

●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。

業務用鍋類

キッチン
保存容器

中華料理道具

揚げ鍋・フライパン・
グリルパン類



① フライパン プロフェッショナル
アルミHセレクト **EBM**

※ 7インチ φ180×H42mm 3.0mm (8881600)
※ 8インチ φ200×H45mm 3.0mm (8881700)
※ 9インチ φ220×H48mm 3.0mm (8881800)
※ 10インチ φ260×H56mm 3.5mm (8881900)
※ 12インチ φ300×H60mm 3.5mm (8882000)

※テフロンセレクト加工
7インチ・8インチは、底面積が極端に小さい為、
電磁調理器が十分に反応しない又は、著しく能力
が低下する恐れがあります。



② フライパン プロフェッショナル
ノンスティックエキリプス **EBM**

※ 19cm φ190×H40mm (8842200)
※ 21cm φ220×H40mm (8842300)
※ 25cm φ270×H50mm (8842400)
※ 30cm φ320×H50mm (8842500)
※ 35cm φ370×H50mm (8842600)

※業務用に適したノンスティックエキリプ
ス加工



③ フライパン セラミガード
WEAR-EVER

※ 7インチ (4931400)
※ 8インチ (4931500)
※ 10インチ (4931600)
※ 12インチ (4931700)
※ 14インチ (4931800)

※硬質セラミック配合高密度3層コーティング
シルバーストーンコーティングの隙間を極度に
少なくし、油やゴミ、空気の侵入を防ぎ、尚且つ
表面にセラミック附層加工をしていますので、表
面がかたく丈夫になりステンレスのターナー等
を使ってもキズが付きにくい仕上りになっています。



④ フライパン スプラセレクト
シルバーストーン

※ 7インチ (0183100)
※ 8インチ (0183200)
※ 10インチ (0183300)
※ 12インチ (0183400)
※ 14インチ (0183500)

※高密度3層コーティング



⑤ クールハンドル
フライパン用

※ 大 12、14インチ用 170mm (0182800)
※ 中 10インチ用 118mm (0182900)
※ 小 7、8インチ用 105mm (0183000)

※③、④専用です。



⑥ フライパン
シルバーストーン モービル

※ 9851-20cm (3014500)
※ 9851-24cm (3014600)
※ 9851-28cm (3014700)
※ 9851-32cm (3014800)
※ 9851-36cm (3014900)
※ 9851-40cm (3015000)

※高密度3層コーティング



⑦ フライパン シルクウェア
アルミ キング

※ 18cm (3043000)
※ 21cm (3043100)
※ 24cm (3043200)
※ 27cm (3043300)
※ 30cm (3043400)
※ 33cm (3043500)
※ 36cm (3043600)

※シルクウェア3層コーティング



⑧ フライパン エバーコート アルミ

※ 18cm H40 (4982300)
※ 21cm H45 (4982400)
※ 24cm H50 (4982500)
※ 27cm H55 (4982600)
※ 30cm H60 (4982700)
※ 33cm H70 (4982800)
※ 36cm H70 (4982900)

※フッ素分子量を大にアップした超高密度3層コー
ティング。この事により耐久性も大にアップ。



⑨ フライパン
ニューチタンコート アルミ

※ 22cm φ220×H49mm (8317200)
※ 24cm φ240×H51mm (8317300)
※ 26cm φ260×H51mm (8317400)
※ 28cm φ280×H60mm (8317500)

※板厚: 3mm
※耐熱220℃
アルミにフッ素2コートシステム。耐久性に優れ、
フッ素コートが長持ちします。



⑩ フライパン オーバル型
シルバーストーン モービル

※ 9853-35cm (3015100)
※ 9853-40cm (3015200)

※高密度3層コーティング



⑪ フライパン オーバル型
シルクウェア アルミ キング

※ 32cm (4203000)
※ 36cm (4203100)
※ 38cm (4203200)

※シルクウェア3層コーティング



⑫ フライパン チタン

※ 22cm H38mm 重量: 490g (4115800)
※ 24cm H48mm 重量: 580g (4115900)
※ 26cm H48mm 重量: 670g (4116000)
※ 28cm H48mm 重量: 780g (4116100)
※ 30cm H48mm 重量: 915g (4116200)

※板厚: 2.0mm



⑬ 共柄フライパン 純チタン

※ 22cm φ225×460 1.2mm 340g (2294800)
※ 24cm φ245×480 1.2mm 400g (2294900)
※ 26cm φ265×500 1.2mm 470g (2295000)
※ 30cm φ305×540 1.2mm 600g (2295100)
※ 33cm φ338×670 2.0mm 1200g (2295200)
※ 36cm φ368×700 2.0mm 1420g (2295300)



⑭ フライパン 木柄
純チタン

※ 22cm φ220×H50mm 455g (2294500)
※ 24cm φ240×H55mm 510g (2294600)
※ 26cm φ260×H55mm 560g (8147100)
※ 28cm φ280×H60mm 660g (2294700)

※板厚: 1.2mm



⑮ ボットハンドルカバ
タッカーバンガード

※ No.205 5インチ (5393000)
※ No.207 7インチ (5393100)
※フライパンのハンドルカバー
※耐熱温度 230℃



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。