

Catalogue No.

20087-6

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

6

●お手数ですが、ご注文の際には（商品コード）内のアケたの数字をご記入下さい。

寸法表示は内寸です。



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

電磁対応。もちろん全ての熱源に対応します。



- ① 寸銅鍋 蓋無 三重底
- | | | | | |
|------|------|---------|--------|-----------|
| 3446 | 24cm | (9ℓ) | H200mm | (6260800) |
| 3446 | 28cm | (12.5ℓ) | H230mm | (6260900) |
| 3446 | 32cm | (20ℓ) | H260mm | (6261000) |
| 3446 | 36cm | (29ℓ) | H290mm | (6261100) |
| 3446 | 40cm | (47ℓ) | H380mm | (6261200) |
| 3446 | 45cm | (59ℓ) | H420mm | (6261300) |



- ② 半寸銅鍋 蓋無 三重底
- | | | | | |
|------|------|-------|--------|-----------|
| 3444 | 24cm | (7ℓ) | H120mm | (6261400) |
| 3444 | 28cm | (11ℓ) | H140mm | (6261500) |
| 3444 | 32cm | (14ℓ) | H160mm | (6261600) |
| 3444 | 36cm | (23ℓ) | H170mm | (6261700) |
| 3444 | 40cm | (32ℓ) | H190mm | (6261800) |
| 3444 | 45cm | (42ℓ) | H220mm | (6261900) |
| 3444 | 50cm | (57ℓ) | H240mm | (6262000) |



- ③ 外輪鍋 蓋無 三重底
- | | | | | |
|------|------|--------|--------|-----------|
| 3443 | 32cm | (5.8ℓ) | H75mm | (6262100) |
| 3443 | 36cm | (8ℓ) | H80mm | (6262200) |
| 3443 | 40cm | (10ℓ) | H80mm | (6262300) |
| 3443 | 45cm | (18ℓ) | H100mm | (6262400) |
| 3443 | 50cm | (20ℓ) | H100mm | (6262500) |



- ④ 片手鍋 深型 蓋無 三重底
- | | | | | |
|------|------|--------|--------|-----------|
| 3468 | 16cm | (1.6ℓ) | H80mm | (6258700) |
| 3468 | 18cm | (2.2ℓ) | H90mm | (6258800) |
| 3468 | 20cm | (3ℓ) | H100mm | (6258900) |
| 3468 | 22cm | (4ℓ) | H110mm | (6259000) |
| 3468 | 24cm | (5.4ℓ) | H120mm | (6259100) |
| 3468 | 28cm | (8ℓ) | H140mm | (6259200) |



- ⑤ 片手鍋 浅型 蓋無 三重底
- | | | | | |
|------|------|--------|-------|-----------|
| 3467 | 24cm | (3.3ℓ) | H73mm | (6259700) |
| 3467 | 28cm | (5ℓ) | H82mm | (6259800) |
| 3467 | 32cm | (6.4ℓ) | H90mm | (6259900) |



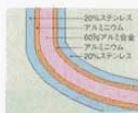
- ⑥ ソトーズ 三重底
- | | | | | |
|------|------|--------|-------|-----------|
| 3462 | 16cm | (1.0ℓ) | H57mm | (6259300) |
| 3462 | 18cm | (1.2ℓ) | H60mm | (6259400) |
| 3462 | 20cm | (1.8ℓ) | H65mm | (6259500) |
| 3462 | 24cm | (3.0ℓ) | H75mm | (6259600) |



- ⑦ 銅蓋
- | | | |
|------|------|-----------|
| 3459 | 14cm | (8164500) |
| 3459 | 16cm | (8765300) |
| 3459 | 18cm | (8164600) |
| 3459 | 20cm | (6260000) |
| 3459 | 22cm | (8164700) |
| 3459 | 24cm | (6260100) |
| 3459 | 28cm | (6260200) |
| 3459 | 32cm | (6260300) |
| 3459 | 36cm | (6260400) |
| 3459 | 40cm | (6260500) |
| 3459 | 45cm | (6260600) |
| 3459 | 50cm | (6260700) |



18-10
五重層ブリゲードGL I シリーズ
(電磁調理器用)



- ⑧ スtockポット 8569-60(蓋無)
- | | | | |
|------|--------|--------|-----------|
| 24cm | (6.0ℓ) | H125mm | (6146500) |
| 26cm | (7.0ℓ) | H140mm | (4010600) |
| 28cm | (8.2ℓ) | H140mm | (4010700) |



- ⑨ シチューパン 8420-60(蓋無)
- | | | | |
|------|--------|--------|-----------|
| 28cm | (6.5ℓ) | H110mm | (4011300) |
|------|--------|--------|-----------|



- ⑩ ソトーズ 8566-60
- | | | | |
|------|--------|-------|-----------|
| 18cm | (1.5ℓ) | H65mm | (4013200) |
|------|--------|-------|-----------|



- ⑪ ソテーパン 8432-60(蓋無)
- | | | | |
|------|--------|-------|-----------|
| 20cm | (1.7ℓ) | H56mm | (4013800) |
| 22cm | (2.2ℓ) | H58mm | (4013900) |
| 24cm | (2.7ℓ) | H60mm | (6146800) |



- ⑫ 銅蓋 7550-61
- | | |
|------|-----------|
| 16cm | (4015000) |
| 22cm | (4015300) |



- ⑬ シチューパン 8475-60(蓋無)
- | | | | |
|------|---------|--------|-----------|
| 36cm | (15.0ℓ) | H180mm | (6065800) |
| 40cm | (20.2ℓ) | H200mm | (6065900) |



- ⑭ スtockポット 8476-60(蓋無)
- | | | | |
|------|---------|--------|-----------|
| 28cm | (17.0ℓ) | H280mm | (6066100) |
| 32cm | (24.0ℓ) | H320mm | (6066200) |
| 36cm | (33.6ℓ) | H360mm | (6066300) |
| 40cm | (50.0ℓ) | H400mm | (6066400) |



- ⑮ 銅蓋 474-61
- | | |
|------|-----------|
| 36cm | (6067300) |
|------|-----------|



- ⑯ フライパン 8478-60
ノンスティック
- | | |
|------|-----------|
| 24cm | (6329100) |
|------|-----------|

五層銅+三層ノンスティックコーティングの電磁調理器用フライパン



スプリング社製の高品質素材とデュボン社の最高素材である「Autograph」(スプリング・ヨーロッパに独占使用)で出来ています。「Autograph」は、デュボン社のトップクオリティの製品でノンスティックコーティングとしては、クックウェア(調理器)用として特別製作されたものです。

特徴は耐久性に優れ、ノンスティック特性は極めて堅牢で、表面がならかなため洗浄が簡単です。さらに、熱の伝導も抜群で均一に温めます。熱源としては、ガス、電気、セラミックス、ハロゲンヒーターはもちろん電磁調理器に是非ご使用下さい。

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。

業務用鍋類

キッチン
ボット・
保存容器

中華料理道具

揚げ鍋・フライパン・
グリル・パン類

フードパン・天板・
バット類

給食道具・
ストレナー類

バスボックス・
コンテナ類

薬味入・
シールウエア容器

ボール・ザル・
水ます

はかり・タイマー・
温度計