

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

406

●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 保温びつ JFO-A070 タイガー
(6428900)
234×210×H194mm (しゃもじ受けを含む)
保温米飯量: 約0.72ℓ (約4合)
材質: 本 体/ポリプロピレン
断熱材/発泡スチロール



いなほ/朱



いなほ/アイボリー



いなほ/緑



あけぼの

② 飯櫃 GBA-03 シャトルジャー
3合用 容量: 2.6ℓ φ240×H138mm
いなほ/朱 (7356000) いなほ/アイボリー (7356100)
いなほ/緑 (7356200) あけぼの (7356300)

③ 飯櫃 GBA-05 シャトルジャー
5合用 容量: 3.6ℓ φ240×H168mm
いなほ/朱 (7356400) いなほ/アイボリー (7356500)
いなほ/緑 (7356600) あけぼの (7356700)
※内面フッ素コート加工 ※自動洗浄機、乾燥庫OK。
※2時間で75℃以上をキープ。(GBA-05)で95℃のご飯を入れた場合。
ご飯の状態によって保温効力にバラつきが出る場合があります。



ライスホワイト



アイボリー



④ 飯櫃 GBA-20 シャトルジャー
2升用 容量: 8.5ℓ φ330×H210mm
いなほ/ライスホワイト (8838300)
いなほ/アイボリー (8838400)

⑤ 飯櫃 GBA-40 シャトルジャー
4升用 容量: 18ℓ φ330×H340mm
いなほ/ライスホワイト (8838500)
いなほ/アイボリー (8838600)

⑥ 飯櫃 角型 さわら製
3升 430×250×H230mm (0827300)
5升 460×300×H260mm (0827400)

⑦ 飯櫃 かぶせ蓋型 さわら製
内径 深さ
18cm (約 4合) φ148×H128mm (0822600)
21cm (約 5合) φ180×H130mm (0822700)
24cm (約 7合) φ205×H150mm (0822800)
27cm (約 1升) φ235×H170mm (0822900)
30cm (約1.5升) φ265×H190mm (0823000)
33cm (約 2升) φ290×H210mm (0823100)
36cm (約 3升) φ330×H240mm (0823200)



⑧ 飯櫃 のせ蓋型 さわら製
内径 深さ
15cm (約 3合) φ130×H 83mm (0824700)
18cm (約 4合) φ150×H128mm (0824800)
21cm (約 5合) φ180×H130mm (0824900)
24cm (約 7合) φ205×H150mm (0825000)
27cm (約 1升) φ235×H170mm (0825100)
30cm (約1.5升) φ265×H190mm (0825200)
33cm (約 2升) φ290×H210mm (0825300)
36cm (約 3升) φ330×H240mm (0825400)
39cm (約 4升) φ355×H250mm (0825500)

⑨ セラミックおひつ
(8435600)
φ200×H95mm
材質: 耐熱陶器 (耐熱衝撃温度差700℃)
容量: 1,500cc (3合)
※残ったご飯をセラミックおひつに入れ保存。
そのまま電子レンジで温めOK。

⑩ レンジでチン出来る おひつ
(1098400)
外寸: φ145×130mm
材質: 木製サワラ材
※ひのきしゃもじ17cm付
※茶碗のご飯約2杯分

レンジ対応のおひつ
チンしてふくら、おいしく！
※木製のおひつの良いところは、余分な水分を吸収し、熱が逃げにくいという性質から、ご飯の美味しさを逃がさないということ。昔から、ご飯の保管にはおひつが最適であることは知られていますが、このおひつは、天然素材の良さを生かして、レンジでの加熱から保温・保管までをこなせる優れたものです。

独自の機能で最適な発芽玄米が出来ます。



⑪ 和飯器本漆 木目 (杓子付)
1人用 φ132×H 83mm (2518300)
2人用 φ163×H105mm (2518400)
3人用 φ205×H115mm (2518500)
5人用 φ248×H135mm (2518600)
10人用 φ290×H151mm (2518700)
材質: ABS樹脂

⑫ 和飯器 朱カスリ (杓子付)
1人用 φ132×H 83mm (5018600)
2人用 φ163×H105mm (5020300)
3人用 φ205×H115mm (5022400)
5人用 φ248×H135mm (5023600)
10人用 φ290×H151mm (5023700)
材質: ABS樹脂



⑬ マイコン電気発芽器 HP-100 発芽美人 (6873300)
290×307×H260mm
電源: 単相100V
消費電力: 640W
容量: 5ℓ
●一回に玄米2kgで発芽玄米約2.4kg (約二升) 作れます。
●納豆やヨーグルトなど、発酵ものが作れます。
●強化 (沸騰)、中火 (60~70℃)、とろ火 (40℃)、色々な火加減と調理時間が自由自在。
※「玄米」を発芽させ「発芽玄米」をつくる専用機能です。炊飯ジャーとしては使用できません。
発芽玄米の作り方
1.本体に内なべ、発芽用銅フレームをセットします。
2.水洗いした玄米を内なべに移します。
※玄米を2kg (1.3升) 発芽させると、水分を含み2~3割増え約2.4kg (約2升) の量になります。
3.内鍋に水を入れます。
4.発芽用蓋をした、発芽用ふたをして、電源ON。



⑭ マイコン電気発芽器 HP-70 発芽美人 (6873400)
220×240×H200mm
電源: 単相100V
消費電力: 37W
容量: 1.9ℓ
●マイコン制御で発芽に最適な温度をコントロールして、22時間で活性化したおいしい「発芽玄米」に。あとはお手持ちの炊飯器で炊飯でき、お好みの割合で白米との混合炊飯もできます。
※「玄米」を発芽させ「発芽玄米」をつくる専用機能です。炊飯ジャーとしては使用できません。
発芽玄米の作り方
1.本体に内なべ、発芽用銅フレームをセットします。
2.水洗いした玄米を内なべに移します。
※玄米を7合 (1.8ℓ) 発芽させると、水分を含み2~3割増え1升位 (1.8ℓ) の水量になります。
3.内鍋に水を入れます。
4.発芽用蓋をした、発芽用ふたをして、電源ON。

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理機・
コンロ類

電子レンジ・オープン・
トースター

焼物器・焼アミ・
焼物用品

餃子焼器・
フライヤー

ウォーマー・釜めし・
おでん・酒燗器

冷・冷蔵庫

冷・温水ポット・
ジュースデイスベナー

喫茶用品・ミキサー・
コーヒーメーカー

炊飯器・ジャー