

Catalogue No.

20147-1142

Professional Best Collection

EBM 卓上用品

1142

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

すき鍋

使い捨てだから衛生的で手間もいりません。
四季折々、季節に合わせて宴をより華やかに演出してみても、いかがでしょうか…。



① **すき鍋 M33-245 金 アルミ**
100枚入 240×240 底の直径φ110 1685100

② **すき鍋 M33-246 銀 アルミ**
100枚入 240×240 底の直径φ110 1685200



③ **すき鍋 M33-243 金 アルミ**
100枚入 180×180 底の直径φ85 5274200

④ **すき鍋 M33-244 銀 アルミ**
100枚入 180×180 底の直径φ85 5274300



⑤ **アルミ箔鍋 金/銀 200枚入**
商品コード

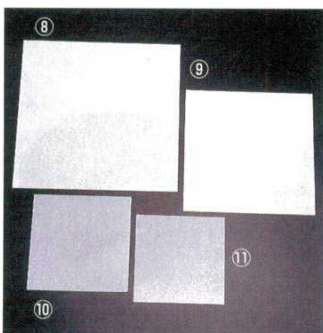
8号 240×240 底の直径φ110 3286900
6号 180×180 底の直径φ 90 3287000

⑥ **アルミ箔鍋 銀 200枚入**
商品コード

8号 240×240 底の直径φ110 3287100
6号 180×180 底の直径φ 90 3287200



⑦ **すき鍋 15cm アルミ**
200枚入 180×180 底の直径φ120 5275000
※アルミコンロセット(小)に受網を使わずにそのまま使用できます。



⑧ **紙すき鍋 M30-007**
特大 あら味
250枚入 425×425 5274500

⑨ **紙すき鍋 M30-006**
大 あら味
250枚入 340×340 5274600

⑩ **紙すき鍋 M30-005**
中 あら味
500枚入 250×250 5274700

⑪ **紙すき鍋 M30-004**
小 あら味
500枚入 225×225 5274800



⑫ **紙すき鍋 M30-197**
あら味 深絞り
200枚入
225×225 底の直径φ110 5274900



⑬ **紙すき鍋 M33-247**
白宴
300枚入
240×240 底の直径φ110 5274400



⑭ **紙鍋ホルダー EBM**
外寸φ150×H35 1685400



紙鍋 春夏秋冬 (250枚入)

商品コード

⑮ **SW-40 小** 200×200 1782500
⑯ **SW-41 大** 240×240 1782600

●三層構造の紙鍋。桜・あやめ・もみじ・椿の4絵入りですので、季節を問わずご使用頂けます。



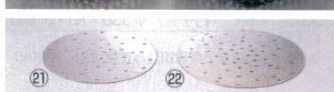
※底の直径：大小ともにφ100



紙鍋用受網 ステンレス製

商品コード

⑰ **M20-318** φ155 4435000
⑱ **M20-323** φ120 5265900



受籠 竹製

商品コード

⑲ **M40-850** φ240 5275100
⑳ **M40-851** φ270 5275200

発熱板 18-0 (電磁調理器用)

商品コード

㉑ **M20-354** φ160 5275300
㉒ **M20-355** φ180 5275400



電磁調理機用 紙すき鍋の セッティング方法

竹製受籠に紙すき鍋をセットし、発熱板を紙すき鍋の中(底に平に)に入れてだし汁を入れて下さい。

竹製受籠㉑は、発熱板㉒と⑧の紙すき鍋425mmを、竹製受籠㉑は、発熱板㉒と⑨の紙すき鍋340mmをそれぞれご使用下さい。



紙鍋用受網 手あみ

商品コード

㉓ **M20-321** φ240 5275600 (⑨紙すき鍋あら味大用)
㉔ **M20-322** φ270 5275700 (⑨紙すき鍋あら味特大用)



⑫ **紙焼用プレート M20-225**

φ110 0364100

厚さ4mm

●紙すき鍋あら味シリーズといっしょに使用していただきますと、紙鍋の中で焼き物ができます。
※⑫のあら味以外の紙は使用できません。



⑫ **紙すき鍋 M30-230**
あらみ深絞りミニ (200枚入)
180×180 底の直径：φ85 0363800
※コンロセットは別売です。

和・洋・中・給食・食器

和・洋・中・銀器

漆器

メニュー用品

ロビー関連商品

鍋物用品
和・洋・中

喫茶サービス用品

グラス・ワイン・バー用品

卓上小物

石焼ヒンパ・ステーキ皿