

●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。

材質・板厚が違います!

EBM 実用鍋

18-0ステンレス鋼モリブデン入り・チタン添加 厚手(1.0mm)

〈特長〉

- 1. 熱源を選びません。**
18-0ステンレス鋼モリブデン入り・チタン添加されているため歪みが少なく、18-0ステンレス鋼に比べ熱伝導が良く、電磁調理器にも対応し直火から間接熱源まで100%使用できる実用鍋。
- 2. さびにくく保温性が高い。**
18-0ステンレス鋼モリブデン入り・チタン添加されているため、18-0ステンレスよりも耐食性があり厚板使用しているため保温性にも優れている実用鍋。
- 3. サイズバリエーションが豊富。**
18cm片手鍋の小さい鍋から36cm両手鍋の大きいサイズまで取り揃えて、料理に適した鍋を自由に選べる実用鍋。
- 4. 場所を取らない積み重ね収納。**
収納を考え、同サイズでも異なるサイズのでも積み重ねて収納できる実用鍋。
※商品損傷のおそれがあるため空炊きはしないで下さい。(変色や歪みが発生することがあります。)



40~45cm

③ 錦鍋 しゅう酸 ツルマル

内径	深さ	
14cm	(1.0ℓ) H 67mm	(8805200)
16cm	(1.3ℓ) H 76mm	(8805300)
18cm	(1.8ℓ) H 85mm	(8805400)
20cm	(2.7ℓ) H 95mm	(8805500)
22cm	(3.5ℓ) H 101mm	(8805600)
24cm	(4.5ℓ) H 110mm	(8805700)
26cm	(6.2ℓ) H 126mm	(8805800)
28cm	(7.0ℓ) H 132mm	(8805900)
30cm	(8.8ℓ) H 142mm	(8806000)
33cm	(12.0ℓ) H 155mm	(8806100)
36cm	(16.0ℓ) H 175mm	(8806200)
40cm	(22.0ℓ) H 194mm	(8806300)
42cm	(27.0ℓ) H 205mm	(8806400)
45cm	(33.0ℓ) H 210mm	(8806500)



⑦ 文化鍋 アルミ

内径	深さ	
16cm	H 88mm	(8153200)
18cm	H 97mm	(8153300)
20cm	H 109mm	(8153400)
22cm	H 116mm	(8153500)
24cm	H 127mm	(8153600)
26cm	H 133mm	(8153700)

※厚底で吹きこぼれがなく、米を炊く時の水量の印が付いており、おいしいご飯が出来ます。



⑭ 魚目シ網 丸型 竹製

内寸: φ360×H360mm (0476800)



⑮ ふかひれムシ網 竹製 中国製

①240mm ②400mm (5705400)

④ 錦鍋 浅型 しゅう酸 ツルマル

内径	深さ	
18cm	(1.3ℓ) H55mm	(8806600)
20cm	(1.8ℓ) H61mm	(8806700)
22cm	(2.3ℓ) H67mm	(8806800)
24cm	(3.0ℓ) H73mm	(8806900)
26cm	(3.8ℓ) H78mm	(8807000)
28cm	(4.7ℓ) H85mm	(8807100)
30cm	(5.6ℓ) H88mm	(8808100)



⑧ 実用鍋 純チタン

重量	
20cm (3.0ℓ) φ180×H100mm	600g (8596700)
22cm (4.0ℓ) φ200×H105mm	660g (8596800)
24cm (5.5ℓ) φ240×H110mm	750g (8596900)
26cm (7.0ℓ) φ260×H130mm	820g (8144100)
30cm (11.0ℓ) φ300×H150mm	1,040g (8144200)



板厚: 0.6mm



カン付



カン無

⑤ 実用鍋 アルマイト

内径	深さ	
18cm	(1.4ℓ) H 75mm	(0149400)
18cm	(2.0ℓ) H 85mm	(0149500)
20cm	(2.7ℓ) H 90mm	(0149600)
22cm	(3.6ℓ) H100mm	(0149700)
24cm	(4.6ℓ) H110mm	(0149800)
26cm	(5.7ℓ) H120mm	(0149900)
28cm	(7.5ℓ) H130mm	(0150000)
30cm	(8.9ℓ) H145mm	(0150100)
32cm	(10.8ℓ) H155mm	(0150200)
34cm	(13.8ℓ) H160mm	(0150300)
36cm	(16.5ℓ) H170mm	(0150400)
40cm	(23.0ℓ) H195mm	(0150500)
45cm	(32.9ℓ) H215mm	(4874200)

