

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

8

●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。

電磁調理器対応鍋 **KING-DENJI** シリーズ

このページの全商品は



〈特長〉

1. 電磁調理の誘導過熱の効率性を素材から追求し、保温性の高い厚板ステンレスを採用。
2. 独自の新素材ステンレスで電磁波の吸収が違います。
3. 業務用にふさわしい耐久性、美しいデザインを備えた自信作。（ハンドル素材は真鍮合金）
4. 目盛が付いてとても便利になりました。



① 寸胴鍋（目盛付）

板厚		
18cm	(4.6ℓ) H180mm 2.0mm	(4951900)
21cm	(7.3ℓ) H210mm 2.0mm	(4820100)
24cm	(11.0ℓ) H240mm 2.0mm	(4820200)
27cm	(15.0ℓ) H270mm 2.0mm	(4820300)
30cm	(20.0ℓ) H300mm 2.5mm	(4820400)
33cm	(27.0ℓ) H330mm 2.5mm	(4820500)
36cm	(35.0ℓ) H360mm 3.0mm	(4820600)
39cm	(45.0ℓ) H390mm 3.0mm	(4820700)
45cm	(70.0ℓ) H450mm 3.0mm	(4820800)



② 半寸胴鍋（目盛付）

板厚		
18cm	(3.3ℓ) H130mm 2.0mm	(4952000)
21cm	(5.1ℓ) H150mm 2.0mm	(4820900)
24cm	(7.8ℓ) H170mm 2.0mm	(4821000)
27cm	(10.0ℓ) H180mm 2.0mm	(4821100)
30cm	(15.0ℓ) H200mm 2.0mm	(4821200)
33cm	(18.0ℓ) H210mm 2.0mm	(4821300)
36cm	(23.0ℓ) H230mm 2.5mm	(4821400)
39cm	(28.0ℓ) H240mm 2.5mm	(4821500)
45cm	(46.0ℓ) H290mm 2.5mm	(4821600)



③ 外輪鍋（目盛付）

18cm	(1.7ℓ) H 65mm	(4952100)
21cm	(2.5ℓ) H 70mm	(4821700)
24cm	(3.6ℓ) H 80mm	(4821800)
27cm	(5.0ℓ) H 90mm	(4821900)
30cm	(6.8ℓ) H100mm	(4822000)
33cm	(9.5ℓ) H110mm	(4822100)
36cm	(12.0ℓ) H120mm	(4822200)
39cm	(15.0ℓ) H130mm	(4822300)
45cm	(23.0ℓ) H150mm	(4822400)

板厚：2.0mm



④ 深型片手鍋（目盛付）

15cm	(1.6ℓ) H 90mm	(4822500)
18cm	(2.8ℓ) H110mm	(4822600)
21cm	(4.0ℓ) H120mm	(4822700)
24cm	(6.2ℓ) H140mm	(4822800)
27cm	(8.6ℓ) H150mm	(4822900)
30cm	(12.0ℓ) H170mm	(4823000)

板厚：2.0mm



⑤ 浅型片手鍋（目盛付）

15cm	(1.0ℓ) H 60mm	(4823100)
18cm	(1.7ℓ) H 65mm	(4823200)
21cm	(2.5ℓ) H 70mm	(4823300)
24cm	(3.6ℓ) H 80mm	(4823400)
27cm	(5.0ℓ) H 90mm	(4823500)
30cm	(6.8ℓ) H100mm	(4823600)

板厚：2.0mm



⑥ テーパー付 ソテーパン

板厚		
15cm	(0.8ℓ) H 65mm 2.0mm	(4823700)
18cm	(1.3ℓ) H 70mm 2.0mm	(4823800)
21cm	(2.0ℓ) H 75mm 2.0mm	(4823900)
24cm	(3.0ℓ) H 85mm 2.0mm	(4824000)
27cm	(4.0ℓ) H 95mm 2.5mm	(4824100)
30cm	(5.0ℓ) H100mm 2.5mm	(4824200)



⑦ フライパン キングデンジ

板厚		
18cm	(0.8ℓ) H40mm 2.0mm	(4827300)
21cm	(1.2ℓ) H45mm 2.0mm	(4827400)
24cm	(1.8ℓ) H50mm 2.5mm	(4827500)
27cm	(2.5ℓ) H55mm 2.5mm	(4827600)
30cm	(3.3ℓ) H60mm 2.5mm	(4827700)
33cm	(4.5ℓ) H65mm 3.0mm	(4827800)
36cm	(5.6ℓ) H70mm 3.0mm	(4827900)



⑧ 料理鍋

板厚		
30cm	(8ℓ) H135mm 2.0mm	(4824900)
33cm	(11ℓ) H150mm 2.0mm	(4825000)
36cm	(13ℓ) H165mm 2.0mm	(4825100)
39cm	(16ℓ) H175mm 2.0mm	(4825200)
42cm	(19ℓ) H185mm 2.5mm	(4825300)
45cm	(23ℓ) H200mm 2.5mm	(4825400)



⑨ 雪平鍋

板厚		
15cm	(0.9ℓ) H 60mm 2.0mm	(4824300)
18cm	(1.6ℓ) H 70mm 2.0mm	(4824400)
21cm	(2.4ℓ) H 80mm 2.0mm	(4824500)
24cm	(3.7ℓ) H 90mm 2.0mm	(4824600)
27cm	(5.4ℓ) H110mm 2.5mm	(4824700)
30cm	(7.6ℓ) H120mm 2.5mm	(4824800)



⑩ ヤットコ鍋

15cm	(1.0ℓ) H 65mm	(4825500)
18cm	(1.8ℓ) H 75mm	(4825600)
21cm	(2.7ℓ) H 87mm	(4825700)
24cm	(4.0ℓ) H100mm	(4825800)
27cm	(5.6ℓ) H118mm	(4825900)

板厚：2.5mm



⑪ すき鍋 キングデンジ

浅型	深型
30cm H60mm (H75mm)	(4826010) (4826020)
33cm H60mm (H75mm)	(4826110) (4826120)
36cm H60mm (H80mm)	(4826210) (4826220)
39cm H60mm (H85mm)	(4826310) (4826320)

板厚：2.5mm

※（ ）内は深型の深さです。



⑫ 揚げ鍋 キングデンジ

24cm	(3.0ℓ) H 85mm	(4826400)
27cm	(4.3ℓ) H 90mm	(4826500)
30cm	(5.5ℓ) H 95mm	(4826600)
33cm	(7.2ℓ) H100mm	(4826700)
36cm	(9.0ℓ) H105mm	(4826800)

板厚：2.5mm



⑬ うどんすき キングデンジ

27cm	(1.6ℓ) H60mm	(4826900)
30cm	(2.4ℓ) H67mm	(4827000)
33cm	(3.2ℓ) H75mm	(4827100)
36cm	(4.4ℓ) H87mm	(4827200)

板厚：2.0mm

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・温湿度計