

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

38

●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。

VitaCraft®



① 圧力鍋両手 スーパー 18-10 ビタクラフト

内寸	商品コード
φ230×H110	8406000
φ230×H150	8406100

板厚：1.4mm 底厚：7.2mm

●熱の伝わりが早い3重構造の鍋底。

圧力鍋本体は、丈夫で錆びない1.4mm厚の18-10ステンレスを使用。鍋底はステンレス、アルミ、ステンレスの3重構造で、厚さは7.2mm。底からの熱の伝わりがたいへん早く、効率よく調理することができます。



② 圧力鍋片手 スーパー 18-10 ビタクラフト

内寸	商品コード
φ200×85	8405200
φ200×110	8405700

板厚：1.25mm 底厚：6.25mm



40~45cm

⑦ 錦鍋 しゅう酸 ツルマル

内径	深さ	商品コード
14cm (1.0ℓ)	H 67	8805200
16cm (1.3ℓ)	H 76	8805300
18cm (1.8ℓ)	H 85	8805400
20cm (2.7ℓ)	H 95	8805500
22cm (3.5ℓ)	H101	8805600
24cm (4.5ℓ)	H110	8805700
26cm (6.2ℓ)	H126	8805800
28cm (7.0ℓ)	H132	8805900
30cm (8.8ℓ)	H142	8806000
33cm (12.0ℓ)	H155	8806100
36cm (16.0ℓ)	H175	8806200
40cm (22.0ℓ)	H194	8806300
42cm (27.0ℓ)	H205	8806400
45cm (33.0ℓ)	H210	8806500

⑧ 錦鍋 浅型 しゅう酸 ツルマル

内径	深さ	商品コード
18cm (1.3ℓ)	H55	8806600
20cm (1.8ℓ)	H61	8806700
22cm (2.3ℓ)	H67	8806800
24cm (3.0ℓ)	H73	8806900
26cm (3.8ℓ)	H78	8807000
28cm (4.7ℓ)	H85	8807100
30cm (5.6ℓ)	H88	8808100



⑪ 文化鍋 アルミ

内径	深さ	商品コード
16cm H 88		8153200
18cm H 97		8153300
20cm H109		8153400
22cm H116		8153500
24cm H127		8153600
26cm H133		8153700

※厚底で吹きこぼれがなく、米を炊く時の水量の印が付いており、おいしいご飯が出来ます。



⑩ ふかひれメシ網 竹製 中国製

①240 ②400 5705400



③ スティームスタンド ビタクラフト

商品コード
3319 φ195×20 3637900
※2.5ℓ、3.5ℓに対応。
3322 φ220×20 3638000
※4.0ℓ、6.0ℓに対応。



④ スーパー圧力鍋専用 ガラスふた ビタクラフト

商品コード
3119 φ192×65 3638100
※2.5ℓ、3.5ℓに対応。
3122 φ233×65 3638200
※4.0ℓ、6.0ℓに対応。



⑨ 実用鍋 アルマイト

内径	深さ	商品コード
16cm (1.4ℓ) H 75		0149400
18cm (2.0ℓ) H 85		0149500
20cm (2.7ℓ) H 90		0149600
22cm (3.6ℓ) H100		0149700
24cm (4.6ℓ) H110		0149800
26cm (5.7ℓ) H120		0149900
28cm (7.5ℓ) H130		0150000
30cm (8.9ℓ) H145		0150100
32cm (10.8ℓ) H155		0150200
34cm (13.8ℓ) H160		0150300
36cm (16.5ℓ) H170		0150400
40cm (23.0ℓ) H195		0150500
45cm (32.9ℓ) H215		4874200

※40cm、45cmは共柄になります。



⑫ 実用鍋 純チタン

重量	商品コード
22cm (4.0ℓ) φ200×105 660g	8596800
24cm (5.5ℓ) φ240×110 750g	8596900
26cm (7.0ℓ) φ260×130 820g	8144100
30cm (11.0ℓ) φ300×150 1,040g	8144200

板厚：0.6mm

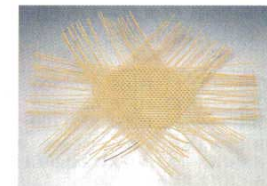


⑬ 大漁鍋 (13クローム)

内寸	商品コード
27cm (4.5ℓ) φ260×H105	5704100
30cm (6.0ℓ) φ290×H115	5704200
33cm (8.6ℓ) φ320×H125	5704300
36cm (11.0ℓ) φ350×H144	5704400

⑭ 浅型鍋 アルマイト

内径	深さ	商品コード
24cm (3.0ℓ) H80		8124600
26cm (3.8ℓ) H88		8124700
28cm (4.5ℓ) H88		8124800
30cm (5.5ℓ) H90		8124900



⑮ 魚ムシ網 丸型 竹製

内寸：φ360×H360 0476800



⑯ 縛り煮ザル 竹製

内寸：φ260×H110 5705300

⑰ ゆでもの銅楽 台紙付 (20ヶ付)

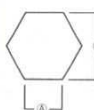
38 (15) × 全長75 8543200
●微量金属作用で、茹でた山菜や野菜の色が、きれいに上がります。
※台紙に20ヶ付いております。



⑰ 上物煮ザル 竹製

底寸法	商品コード
大 ①300 ②480	8125000
小 ①220 ②390	8125100

●肉・魚が煮くずれしない様に調理できる。和鍋等での使用に便利。



業務用鍋類・フライパン

キッチンボット・保存容器

中華料理道具・揚鍋

ブランドキッチンコレクション

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・コンテナー類

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・温度度計

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。