

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

72

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

CH・IH
SGマーク認定商品

厚底 16~30cmサイズ 32~45cmサイズ
2.0mm & 2.3mm

錆に強く油なじみが良いブルーテンパー材を使用。
ブルーテンパー材はフライパンなどを作るために開発された材料で他の鉄板製品材料と比べ錆びにくく、加工性に優れています。



ブルーテンパー材とは

黒皮材の凹凸と表面の皮膜を落とし、ロールで伸ばし鏡のようにツルツルの板にします。その板を最後に焼き付けて酸化皮膜を作ります。
表面に細かな凹凸ができ、油のなじみが良く丈夫で錆びにも強いブルーテンパー材が完成します。

カラ焼き不要!

フライパンには透明シリコン加工が施されていますが、あくまで使用開始までの錆止めの目的です。そのままご使用になられても衛生上無害ですので、お手間のかかる空焼きや、野菜を炒める必要はございません。



② フライパン キングパン 鉄製

内寸	内寸
16cm φ160×H32mm (0187100)	34cm φ340×H59mm (0188000)
18cm φ180×H35mm (0187200)	36cm φ360×H62mm (0188100)
20cm φ200×H42mm (0187300)	38cm φ380×H65mm (0188200)
22cm φ210×H44mm (0187400)	40cm φ400×H65mm (0188300)
24cm φ240×H46mm (0187500)	42cm φ420×H71mm (0188400)
26cm φ260×H49mm (0187600)	45cm φ450×H80mm (0188500)
28cm φ280×H51mm (0187700)	※板厚 16~22 1.6mm
30cm φ300×H55mm (0187800)	24~30 2.0mm
32cm φ320×H57mm (0187900)	32~45 3.2mm



④ フライパン 厚板 鉄製 SW

内寸
22cm φ210×H35mm (5717900)
24cm φ230×H40mm (0186500)
26cm φ250×H40mm (0186600)
28cm φ263×H40mm (0186700)
30cm φ290×H45mm (0186800)
36cm φ350×H50mm (0186900)
40cm φ400×H65mm (0187000)
※板厚 3.2mm



⑤ フライパン 木柄 パワフルシェフ 鉄製 SE

内寸	木柄長さ
16cm φ160×H35mm 140mm (5718000)	
18cm φ180×H35mm 140mm (5718100)	
20cm φ200×H35mm 140mm (5718200)	
22cm φ220×H40mm 170mm (5718300)	
24cm φ240×H40mm 170mm (5718400)	
26cm φ260×H50mm 170mm (5718500)	
28cm φ280×H60mm 200mm (5718600)	
30cm φ300×H60mm 200mm (5718700)	



⑨ ソテーパン 木柄 南部鉄

外寸	全長
18cm φ180×H35mm 360mm (0200600)	
21cm φ210×H40mm 390mm (0200700)	
24cm φ240×H50mm 420mm (0200800)	



⑪ フライパン アルトラッド 電磁

24cm H55mm (7057700)
※テフロン2層コーティング



⑪ ブルーテンパーフライパン EBM

柄の長さ	重量	200V
16cm φ160×145×H32mm	450g	(2002500)
18cm φ180×165×H35mm	600g	(2002600)
20cm φ200×180×H40mm	700g	(2002700)
22cm φ220×205×H43mm	800g	(2002800)
24cm φ240×223×H47mm	1,050g	(2002900)
26cm φ260×255×H50mm	1,200g	(2003000)
28cm φ280×270×H53mm	1,400g	(2003100)
30cm φ300×293×H53mm	1,550g	(2003200)
32cm φ320×305×H55mm	1,950g	(2003300)
34cm φ340×340×H60mm	2,250g	(2003400)
36cm φ360×380×H65mm	2,650g	(2003500)
40cm φ400×435×H65mm	3,250g	(2003600)
45cm φ450×450×H75mm	3,950g	(2003700)



① フライパン 鉄製 EBM

内寸	重量	(0185300)
16cm φ160×155×H35mm	360g	
18cm φ180×175×H40mm	470g	(0185400)
20cm φ200×185×H40mm	540g	(0185500)
22cm φ220×215×H45mm	670g	(0185600)
24cm φ240×225×H50mm	790g	(0185700)
26cm φ260×255×H60mm	960g	(0185800)
28cm φ280×280×H60mm	1,180g	(0185900)
30cm φ300×295×H70mm	1,640g	(0186000)
32cm φ320×315×H60mm	1,830g	(0186100)
34cm φ340×330×H60mm	1,980g	(0186200)
36cm φ360×345×H70mm	2,230g	(0186300)
40cm φ400×370×H80mm	2,650g	(0186400)
※板厚 16~24 1.2mm		
26~40 1.6mm		

③ フライパン オープンレンジ用 鉄製

内寸	内寸
16cm φ160×75×H32mm (3040400)	34cm φ340×160×H59mm (3041300)
18cm φ180×80×H35mm (3040500)	36cm φ360×175×H62mm (3041400)
20cm φ200×95×H42mm (3040600)	38cm φ380×185×H65mm (向手付) (3041500)
22cm φ220×100×H44mm (3040700)	40cm φ400×195×H65mm (向手付) (3041600)
24cm φ240×120×H46mm (3040800)	42cm φ420×200×H71mm (向手付) (3041700)
26cm φ260×125×H49mm (3040900)	45cm φ450×210×H80mm (向手付) (3041800)
28cm φ280×135×H51mm (3041000)	※向手幅 全て40mm
30cm φ300×145×H55mm (3041100)	※板厚 16~22 1.6mm
32cm φ320×150×H57mm (3041200)	24~30 2.0mm
	32~38 2.3mm
	40~45 3.2mm



⑦ フライパン S(共柄) IH

18cm H34mm (4876900)
22cm H45mm (4877000)
24cm H49mm (4877100)
26cm H53mm (4877200)
※セラミック配合耐熱樹脂塗装



⑧ フライパン W(木柄) IH

24cm H50mm (4910000)
26cm H55mm (4910100)
※セラミック配合耐熱樹脂塗装



⑬ グリルパン オーバル型 アルブレッサ

223×329mm 全長430mm (6549100)
材質: アルミニウム合金(底の厚さ2.5mm)
はり底 (18-0クローム0.7mm厚)
表面: フッ素樹脂加工
付属品: 蓋・アミ・ターナー



⑭ オムレツパン 木柄 南部鉄

外寸	全長
18cm φ180×H37mm 360mm (0200900)	
21cm φ210×H40mm 390mm (0201000)	
24cm φ240×H45mm 420mm (0201100)	

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。

ストック・裏返し・スリッパ類

オーブンウェア・デリカフレート類

蒸し器・セイロ類

鍋・フライパン・グリルパン類

フットパン・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・水ます

はかり・タイマー・温度計