

Catalogue No.

20147-256

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

256

●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。



① **エッグパン 42100**
ノンスティック 6704000
530×325×H30
※一度に12ヶの目玉焼き(φ90)ができます。



② **ノンスティック アルミ**
56235 エッグパン 2876000
354×325×H35
材質: アルミ 1.6mm
●目玉焼き専用トレイ
●1度に8個の目玉焼きができます。



③ **目玉焼 HSD-160**
ロイヤル 18-10
2881000
内寸: φ165×H30



④ **匠技 目玉焼き17cm**
3690100
φ170×H32
テフロン® プラチナ プロ



⑤ **目玉焼 蓋付 14cm パルゴ**
8148900
内寸: φ141×H35
付属品: 蓋 (ステンレススチール)
板厚: 底厚/2.7mm 重量: 210g



⑥ **クックパン 木柄 南部鉄**
0502300
出来上りサイズ 90×80
材質: 鉄イモノ



⑦ **目玉焼 木柄 南部鉄**
0502400
1個の直径 95
材質: 鉄イモノ



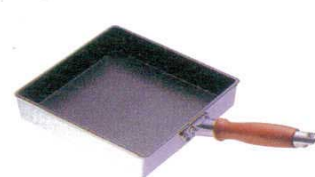
⑧ **玉子焼 トリオスリー エッグパン**
KS-2314
6555100
焼面内寸φ117×H3
本体: アルミダイキャスト
フッ素樹脂加工



⑨ **エッグロースター**
アラマル ミスチール
2149600
内寸: 180×120×H36



⑩ **玉子焼 ニューキャスト**
ブライト
4223400
内寸: 172×137×H36
ブラチナストーン加工



⑪ **玉子焼 フロスタイル**
ニュー キャスブライト
21cm 4223300
内寸: 210×210×H38
ブラチナストーン加工



⑫ **玉子焼 弁当用 パルゴ**
8148600
内寸: 150×95×H29
板厚: 底厚/2.6mm



⑬ **中 8148800** 197×143×H32
⑭ **大 8148700** 221×201×H35
板厚: 底厚/3.5mm

玉子焼 パルゴ

内寸 商品コード

⑬ **中 8148800** 197×143×H32
⑭ **大 8148700** 221×201×H35
板厚: 底厚/3.5mm



⑮ **玉子焼**
木柄 南部鉄
0502100
内寸180×145×H30
材質: 鉄イモノ



⑯ **玉子焼 スピーネ**
2265700
内寸167×135×H32
※テフロン®プラチナプロ加工



⑰ **匠技 玉子焼き**

	内寸	商品コード
中	190×135×H32	3679200
15cm	150×150×H30	3690000
18cm	180×180×H32	3679300
21cm	210×210×H38	3679400

テフロン® プラチナ プロ



⑱ **玉子焼き ブラックストーン**

	内寸	商品コード
中	180×130×H35	3678300
特大	230×210×H30	3678400

フッ素加工

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理機・
コンロ類

電子レンジ・オーブン・
トースター

和食・寿司・
おにぎり・抜型類

包丁・砥石・
包丁差し類

マナ板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー