

●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。

寸法表示は内寸です。

業務用に耐える
EBM 電磁対応雪平鍋

① 雪平鍋 モリブデンⅡ EBM 200V

15cm (0.8ℓ) H 65mm (8692600)
18cm (1.3ℓ) H 70mm (8692700)
21cm (2.0ℓ) H 75mm (8692800)
24cm (3.0ℓ) H 85mm (8692900)
27cm (4.0ℓ) H 95mm (8693000)
30cm (5.0ℓ) H 100mm (8693100)

※底板厚: 3mm・片口仕様
耐蝕性に優れたSUS316 (モリブデンボディ)。熱を平均に導る極厚底で、電磁調理の誘導加熱の効率性は抜群です。

② 雪平鍋 プロシェフ アルミ EBM

※15cm 150×H60mm (1622500)
※18cm 180×H70mm (1622600)
※21cm 210×H80mm (1622700)
※24cm 240×H90mm (1622800)

※板厚3.0mm

③ 雪平鍋 プロシェフ アルミ PLUS EBM

※15cm 150×H60mm (1623200)
※18cm 180×H70mm (1623300)
※21cm 210×H80mm (1623400)
※24cm 240×H90mm (1623500)

※板厚3.0mm
内面にノンスティックコーティング加工で、作業性抜群。

④ 雪平鍋 デンジV200 EBM

容量

16cm (1.2ℓ) H70mm (8501400)
18cm (1.7ℓ) H80mm (8501500)
20cm (2.2ℓ) H84mm (8501600)
22cm (2.9ℓ) H90mm (8501700)

※底板厚2mm・ボディ1mm
※両口仕様
RSX-1 (SUS430+モリブデン含有) 電磁調理器200V対応。勿論あらゆる熱源に最適です。

⑤ カラスロ 雪平鍋 デンジV200

容量

18cm (1.7ℓ) H 80mm (1658600)
20cm (2.2ℓ) H 84mm (1658700)

※底厚1.2mmで丈夫です。
※RSX-1 (SUS430+モリブデン含有)

※の商品は底面積が小さいため、お使いの電磁調理器によっては、著しく能力が落ちたり、ご使用できない場合があります。

⑥ カラスロパン 共柄18-0 MA

16cm (1.3ℓ) H 70mm (1658800)
18cm (1.6ℓ) H 70mm (1658900)
20cm (2.3ℓ) H 80mm (1659000)
22cm (2.8ℓ) H 80mm (1659100)

⑦ 雪平鍋 キングデンジ

15cm (0.9ℓ) H 60mm (4824300)
18cm (1.6ℓ) H 70mm (4824400)
21cm (2.4ℓ) H 80mm (4824500)
24cm (3.7ℓ) H 90mm (4824600)
27cm (5.4ℓ) H 110mm (4824700)
30cm (7.6ℓ) H 120mm (4824800)

※目盛付、片口仕様
※板厚: 15~24cm...2.0mm
27・30cm...2.5mm
電磁調理の誘導加熱の効率性を素材から追求し、保温性の高い厚板ステンレスを採用。

⑧ 雪平鍋 三層鋼 フッ素樹脂加工

24cm (3.8ℓ) H 85 (5781400)

※板厚: 2.0mm・両口仕様

⑨ 雪平鍋 三層鋼 K

15cm (0.9ℓ) H 55mm (3025200)
18cm (1.5ℓ) H 65mm (3025300)
21cm (2.3ℓ) H 70mm (3025400)
24cm (3.8ℓ) H 85mm (3025500)
27cm (5.2ℓ) H 100mm (3025600)
30cm (6.3ℓ) H 110mm (3025700)

※板厚: 2.0mm・両口仕様
抜群の熱効率を持ち、しかも、保温性、耐蝕性に優れた「ステンレス+アルミ+ステンレス」サンドイッチ構造の複合新素材を採用。鍋全体がムラなく加熱されお料理を美味しく仕上げます。

⑩ 雪平鍋 ロイヤル

内寸

XYD-165 (1.0ℓ) #155XH 65mm (3010800)
XYD-180 (1.6ℓ) #175XH 75mm (3010900)
XYD-200 (2.1ℓ) #200XH 80mm (5769100)
XYD-210 (2.5ℓ) #210XH 85mm (7325000)
XYD-240 (3.6ℓ) #240XH 95mm (5769200)
XYD-270 (5.5ℓ) #270XH115mm (5769300)
XYD-300 (6.3ℓ) #300XH120mm (6247300)

※板厚: 165~240...1.0mm
270・300...1.5mm
本体材質はステンレス製です。両口仕様です。

⑪ IH 二層鋼 雪平鍋 プロシェフ EBM

15cm 150×H60mm (8813000)
18cm 180×H70mm (8813100)
21cm 210×H80mm (8813200)
24cm 240×H90mm (8813300)

材質: アルミ1.9mm+SUS430 0.6mm
熱伝導率の高いアルミと電磁調理器にも反応するSUS430を使った二層鋼を使用。

⑫ 雪平鍋 エレテック

21cm (2.5ℓ) H 80mm (4386000)
24cm (3.3ℓ) H 90mm (4386100)
27cm (5.1ℓ) H 105mm (4386200)

※底板厚5mm・両口仕様
優れた耐久性を持ち、熱伝導がよく、鍋全体に平均して熱が回ります。

⑬ 行平鍋 プロ仕様 三層鋼

YK-251 16cm (1.2ℓ) H70mm (7246300)
YK-252 18cm (1.7ℓ) H80mm (7246400)
YK-253 20cm (2.2ℓ) H84mm (7246500)
YK-254 22cm (2.9ℓ) H90mm (7246600)
YK-255 24cm (3.6ℓ) H95mm (7246700)

※目盛付、両口仕様です。
※底板厚0.8mm
熱伝導の良い軟鉄を保温性と耐蝕性に優れた18-10ステンレスでサンドイッチした素材です。

⑭ 雪平鍋 計量 18-8

15cm (1.0ℓ) H65mm (0181000)
18cm (1.5ℓ) H70mm (0181100)
21cm (2.5ℓ) H86mm (0181200)

※目盛付、両口仕様です。

⑮ 雪平鍋 片口・打出 銅製

15cm (0.9ℓ) H 70mm (0180600)
18cm (1.4ℓ) H 85mm (0180700)
21cm (2.2ℓ) H 95mm (0180800)
24cm (3.0ℓ) H 105mm (0180900)
27cm (5.8ℓ) H 118mm (5672900)

⑯ カラスロパン 18-0 MA

16cm (1.3ℓ) H70mm (8770600)
18cm (1.6ℓ) H70mm (8739500)
20cm (2.3ℓ) H80mm (3173900)
22cm (2.8ℓ) H80mm (3174000)

※底板厚1.2mm

⑰ カラスロパン 専用蓋 18-8

16cm (8770700)
18cm (8739600)
20cm (3174100)
22cm (3174200)

※板厚0.8mm



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

⑱ ミルクパン 蓋付 18-8 MA

13cm φ130×70mm (700cc) (0174700)

⑲ ミルクパン レモンタイプ 18-8 MA

145×130×H65mm (1,000cc) (0174900)

⑳ コーヒーパン カラスロ 目盛付 18-8

145×131×H70mm (700cc) (0175100)

㉑ ミルクパン 目盛付 18-8

φ120×H83mm (900cc) (8142800)
※ワイヤーハンドル

㉒ ミルクパン 14cm ボキュートEX アルマイト

φ144×H80mm (1,100cc) (8122000)
材質: アルミニウム合金

㉓ 片手鍋 No.411216 深型 銅製

φ170×H105mm (2,000cc) (3025800)