※40cm、45cmは共柄になります。



⑨ 大漁鍋 (13クローム)

内寸	
27cm (4.5ℓ) φ260×H105mm	(5704100)
30cm (6.0ℓ) φ290×H115mm	(5704200)
33cm (8.6ℓ) φ320×H125mm	(5704300)
36cm (11.0ℓ) φ350×H144mm	(5704400)

⑪ 豊年釜 (カン付) アルミイモノ

内寸	
28cm (2.8ℓ) φ280×φ372×H135mm 12ℓ	(0148000)
30cm (3.5ℓ) φ297×φ399×H151mm 15ℓ	(0148100)
32cm (4.0ℓ) φ319×φ421×H153mm 17ℓ	(0148200)
34cm (5.1ℓ) φ338×φ445×H164mm 22ℓ	(0148300)
36cm (5.8ℓ) φ359×φ464×H180mm 25ℓ	(0148400)

⑫ 豊年釜 (中釜) アルミイモノ

内寸	
40cm (8.0ℓ) φ400×φ494×H192mm 34ℓ	(0148500)
43cm (9.5ℓ) φ418×φ535×H207mm 41ℓ	(5702100)
45cm (12.5ℓ) φ450×φ566×H222mm 54ℓ	(5702200)
48cm (15.0ℓ) φ484×φ612×H237mm 64ℓ	(5702300)
51cm (18.0ℓ) φ510×φ654×H264mm 77ℓ	(5702400)
55cm (21.0ℓ) φ540×φ681×H272mm 92ℓ	(5702500)
60cm (28.0ℓ) φ605×φ763×H317mm 119ℓ	(5702600)

※28~36cmはカン付、40~60cmはカン無です。

⑬ 上物煮ザル 竹製

底寸法	
大 φ300mm ②480mm	(8125000)
小 φ220mm ③390mm	(8125100)

※肉・魚が煮くずれしない様に調理できる。和鍋等での使用に便利。



① 実用鍋 (両手) モリブデン

内径	深さ	
20cm (3.3ℓ) H110mm	(7033800)	⑧
22cm (4.2ℓ) H115mm	(7033900)	⑥
24cm (5.3ℓ) H120mm	(7034000)	⑥
27cm (7.2ℓ) H130mm	(7034100)	③
30cm (9.3ℓ) H135mm	(7034200)	③
33cm (11.9ℓ) H140mm	(7034300)	③
36cm (15.5ℓ) H155mm	(7034400)	③



② 実用鍋 (片手) モリブデン

内径	深さ	
18cm (2.6ℓ) H105mm	(7034500)	⑧
20cm (3.3ℓ) H110mm	(7034600)	⑧



⑥ 浅型鍋 アルマイト

内径	深さ	
24cm (3.0ℓ) H80mm	(8124600)	⑤
26cm (3.8ℓ) H88mm	(8124700)	⑤
28cm (4.5ℓ) H88mm	(8124800)	⑤
30cm (5.5ℓ) H90mm	(8124900)	⑤



⑩ そば釜ツバ付 アルミイモノ

φ520×H255mm 容量: 41ℓ (8573300)



⑬ 木蓋 豊年釜用 (唐桧)

内径	
31cm (28cm用)	(5702700)
33cm (30cm用)	(5702800)
35cm (32cm用)	(5702900)
37cm (34cm用)	(5703000)
39cm (36cm用)	(5703100)
43cm (40cm用)	(5703200)
45cm (42cm用)	(5703300)
47cm (45cm用)	(5703400)
55cm (51cm用)	(5703500)

板厚: 30mm



⑰ 縛り煮ザル 竹製

内寸: φ260×H110mm (5705300)

⑱ ゆでもの銅楽 台紙付 (20ヶ付)

38 (15) × 全長75mm (8543200)

※微量金属作用で、茹でた山菜や野菜の色が、きれいに上がります。

業務用鍋類

キッチンポット・保存容器

中華料理道具

揚鍋・フライパン・グリルパン類

フットパン・天板・バット類

給食道具・ストレーナー類

バスボックス・コンテナ類

調味入・シールウェア容器

ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温度度計

200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。