

Catalogue No.

20087-5

5

EBM 厨房用品

Professional Bests Collection

●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。



Tradition Plus

耐腐食性に優れた18-10ボディ
アルミをサンドした厚底は理想の熱伝導
電磁調理器には勿論、あらゆる熱源に対応



② ソースポット 6800 蓋無

底厚 200V
24cm (7.0 l) H160mm 6mm (7405500)
28cm (11.0 l) H185mm 7mm (7405600)
32cm (17.0 l) H215mm 7mm (7405700)
36cm (24.0 l) H240mm 8mm (7405800)
40cm (34.0 l) H270mm 8mm (7405900)



③ キャセロール 6830 蓋無

底厚 200V
24cm (5.4 l) H120mm 6mm (7407600)
28cm (8.6 l) H140mm 7mm (7407700)
32cm (12.8 l) H160mm 7mm (7407800)
36cm (18.3 l) H180mm 8mm (7407900)
40cm (25.0 l) H200mm 8mm (7408000)



④ ソテーパン 6860

底厚 200V
20cm (2.0 l) H 65mm 6mm (7408800)
24cm (3.6 l) H 80mm 6mm (7408900)
28cm (5.5 l) H 90mm 7mm (7409000)
32cm (8.0 l) H105mm 7mm (7409100)
※20cm、24cmは向い手無になります。



⑤ テーバーパン 6865

底厚 200V
20cm (7.0 l) H120mm 1.8mm (7409200)
24cm (8.0 l) H150mm 3mm (7409300)
28cm (9.0 l) H170mm 4.7mm (7409400)
底厚: 6mm



⑥ ソースパン 6810 蓋無

底厚 200V
14cm (1.2 l) H 75mm 6mm (7406000)
16cm (1.7 l) H 85mm 6mm (7406100)
18cm (2.4 l) H 95mm 6mm (7406200)
20cm (3.3 l) H105mm 6mm (7406300)
24cm (5.4 l) H120mm 6mm (7406400)
28cm (8.6 l) H140mm 7mm (7406500)
32cm (12.8 l) H160mm 7mm (7406600)
※28cm、32cmは向い手付になります。



⑦ ベインマリー 7020 蓋無

底厚 200V
14cm (2.1 l) H140mm (7409600)
16cm (3.2 l) H160mm (7409700)
板厚: 0.8mm



⑧ フライパン 6850

底厚 200V
24cm (1.4 l) H40mm φ175mm (7408600)
28cm (2.2 l) H45mm φ210mm (7408700)
32cm (3.2 l) H50mm φ240mm (7408800)
底厚: 7mm



⑨ 鍋蓋 6820

底厚 200V
14cm φ140mm (7406700)
16cm φ160mm (7406800)
18cm φ180mm (7406900)
20cm φ200mm (7407000)
24cm φ240mm (7407100)
28cm φ280mm (7407200)
32cm φ320mm (7407300)
36cm φ360mm (7407400)
40cm φ400mm (7407500)
板厚: 0.8mm



⑩ フライパン 6694 ノンステック

底厚 200V
20cm (1.1 l) H43mm φ155mm (7409900)
24cm (1.9 l) H50mm φ190mm (7405100)
28cm (2.7 l) H53mm φ215mm (7405200)
32cm (3.4 l) H55mm φ250mm (7405300)
底厚: 7mm ※内側ノンスティック加工



⑪ テーバーパン 6682 アルミノンスティック

底厚 200V
20cm (1.3 l) H60mm φ130mm (7404700)
24cm (2.2 l) H65mm φ170mm (7404800)
28cm (3.7 l) H80mm φ200mm (7404900)
32cm (6.0 l) H92mm φ240mm (7405000)
板厚: 4mm ※内側ノンスティック加工



⑫ ローストパン 7135 手付 18-10

底厚 200V
40cm (8.5 l) 485X345mm 400X320XH75mm (7410600)
50cm (15.0 l) 580X425mm 500X400XH85mm (7410700)
60cm (23.0 l) 690X510mm 600X480XH90mm (7410800)
板厚: 2mm



⑬ コランダー 7132 18-10

底厚 200V
32cm (7.0 l) H140mm φ200mm (7409800)
36cm (11.0 l) H160mm φ230mm (7409900)
40cm (17.0 l) H200mm φ260mm (7410000)
45cm (24.0 l) H220mm φ290mm (7410100)
50cm (32.0 l) H235mm φ320mm (7410200)



デバイヤーイノックス(18-10)シリーズ

プロフェッショナルに贈る
スタンダードシリーズ



⑭ ローストパン

3121 40cm (9.0 l) 400X300XH 80mm (6262600)
3121 50cm (17.5 l) 500X400XH 90mm (6262700)
3121 60cm (29.0 l) 600X500XH100mm (6262800)



⑮ デバイヤーイノックス
ローストパン専用蓋18-8

40cm用 (7476800)
50cm用 (7476900)
60cm用 (7477000)



⑯ バスタックカー

3112 12cm (1.0 l) H130mm (6262900)
3112 17cm (2.0 l) H130mm (6263000)

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。