

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

58

●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。

サバティーニシリーズ

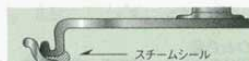
熱効率、耐久性抜群の7層構造

すぐれた耐久性・熱伝導性・保温性の3層クラッド構造

表面・内面はすべて酸・アルカリの腐食に強いステンレスで、ステンとステンとの間に熱伝導の高い軟鋼をサンドイッチしたため、理想の熱効率とスピード調理が可能になりました。



●強火での使用は、お控え下さい。
●通常使う火加減は、ほとんど弱火か中火で調理ができ燃料費が節約できます。



本体と蓋の密着部分に料理から出た水分が付き密閉状態を作り、これが圧力調理の要するスチームシール効果です。ビタミンやミネラルの損失を少なくし、栄養価の高い料理ができます。

このページの全商品は



スチーム・煮込み・蒸し器・セイロ類

オーブン・ウェア・デリカフレイト類

蒸し器・セイロ類

フライパン・グリル・フライパン

フードパン・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

薬味入・シールウェア容器

ボール・ザル・水す

はかり・タイマー・温湿度計



① 両手鍋

内寸 底板厚
18cm (1.8ℓ) H 85mm 2.0mm (5771300) [6]
19cm (2.4ℓ) H 100mm 2.0mm (5771400) [6]
26cm (5.4ℓ) H 115mm 2.4mm (5771500) [6]



② 片手鍋

内寸 底板厚
16cm (1.2ℓ) H 75mm 2.0mm (5771600) [6]
18cm (1.8ℓ) H 85mm 2.0mm (5771700) [6]
19cm (2.4ℓ) H 100mm 2.0mm (5771800) [6]



③ 卓上鍋

内寸 底板厚
19cm (1.3ℓ) H 60mm 2.4mm (5771900) [6]
26cm (2.6ℓ) H 60mm 2.4mm (5772000) [6]



④ 両手鍋

ドームカバー付
内寸 底板厚
26cm (5.4ℓ) H 190mm 2.4mm (5772100) [3]



⑤ スチームパン18-8

内寸
19cm (2.0ℓ) H 90mm (5772200)
※両手、片手鍋18cm、19cm・卓上鍋19cmに使用できます。



⑥ スプレッサー18-8

内寸
18cm (1.8ℓ) H 80mm (5772300)
※両手、片手鍋18cm、19cm・卓上鍋19cmに使用できます。



⑦ フライパン 蓋付

底板厚
19cm H 60mm 2.4mm (5772400) [6]
26cm H 60mm 2.4mm (5772500) [6]

マジカルユミック

材質：本体/3層クラッド(厚さ2.6mm)(ステンレス・アルミ・ステンレス)、蓋/ステンレス、持手、蓋つまみ/フェノール樹脂



⑮ 片手鍋

内径 深さ
16cm φ160×85mm (1.8ℓ) (2098900)
18cm φ180×91mm (2.4ℓ) (2099000)



⑯ 両手鍋

内径 深さ
20cm φ200×100mm (3.2ℓ) (2099100)
22cm φ220×109mm (4.2ℓ) (2099200)
24cm φ240×127mm (5.8ℓ) (2099300)



⑰ 両手浅鍋

内径 深さ
24cm φ240×83mm (3.7ℓ) (2099400)



⑱ フライパン

内径 深さ
24cm φ240×63mm (2.9ℓ) (2099500)



⑲ コーティング

フライパン (2099600)
内径 深さ
24cm φ240×63mm (2.9ℓ)

スピーネ 特殊ステンレス単層鋼 板厚1.2mm



⑳ 片手鍋

内寸
16cm φ160×H82mm (2.0ℓ) (2264500)
18cm φ180×H78mm (2.1ℓ) (2264600)
※熱と蒸気を逃がさないスチームシール効果。



㉑ 両手深型鍋

内寸
20cm φ200×H 94mm (3.3ℓ) (2264700)
22cm φ220×H106mm (4.6ℓ) (2264800)
24cm φ240×H136mm (6.8ℓ) (2264900)
※熱と蒸気を逃がさないスチームシール効果。



㉒ 両手特深鍋

25cm 内寸φ250×H136mm (9.8ℓ) (2265000)
※熱と蒸気を逃がさないスチームシール効果。



㉓ 両手浅型鍋

23cm 内寸φ230×H73mm (3.4ℓ) (2265100)
※熱と蒸気を逃がさないスチームシール効果。



㉔ 二段蒸し器

23cm (3.4ℓ) (2265200)
※両手浅型鍋と蒸し器のセットです。
※蒸し器は3合炊きです。



㉕ 深型フライパン

26cm 内寸260×H65mm (2265300)
※テフロン®プラチナプロ加工



㉖ 玉子焼

内寸167×135×H32mm (2265700)
※テフロン®プラチナプロ加工



㉗ 天ぷら鍋

内寸
20cm φ220×H79mm (2.0ℓ) (2265400)
22cm φ220×H85mm (2.6ℓ) (2265500)

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。