

Catalogue No.

20147-7

7

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。

業務用鍋類
フライパン

PRO CHEF 18-8 IH (または21cr) 鍋シリーズ

200V電磁調理器対応・すべての熱源に対応。

- 鍋底に熱効率の高い三層鋼を使用することにより、短時間調理をサポート。電磁調理器に最適です。(18-8ステンレス、アルミニウム、18-0ステンレス)
- ひと目でわかる計量目盛り採用。

※在庫がなくなり次第、本体・蓋の材質を21cr(高耐熱性ステンレス)に変更させていただきます。
※は、21crに変更しております。

ひと目でわかる計量メモリ



鍋の内面に計量メモリを採用。スムーズな調理行程をサポートします。

※ノンスティックタイプには目盛が付きません。

作業性抜群



高品質ノンスティック加工(4層プロフェッショナル仕様)作業性抜群のノンスティック加工。
カレー・シチュー・ソース等には最適。

このページの全商品は



断面図①～⑥

18-8ステンレス
アルミニウム
18-0ステンレス



① 寸胴鍋 IH 18-8 蓋無 プロシェフ EBM

内径	商品コード	ノンスティック加工
20cm (6.3ℓ) φ200×H200	8884400 8884450	
22cm (8.4ℓ) φ220×H220	8884500 8884550	
24cm (10.9ℓ) φ240×H240	8884600 8884650	
26cm (13.8ℓ) φ260×H260	8884700 8884750	
28cm (17.2ℓ) φ280×H280	8884800 8884850	
30cm (21.2ℓ) φ300×H300	8884900 8884950	
32cm (25.7ℓ) φ320×H320	8885000	
34cm (30.8ℓ) φ340×H340	8885100	
36cm (36.6ℓ) φ360×H360	8885200	
40cm (50.2ℓ) φ400×H400	8885300	
45cm (71.5ℓ) φ450×H450	8885400	



② 半寸胴鍋 IH 18-8 蓋無 プロシェフ EBM

内径	商品コード	ノンスティック加工
20cm (4.4ℓ) φ200×H140	8885500 8885550	
22cm (5.1ℓ) φ220×H155	8885600 8885650	
24cm (7.2ℓ) φ240×H160	8885700 8885750	
26cm (9.3ℓ) φ260×H175	8885800 8885850	
28cm (11.1ℓ) φ280×H180	8885900 8885950	
30cm (13.8ℓ) φ300×H195	8886000 8886050	
32cm (16.1ℓ) φ320×H200	8890400	
34cm (20ℓ) φ340×H220	8886100	
36cm (22.4ℓ) φ360×H220	8886200	
40cm (31.4ℓ) φ400×H250	8886300	
45cm (37.7ℓ) φ450×H300	8886400	



③ 外輪鍋 IH 18-8 蓋無 プロシェフ EBM

内径	商品コード	ノンスティック加工
24cm (3.6ℓ) φ240×H 80	8888100 8888150	
26cm (4.0ℓ) φ260×H 75	8888200 8888250	
28cm (5.8ℓ) φ280×H 95	8888300 8888350	
30cm (7.0ℓ) φ300×H100	8888400 8888450	
32cm (8.8ℓ) φ320×H110	8888500	
34cm (10.4ℓ) φ340×H115	8888600	
36cm (11.2ℓ) φ360×H110	8888700	



④ 片手鍋 深型 IH 18-8 蓋無 プロシェフ EBM

内径	商品コード	ノンスティック加工
16cm (1.9ℓ) φ160×H 95	8886500 8886550	
18cm (2.7ℓ) φ180×H105	8886600 8886650	
20cm (3.6ℓ) φ200×H115	8886700 8886750	
22cm (4.7ℓ) φ220×H125	8886800 8886850	
24cm (6.1ℓ) φ240×H135	8886900 8886950	
26cm (8.0ℓ) φ260×H150	8887000 8887050	
28cm (9.5ℓ) φ280×H155	8887100 8887150	
30cm (13.8ℓ) φ300×H195	8887200 8887250	



⑤ 片手鍋 浅型 IH 18-8 蓋無 プロシェフ EBM

内径	商品コード	ノンスティック加工
16cm (1.2ℓ) φ160×H 60	8887300 8887350	
18cm (1.6ℓ) φ180×H 65	8887400 8887450	
20cm (2.2ℓ) φ200×H 70	8887500 8887550	
22cm (2.8ℓ) φ220×H 75	8887600 8887650	
24cm (3.6ℓ) φ240×H 80	8887700 8887750	
26cm (4.5ℓ) φ260×H 85	8887800 8887850	
28cm (5.8ℓ) φ280×H 95	8887900 8887950	
30cm (7.0ℓ) φ300×H100	8888000 8888050	

⑥ コニカルパン IH 18-8 蓋無 プロシェフ EBM

内径	商品コード	ノンスティック加工
16cm (1.2ℓ) φ160×H60	8888800 8888850	
20cm (2.0ℓ) φ200×H65	8888900 8888950	
24cm (3.4ℓ) φ240×H75	8889000 8889050	

断面図⑧～⑩



※片手鍋深型・浅型とも30cmは向い手付きとなります。



⑦ 蓋 プロシェフ EBM

商品コード	商品コード
16cm φ160 8889100	30cm φ300 8889900
18cm φ180 8889200	32cm φ320 8889900
20cm φ200 8889300	34cm φ340 8890000
22cm φ220 8889400	36cm φ360 8890100
24cm φ240 8889500	40cm φ400 8890200
26cm φ260 8889600	45cm φ450 8890300
28cm φ280 8889700	



⑧ IH 2PLY 雪平鍋 プロシェフ EBM

内径	高さ	商品コード
15cm H60		8813000
18cm H70		8813100
21cm H80		8813200
24cm H90		8813300

※材質：アルミ1.9mm+SUS430 0.6mm
●熱伝導率の高いアルミと電磁調理器にも反応するSUS430を使った二層鋼を使用。



⑨ IH 2PLY プラス 雪平鍋 プロシェフ EBM

内径	高さ	商品コード
15cm H60		8813050
18cm H70		8813150
21cm H80		8813250
24cm H90		8813350

※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。



⑩ ヤットコ鍋 プロシェフ IH 2PLY EBM

内径	容量	高さ	商品コード
15cm (0.9ℓ)	H60		8896800
18cm (1.5ℓ)	H70		8896900
21cm (2.3ℓ)	H80		8897000
24cm (3.8ℓ)	H95		8897100

※材質：アルミ1.9mm+SUS430 0.6mm
●熱伝導率の高いアルミと電磁調理器にも反応するSUS430を使った二層鋼を使用。

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。

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。