

Catalogue No.

20147-4

Professional Best Collection

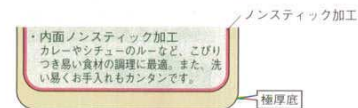
EBM 厨房用品

4

●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。

プロの右腕になる条件

- 1.熱を平均に導える極厚底
- 2.優れた耐食性・タフなボディ
- 3.使い易さを追求したデザイン
- 4.汚れがつきにくいノンスティック加工



EBM モリブデンジII PLUS ノンスティック加工

カレー・シチュー・ソース等の
こびりつき易い調理に最適

For The Professional

電磁調理器は勿論のこと、あらゆる熱源に対応

このページの全商品は



耐腐蝕性・耐久性・電磁反応を追求した
445_{M2}材を採用 (22Crにモリブデンを含有)



② 半寸銅鍋 モリブデンジII プラス 蓋無 (目盛付) EBM

内径	商品コード
21cm (5.1ℓ)	φ210×H150 8689010
24cm (7.8ℓ)	φ240×H170 8689110
27cm (10ℓ)	φ270×H180 8689210
30cm (13ℓ)	φ300×H190 8689310
33cm (18ℓ)	φ330×H220 8689410
36cm (24ℓ)	φ360×H240 8689510
39cm (30ℓ)	φ390×H250 8689610
42cm (38ℓ)	φ420×H280 8689710
45cm (49ℓ)	φ450×H310 8689810
48cm (63ℓ)	φ480×H350 8689910



③ 外輪鍋 モリブデンジII プラス 蓋無 EBM

内径	商品コード
21cm (2.5ℓ)	φ210×H 70 8689910
24cm (3.6ℓ)	φ240×H 80 8690010
27cm (5ℓ)	φ270×H 90 8690110
30cm (7ℓ)	φ300×H100 8690210
33cm (9.4ℓ)	φ330×H110 8690310
36cm (12ℓ)	φ360×H120 8690410
39cm (15ℓ)	φ390×H130 8690510
42cm (20ℓ)	φ420×H140 8690610
45cm (23ℓ)	φ450×H150 8690710



① 寸銅鍋 モリブデンジII プラス 蓋無 (目盛付) EBM

内径	商品コード
21cm (7ℓ)	φ210×H210 8688110
24cm (10ℓ)	φ240×H240 8688210
27cm (15ℓ)	φ270×H270 8688310
30cm (20ℓ)	φ300×H300 8688410
33cm (28ℓ)	φ330×H330 8688510
36cm (37ℓ)	φ360×H360 8688610
39cm (46ℓ)	φ390×H390 8688710
42cm (58ℓ)	φ420×H420 8688810
45cm (71ℓ)	φ450×H450 8688910
48cm (86ℓ)	φ480×H480 8693810



④ 片手鍋 深型 モリブデンジII プラス 蓋無 EBM

内径	商品コード
15cm (1.6ℓ)	φ150×H 90 8690810
18cm (2.8ℓ)	φ180×H110 8690910
21cm (4ℓ)	φ210×H120 8691010
24cm (6.2ℓ)	φ240×H140 8691110
27cm (8.6ℓ)	φ270×H150 8691210
30cm (12ℓ)	φ270×H170 8691310

※27cm・30cmは向い手付になります。



⑤ 片手鍋 浅型 モリブデンジII プラス 蓋無 EBM

内径	商品コード
15cm (1.0ℓ)	φ150×H 60 8691410
18cm (1.7ℓ)	φ180×H 65 8691510
21cm (2.5ℓ)	φ210×H 70 8691610
24cm (3.6ℓ)	φ240×H 80 8691710
27cm (5.0ℓ)	φ270×H 90 8691810
30cm (6.8ℓ)	φ300×H100 8691910

※27cm・30cmは向い手付になります。



⑥ テーパーパン モリブデンジII プラス EBM

内径	商品コード
15cm (0.8ℓ)	φ150×H 65 8692010
18cm (1.3ℓ)	φ180×H 70 8692110
21cm (2.0ℓ)	φ210×H 75 8692210
24cm (3.0ℓ)	φ240×H 85 8692310
27cm (4.0ℓ)	φ270×H 95 8692410
30cm (5.0ℓ)	φ300×H100 8692510



⑦ フライパン モリブデンジII プラス EBM

内径	商品コード
18cm	φ180×H40 8751610
21cm	φ210×H45 8751710
24cm	φ240×H50 8751810
27cm	φ270×H55 8751910
30cm	φ300×H70 8752010
32cm	φ320×H60 8752110
34cm	φ340×H60 8752210
36cm	φ360×H70 8752310
40cm	φ400×H80 8752410

※ノンスティック加工



⑧ 料理鍋 モリブデンジII プラス EBM

内径	商品コード
27cm (5.8ℓ)	φ270×H125 8695110
30cm (7.6ℓ)	φ300×H135 8695210
33cm (10.0ℓ)	φ330×H150 8695310
36cm (12.7ℓ)	φ360×H160 8695410
39cm (15.5ℓ)	φ390×H170 8695510
42cm (20.0ℓ)	φ420×H180 8695610
45cm (25.0ℓ)	φ450×H195 8695710



⑨ 雪平鍋 モリブデンジII プラス EBM

内径	商品コード
15cm (0.8ℓ)	φ150×H 65 8692610
18cm (1.3ℓ)	φ180×H 70 8692710
21cm (2.0ℓ)	φ210×H 75 8692810
24cm (3.0ℓ)	φ240×H 85 8692910
27cm (4.0ℓ)	φ270×H 95 8693010
30cm (5.0ℓ)	φ300×H100 8693110



⑩ ヤットコ鍋 モリブデンジII プラス EBM

内径	商品コード
15cm (0.8ℓ)	φ150×H 65 8693210
18cm (1.3ℓ)	φ180×H 70 8693310
21cm (2.0ℓ)	φ210×H 75 8693410
24cm (3.0ℓ)	φ240×H 85 8693510
27cm (4.0ℓ)	φ270×H 95 8693610
30cm (5.0ℓ)	φ300×H100 8693710



⑪ フライパン プロフェッショナル 2PLY IH EBM

外径	内径	高さ	商品コード
7インチ	φ195×φ185×H42		8881100
8インチ	φ215×φ200×H45		8881200
9インチ	φ234×φ220×H47		8881300
10インチ	φ275×φ260×H55		8881400
12インチ	φ315×φ300×H60		8881500

板厚: 2.5mm

※テフロンセレクト加工

※テフロンセレクト加工が無く、エクリプス (超耐摩耗、耐熱性) フッ素樹脂コートに変更させていただきます。

エクリプスコート

業務用に最適、耐摩耗性に優れた特殊三層コート。通常のフッ素樹脂コートより高い耐熱温度。



熱効率の良い2層銅

200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

※鍋蓋はP3⑪をご使用下さい。

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・
温度計