

Catalogue No.

20147-77

77

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。

柳宗理デザインシリーズ

ステンレス・アルミ3層

●鍋の内側には耐食性に優れた18-8ステンレス鋼を、芯材に熱伝導性に優れた純アルミニウムを、外側にはH4加熱に適した18-8ステンレスを用いた3層構造。クッキングヒーター用調理器具のSGマークを取得しておりますのでガスから200Vの電磁調理器まで幅広い熱源でご使用いただけます。

使いやすくあきのこないシンプルなデザイン。素材は丈夫で清潔な18-8ステンレスを基本にして用途に応じパ
ンチング材、エキスパンドメダル、ブルーテンバ材、使いやすく耐久性があるものとなっています。

鉄フライパン



① IH片手鍋 (つや消し)



商品コード
18cm 351×218×H117 満水2.0ℓ 2305200
22cm 423×260×H123 満水2.5ℓ 2305300



② IH両手鍋 (つや消し)



商品コード
22cm 347×237×H147 満水3.8ℓ 2305400



③ IHステンレスケトル 2.5ℓ



商品コード
(ミラー仕上) 2305500
(つや消し) 2305600
244×190×H205 (把手含) 満水2.5ℓ



④ フライパン (蓋付) 鉄製

商品コード
18cm 338×218×H 70 2304900
22cm 400×260×H100 2305000
25cm 450×290×H115 2305100

●フライパンはブルーテンバ材を使用しています。ブルーテンバ材はフライパンなどを作るために開発された材料で、鉄板の表面を焼き入れ(酸化)させてありほかの鉄板材料と比べ錆びにくく、加工性が優れています。使用開始時に焼き込みが必要ですが一度油が馴染めば大変耐久力があり長く使用できます。

18-8 ステンレスシリーズ



⑤ 両手鍋 (深型)

22cm 347×237×H207 満水6.0ℓ 2303800



⑥ 両手鍋 (浅型)

22cm 347×237×H147 満水3.8ℓ 2303900



⑦ 片手鍋

商品コード
18cm (ミラー仕上) 2304500
18cm (つや消し) 2304600
351×218×H117 満水2.0ℓ
商品コード
22cm (ミラー仕上) 2304700
22cm (つや消し) 2304800
423×260×H123 満水2.5ℓ



⑧ ミルクパン

商品コード
16cm (ミラー仕上) 2304100
16cm (つや消し) 2304200
蓋付16cm (ミラー仕上) 2304300
蓋付16cm (つや消し) 2304400
290×180×H107 満水1.2ℓ

●ミルクパンと16cmパンチングストレーナー、18cm片手鍋と19cmパンチングストレーナーはそれぞれ組合わせて使用できるようにサイズを設定してあります。



⑨ パスタパン

22cm 347×237×H247 満水6.0ℓ 2303700



⑩ コランダー

22cm 347×237×H187 2304000
●コランダーはエキスパンドメダルを使用しています。エキスパンドメダル(ラス網)とは、金属板を特殊な機械によって千鳥状に切れ目を入れると同時に押し広げ、菱形あるいは亀甲状の網目状に加工した製品です。エキスパンドメダルは一枚の板から作られるので、網目がもつれたり、ほどけたりしません。また他の網に比べて、軽くしかも丈夫です。



⑬ パンチングストレーナー

商品コード
16cm φ164×H 63 2301800
19cm φ193×H 69 2301900
23cm φ238×H 86 2302000
27cm φ276×H103 2302100



⑭ ステンレスプレート

商品コード
32cm 317×258×H20 2303400
25cm 250×205×H20 2303500
18cm 181×150×H18 2303600

●オーダブル皿から一人用盛付皿として、シンプルなデザインが盛付けを鮮やかに引き立たせ、食卓を演出します。

⑪ ステンレスボール

商品コード
13cm 0.4ℓ φ132×H 50 2301200
16cm 0.7ℓ φ158×H 65 2301300
19cm 1.2ℓ φ185×H 77 2301400
23cm 3.4ℓ φ231×H119 2301500
27cm 4.2ℓ φ272×H117 2301600

●用途に応じ、小(13cm・16cm・19cm)はまきこむ様に底が絞ってあり、中(23cm)はミキシングしやすい様に深めに曲線が工夫され、大(27cm)は洗い桶にも使える様大きになっています。



⑫ パンチングストレーナー 手付き

19cm φ193×300×H90 2301700

⑮ ターナー

80×140×315 2302200

⑯ スキナー

80×140×315 2302200

商品コード
L 105×80×300 2302300
S 72×65×232 2303000

⑰ スキナー

80×140×315 2302200

商品コード
L 97×80×305 2302400
S 72×60×227 2302900

⑱ フォークレードル

92×72×288 2302500

⑲ レードル

80×140×315 2302200

商品コード
L 95×72×298 2302600
M 86×63×290 2302700
S 72×60×226 2302800



⑳ ステンレストング 穴なし

47×220 2303100

㉑ ステンレストング 穴あき

47×220 2303200

㉒ 泡立て

φ80×300 2303300

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。

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