

Catalogue No.

20147-255

255

EBM 厨房用品

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。

ストッカー・裏漕し・
スフ漕し類

オープンウェア・
デリカプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・
おにぎり・抜型類

フードパン・天板・
バット類

給食道具・
ストレーナー類

バスボックス・
コンテナー類

薬味入・
シールウェア容器

水ます

はかり・タイマー・
温度計



① 玉子焼 関東型 銅製 EBM

内寸	商品コード
15cm 150×150×H30	0497600
18cm 180×180×H33	0497700
21cm 210×210×H36	0497800
24cm 240×240×H39	0497900
27cm 270×270×H42	0498000
30cm 300×300×H45	0498100

※内側は鍍引き加工をしています。
※板厚：15cm・18cm…1.2mm
21cm～30cm…1.5mm



② 玉子焼 関東型
(フッ素樹脂加工) 銅製 EBM

内寸	商品コード
15cm 150×150×H30	5623700
18cm 180×180×H33	5623800
21cm 210×210×H36	5623900
24cm 240×240×H39	5624000



③ 玉子焼用木蓋 さわら EBM

商品コード
15cm用 150×150 0500900
18cm用 180×180 0501000
21cm用 210×210 0501100
24cm用 240×240 0501200
27cm用 270×270 0501300
30cm用 300×300 0501400



④ 玉子焼 関東型
(薄焼用) 銅製 EBM

内寸	商品コード
15cm 150×150×H21	0500100
18cm 180×180×H21	0500200
21cm 210×210×H21	0500300
24cm 240×240×H21	0500400

※内側は鍍引き加工をしています。



⑤ 玉子焼 関西型 銅製 EBM

内寸	商品コード
10.5cm 150×105×H30	0498200
12cm 165×120×H30	0498300
13.5cm 180×135×H30	0498400
15cm 195×150×H30	0498500
16.5cm 210×165×H30	0498600
18cm 225×180×H30	0498700
19.5cm 240×195×H30	0498800
21cm 255×210×H30	0498900
22.5cm 270×225×H30	0499000
24cm 285×240×H30	0499100
27cm 315×270×H30	0499200
30cm 345×300×H30	0499300

※内側は鍍引き加工をしています。
※板厚：10.5cm～21cm…1.2mm
22.5cm～30cm…1.5mm



⑥ 玉子焼 関西型
(フッ素樹脂加工) 銅製 EBM

内寸	商品コード
10.5cm 150×105×H30	5624100
12cm 165×120×H30	5624200
13.5cm 180×135×H30	5624300
15cm 195×150×H30	5624400
16.5cm 210×165×H30	5624500
18cm 225×180×H30	5624600



⑦ 玉子焼 名古屋型 銅製 EBM

内寸	商品コード
15cm 150×195×H30	0499400
16.5cm 165×210×H30	0499500
18cm 180×225×H30	0499600
19.5cm 195×240×H40	0499700
21cm 210×255×H40	0499800
22.5cm 225×270×H40	0499900
24cm 240×285×H40	0500000

※内側は鍍引き加工をしています。



⑧ ダシ巻 兵丹 18-8 EBM

65×240 0501500

⑨ ダシ巻 梅 18-8 EBM

45×240 0501600

⑩ ダシ巻 松 18-8 EBM

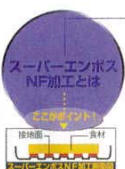
50×240 0501700

⑪ ダシ巻 丸 18-8 EBM

50×240 0501800

⑫ ダシ巻 紅葉 18-8 EBM

55×240 3098100



金属表面に無数の凹凸を浮き立たせた特殊加工金属です。素材と銅版の間に絶えず油が回るため、こげつきやこびりつきの発生する恐れが格段に減ります。しっかり焼けて、こびりつきにくい、美味しい料理のために生まれた革新的な加工法です。



⑬ IHマスター玉子焼

FK-1006 2024600

内寸：185×130×H36

質量：620g

材質：本体(内側)/鉄エンボス
(中側)/アルミニウム
(外側)/ステンレス鋼(18-0)

※スーパーエンボスNF加工



⑭ ビタクラフト エッグパン

3360 2024700

内寸：195×145×H35

材質：ステンアルマジックコート

※4層構造にマジックコートを施しています。



⑮ 玉子焼 ロイヤル

XED-195 3098300

内寸：195×135×H30

板厚：1.0mm

材質：クラデックス鋼(三層構造)

●耐久性・保温性に優れ、どんな熱源でも効果的です。



⑯ 玉子焼(銅) ロイヤル

XED-140 4222800

内寸：275×140×H35

板厚：1.5mm

材質：銅クラッド鋼

●銅を使用しているので、ステンレスに比べ熱伝導率が高く、素早く調理できます。



⑰ 玉子焼(銅) ロイヤル

XED-230 4222900

内寸 商品コード

XED-260 240×230×H35 4222900

275×260×H35 4223000

板厚：1.5mm

材質：銅クラッド鋼

●銅を使用しているので、ステンレスに比べ熱伝導率が高く、素早く調理できます。



⑱ フジIHパン 玉子焼 DX

19.5cm 2881500

内寸：195×140×H30

材質：ステンレス/アルミクラッド

三層鋼

※内面フッ素樹脂加工



⑲ 玉子焼 グリルシックネスパン
アルブレッサ

6555000

内寸：225×200×H35

※内面フッ素樹脂加工



⑳ 返転ラフィーネ IH玉子焼

3524700

内寸：210×140×H35

●本体形状は、先端が低くなっているため、ターナーが入りやすく、玉子焼きが巻きやすく、皿に移すときも簡単です。



㉑ 玉子焼M IHブラハンゼン

1750700

内寸：185×175×H35

※テフロンプラチナ加工