

Catalogue No.

20147-1171

1171

EBM 卓上用品

Professional Best Collection

●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。

パンケット・
サービスクラウン



①鉄ブルーテンパー
バエリア鍋 EBM

外径	底辺	高さ	商品コード
18cm	120×H30		8894800
20cm	140×H30		8894900
22cm	160×H30		8895000
24cm	180×H30		8895100
26cm	200×H30		8895200
28cm	220×H30		8895300
30cm	240×H30		8895400
32cm	260×H30		8895500
36cm	300×H30		8895600
40cm	340×H35		8895700
45cm	390×H35		8895800

※①の木台を使用できます。
※板厚1.2mm

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等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。

- 耐久性に優れ、強火調理にも最適です。
- 炒め物、焼き物がシャキッとジューシーに！
- 熱周りが非常に良く、素早く調理できます。

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！

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くず野菜を炒める必要はございません。



②バエリア鍋 カバインノックス
モービル

内径	深さ	商品コード
6527-12 12cm	H25	6274100
6527-16 16cm	H30	6274200
6527-20 20cm	H30	6274300
6527-22 22cm	H35	6274500
6527-26 26cm	H40	6320600
6527-32 32cm	H48	8698400

※外側は銅+内側はステンレスのバイメタル方式。
※銅の持つ熱伝導の良さにステンレスの扱い易さを合体しました。

パンケット用品

パンケット
ウォーマー

卓上器物
洋

料理演出用品
和

鍋物用品
和・洋・中

キッチン
洗浄・
清潔用品

清掃用品

カトラリー

キャンプ
シリーズ



③エッグパン 2177
銅製 (スズメッキ)モービル

全長	商品コード
2177-12cm φ120×H25 172	5292600
2177-14cm φ140×H25 187	5292700
2177-16cm φ160×H30 203	5292800
2177-18cm φ180×H30 245	5292900



④ブラダエン 2179
銅製 (スズメッキ)モービル

内寸	商品コード
2179-25cm φ250×170×H35	5293200
2179-30cm φ300×200×H40	5293300
2179-35cm φ350×230×H45	5293400
2179-40cm φ400×260×H55	5293500



⑤バエリア鍋 アルミ
ノンスティック デバイヤー

内径	商品コード
8023-36cm 36cm H48	6258200
8023-40cm 40cm H54	6258300

※板厚 5.0mm
※内側がノンスティック加工になっているので
こびりつきにくくなっています。



⑥バエラパン 鉄製 マトファー

内寸	商品コード
14707 φ360×H43	5294000
14708 φ400×H48	5294100
14709 φ450×H54	5294200
14710 φ500×H65	1875400



⑦バエリア鍋 両手 銅製

内径	商品コード	内径	商品コード
18cm	1724500	27cm	1724800
21cm	1724600	30cm	7485500
24cm	1724700		



⑧バエリア鍋 両手 アルミ

内径	商品コード	内径	商品コード
15cm	1725300	24cm	1725600
18cm	1725400	27cm	1725700
21cm	1725500		



⑨バエリア鍋 片手 アルミ

内径	商品コード	内径	商品コード
15cm	1727200	24cm	1727500
18cm	1727300	27cm	1727600
21cm	1727400		



⑩バエリア鍋 鉄製

外径	底辺	高さ	商品コード
18cm	120×H27		1725800
20cm	140×H30		1725900
22cm	160×H30		1726000
24cm	180×H30		1726100
26cm	200×H30		1726200
28cm	220×H30		1726300
30cm	240×H30		1726400
32cm	260×H30		1726500
36cm	300×H30		1726600
40cm	340×H33		1726700
45cm	390×H33		1726800
52cm	460×H33		1726900
70cm	640×H43		1727000
90cm	840×H50		1727100

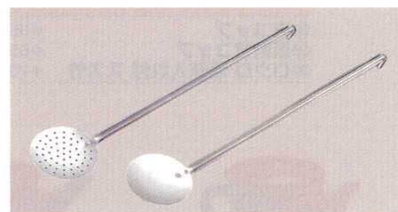
※70cm・90cmは受注生産です。
※板厚1.2mm



⑪バエリア鍋木台

奥行	幅	適合鍋底サイズ	商品コード
18cm用	190×275×φ130		7822800
20cm用	210×300×φ150		7822900
22cm用	230×330×φ175		7823000
24cm用	250×345×φ190		7823100
26cm用	270×370×φ210		7823200
28cm用	290×390×φ238		7823300
30cm用	310×410×φ255		7823400
32cm用	350×465×φ270		7823500
36cm用	390×510×φ310		7823600
40cm用	445×560×φ350		7823700

※木台板厚は19mm 材質：南陽桜 (アガチス材)



⑫バエリアスキンマー 18-8

柄の長さ	商品コード
穴明 φ116×425	6208900
穴無 φ116×425	6209000