

Catalogue No.

20087-75

75

**EBM** 厨房用品

Professional Best 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。

業務用鍋類

キッチンポット・  
保存容器

中華料理道具

揚げ鍋・フライパン・  
グリルパン類



①ステーキパン 丸型 木柄  
アルミモノ  
φ255×H23mm 全長525mm (6380600) [6]



②ステーキパン 斜溝付 小判型 アルミモノ

全長 板厚  
大 330×280×H18mm 605mm 6.0mm (8140700)  
小 265×245×H15mm 525mm 6.0mm (8140800)  
※深溝が斜めに切つてある為、ステーキに網目を付けるのに2枚らくらく載せられ、180°回転させて裏表を焼くだけで誰でも簡単に網焼きステーキが作れ、効率的です。



③ステーキパン 網焼 アサヒ  
H-301-45 250×235mm 全長490mm (6849300) [10]  
※鉄 鋳物製



④グリルパン 木柄 南部鉄  
25cm φ252×H20mm 全長440mm (0200300)



⑤オイルパン 鉄モノ 25cm  
全長  
φ250×370×H37mm (0200200) [12]



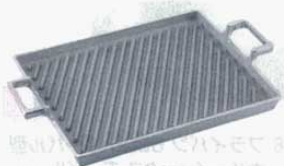
⑥ステーキパン 丸型 アルミモノ  
大 570×460×H30mm (8143900)  
小 445×370×H30mm (8144000)



⑦グリルパン ピック アサヒ  
H-306-28 外寸: 365×300×H20mm  
(7328900)  
※鉄製



⑧グリルプレート IK [5]  
外寸: 290×360×H25mm (6812200)  
※鉄製



⑨ステーキパン 角型 斜溝付 アルミモノ  
外寸: 355×240×H20mm (6380500) [6]  
※溝が斜めに切つてある為、ステーキに網目を付けるのに2枚らくらく載せられ、180°回転させて裏表を焼くだけで誰でも簡単に網焼きステーキが作れます。



⑩ステーキパン 角型 アルミモノ  
外寸: 355×240×H20mm (0200400)



⑪ステーキパン 両面兼用  
アルミモノ  
外寸: 320×250×H25mm (5746600)



⑫ステーキグリル CR-18 トキワ [6]  
外寸: 315×253×H20mm (1646300)  
※鉄製



⑬オイルプレートグリル 南部鉄 [6]  
外寸: 280×240×H22mm (0200500)  
※鉄製



⑭オイルプレート H-300-70 鉄 [5]  
外寸: 247×345×H20mm (6284900)  
※鉄製



⑮オイル焼 512 丸型 トキワ [5]  
外寸  
30cm 340×305×H22mm (1646800)  
35cm 395×355×H22mm (1646900)  
○内面特殊ホーロー仕上  
○専用ハンドル(705) 付きです。  
※鉄製



⑯オイル焼 511 角型 トキワ [5]  
外寸  
25×25 293×253×H20mm (1646400)  
25×30 253×342×H20mm (1646500)  
30×30 340×302×H20mm (1646600)  
33×33 375×332×H20mm (1646700)  
○内面特殊ホーロー仕上  
※専用ハンドル(705) 付きです。  
※鉄製



⑰オイルプレート どしりくん 南部鉄 [6]  
外寸  
大 386×270×H19mm (3045500)  
小 325×244×H17mm (3045600)  
※鉄製



⑱オイルプレート 角45 23-083  
南部鉄  
505×445×H35mm (0173000)



⑲お好み焼鉄板 丸型 IK [5]  
外寸: 380×300×H20mm (5367000)  
※鉄製



⑳お好み焼鉄板 角型 IK [5]  
外寸: 355×270×H22mm (5367100)  
※鉄製



㉑石焼プレート 角型ハンドル付 長水 遠赤  
外寸: 350×350×H20mm (3667500)  
※遠赤効果で美味しく焼けます。



㉒鉄焼肉プレート 角型  
アサヒ  
内寸: 270×270mm (0173200)

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。