
シリルウェア容器

ボール・
水ます

はかり・
タイマー

① 玉子焼 関東型 銅製 EBM

内寸
15cm 150×150×H30mm (0497600)
18cm 180×180×H33mm (0497700)
21cm 210×210×H36mm (0497800)
24cm 240×240×H39mm (0497900)
27cm 270×270×H42mm (0498000)
30cm 300×300×H45mm (0498100)
※内側は鍍引き加工をしてあります。
※板厚: 15cm・18cm・21cm・24cm・27cm・30cm…1.2mm

② 玉子焼 関東型 (フッ素樹脂加工) 銅製 EBM

内寸
15cm 150×150×H30mm (5623700)
18cm 180×180×H33mm (5623800)
21cm 210×210×H36mm (5623900)
24cm 240×240×H39mm (5624000)

③ 玉子焼用木蓋 さわら製 EBM

15cm用 150×150mm (0500900)
18cm用 180×180mm (0501000)
21cm用 210×210mm (0501100)
24cm用 240×240mm (0501200)
27cm用 270×270mm (0501300)
30cm用 300×300mm (0501400)

④ 玉子焼 関東型 (薄焼用) 銅製 EBM

内寸
15cm 150×150×H21mm (0500100)
18cm 180×180×H21mm (0500200)
21cm 210×210×H21mm (0500300)
24cm 240×240×H21mm (0500400)
※内側は鍍引き加工をしてあります。

⑤ 玉子焼 関西型 銅製 EBM

内寸
10.5cm 150×105×H30mm (0498200)
12cm 165×120×H30mm (0498300)
13.5cm 180×135×H30mm (0498400)
15cm 195×150×H30mm (0498500)
16.5cm 210×165×H30mm (0498600)
18cm 225×180×H30mm (0498700)
19.5cm 240×195×H30mm (0498800)
21cm 255×210×H30mm (0498900)
22.5cm 270×225×H30mm (0499000)
24cm 285×240×H30mm (0499100)
27cm 315×270×H30mm (0499200)
30cm 345×300×H30mm (0499300)
※内側は鍍引き加工をしてあります。
※板厚: 10.5cm・12cm・13.5cm・15cm・16.5cm・18cm・19.5cm・21cm・22.5cm・24cm・27cm・30cm…1.2mm

⑥ 玉子焼 関西型 (フッ素樹脂加工) 銅製 EBM

内寸
10.5cm 150×105×H30mm (5624100)
12cm 165×120×H30mm (5624200)
13.5cm 180×135×H30mm (5624300)
15cm 195×150×H30mm (5624400)
16.5cm 210×165×H30mm (5624500)
18cm 225×180×H30mm (5624600)

⑦ 玉子焼 名古屋型 銅製 EBM

内寸
15cm 150×195×H30mm (0499400)
16.5cm 165×210×H30mm (0499500)
18cm 180×225×H30mm (0499600)
19.5cm 195×240×H30mm (0499700)
21cm 210×255×H30mm (0499800)
22.5cm 225×270×H30mm (0499900)
24cm 240×285×H30mm (0500000)
※内側は鍍引き加工をしてあります。

⑧ ダシ巻 兵丹 18-8 EBM

65×240mm (0501500)

⑨ ダシ巻 梅 18-8 EBM

45×240mm (0501600)

⑩ ダシ巻 松 18-8 EBM

50×240mm (0501700)

⑪ ダシ巻 丸 18-8 EBM

50×240mm (0501800)

⑫ ダシ巻 紅葉 18-8 EBM

55×240mm (3098100)

⑬ 玉子焼 ロイヤル XED-195

内寸195×135×H30mm (3098300)
クラデックス鋼(三層構造)です。
耐久性・保温性に優れ、どんな熱源でも効果的です。

⑭ 玉子焼 ロイヤル XED-140

内寸140×275×H35mm (4222800)
※材質: 銅クラッド鋼

⑮ 玉子焼 ロイヤル XED-230

内寸230×240×H35mm (4222900)
XED-260 260×275×H35mm (4223000)
※材質: 銅クラッド鋼

⑯ 玉子焼 IH

内寸130×190mm (4910300)
特殊三層材使用で、素晴らしい熱分布の良さと、発熱効率の良さを同時に満足！
超硬質素材で長く使用できます。(耐熱樹脂塗装)
加熱源は選びません。

⑰ フジIHパン 玉子焼 DX

19.5cm 140×195×H30mm (2881500)
材質: ステンレス/アルミクラッド三層鋼
※内面フッ素樹脂加工

⑱ 玉子焼 グリルシックスパン アルプレス

内寸225×200×H35mm (6555000)
※内面フッ素樹脂加工

⑲ エッグロースター アマルル センソリア ティファール

120×180mm (2775600)

⑳ 玉子焼 ニューキャストブライ

内寸: 172×137×H36mm (4223400)
(プラチナストーン加工)

㉑ 玉子焼 プロスタイル ニューキャストブライ

21cm 内寸: 210×210×H38mm (4223300)
(プラチナストーン加工)

㉒ 弁当玉子焼 バルゴ

(8148600)
内寸: 150×95×H29mm
板厚: 底厚/2.6mm

玉子焼 バルゴ

㉓中 (8148800)
内寸: 197×143×H32mm
板厚: 底厚/3.5mm
㉔大 (8148700)
内寸: 201×221×H35mm
板厚: 底厚/3.5mm

㉕ 玉子焼 木柄 南部鉄

内寸180×145×H30mm (0502100)
※材質: 鉄イモノリ

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。