

Catalogue No.

20147-8

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

8

●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。

寸法表示は内寸です。

PADERNO®

全ての熱源に対応・パデルノ1000シリーズ [パデルノ] 18-10ステンレス鍋 (グルメシリーズ)

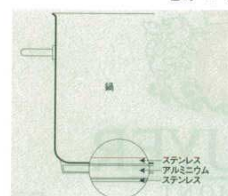
[パデルノ] の特長



イタリア

- 人間工学的に作られた空周ハンドル
- 切れの良いエッジ
- (ステンレス、アルミ、ステンレス)のサンドイッチ式三層底
- イノックス18-10の優れた品質

電磁・ガス・電気・ハロゲン
すべての熱源に対応です。



このページの①～⑨は



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

葉味入・
シールウェア容器

ボール・ザル・
水ます

はかり・タイマー・
温湿度計



① 寸胴鍋 (蓋無) 1001 パデルノ

商品コード	商品コード
18cm (4.0ℓ) H160 8713000	32cm (25.5ℓ) H320 6265800
20cm (5.5ℓ) H180 8713100	36cm (36.5ℓ) H360 6265900
22cm (8.3ℓ) H220 8713200	40cm (50.0ℓ) H400 6266000
24cm (10.5ℓ) H240 6265600	45cm (63.5ℓ) H400 6266100
28cm (17.0ℓ) H280 6265700	50cm (98.0ℓ) H500 6266200

非電磁対応 1001 パデルノ

50cm (98.0ℓ) H500 6266210



② 半寸胴鍋 (蓋無) 1007 パデルノ

商品コード	商品コード
18cm (2.7ℓ) H108 8713300	32cm (15.4ℓ) H195 6266500
20cm (3.8ℓ) H120 8713400	36cm (20.5ℓ) H215 6266600
22cm (5.0ℓ) H130 8713500	40cm (30.1ℓ) H240 6266700
24cm (6.5ℓ) H145 6266300	45cm (42.9ℓ) H270 6266800
28cm (9.8ℓ) H160 6266400	50cm (58.0ℓ) H300 6266900

非電磁対応 1007 パデルノ

50cm (58.0ℓ) H300 6266910



③ 外輪鍋 (蓋無) 1009 パデルノ

商品コード	商品コード
18cm (1.8ℓ) H 70 8713600	36cm (13.0ℓ) H130 6267200
20cm (2.5ℓ) H 75 8713700	40cm (18.0ℓ) H145 6267300
24cm (3.7ℓ) H 80 8713800	45cm (24.6ℓ) H155 6267400
28cm (5.8ℓ) H 95 6267000	50cm (37.0ℓ) H190 6267500
32cm (9.2ℓ) H110 6267100	

非電磁対応 1009 パデルノ

50cm (37.0ℓ) H190 6267510



④ 深型片手鍋 (蓋無) 1006 パデルノ

商品コード	商品コード
14cm (1.2ℓ) H 80 6264000	24cm (6.5ℓ) H145 6264400
16cm (1.9ℓ) H 95 6264100	28cm (9.8ℓ) H160 6264500
18cm (2.7ℓ) H108 6264200	32cm (15.4ℓ) H195 6264600
20cm (3.8ℓ) H120 6264300	36cm (20.5ℓ) H215 6264700
22cm (5.0ℓ) H130 8711200	



⑤ 浅型片手鍋 (蓋無) 1008 パデルノ

商品コード	商品コード
16cm (1.3ℓ) H 65 8711300	28cm (5.8ℓ) H 95 6265000
18cm (1.8ℓ) H 70 8711400	32cm (9.2ℓ) H110 6265100
20cm (2.5ℓ) H 75 6264800	36cm (13.0ℓ) H130 6265200
24cm (3.7ℓ) H 80 6264900	



⑥ テーパーパン 1112 パデルノ

商品コード	商品コード
16cm (1.0ℓ) H60 6268700	20cm (1.6ℓ) H65 6268800
18cm (1.2ℓ) H60 8711500	24cm (2.7ℓ) H75 6268900



⑦ ソテーパーン (蓋無) 1113 パデルノ

商品コード	商品コード
18cm (1.7ℓ) H70 8711600	24cm (3.3ℓ) H85 8711800
20cm (2.2ℓ) H75 8711700	26cm (4.2ℓ) H90 8711900



⑧ フライパン 18-10 1014 パデルノ

商品コード	商品コード
20cm H50 6265300	36cm H60 8711000
24cm H50 6265400	40cm H60 8711100
28cm H55 6265500	45cm H65 8745500
32cm H60 8710900	



⑨ オムレツパン 1115 パデルノ

商品コード	商品コード
20cm H50 8712000	36cm H60 8712400
24cm H50 8712100	40cm H60 8712500
28cm H55 8712200	45cm H65 8712600
32cm H60 8712300	50cm H65 8745600



⑩ 鍋蓋 1161 パデルノ

商品コード	商品コード
12cm 120 8745700	28cm 280 6268100
14cm 140 6267600	32cm 320 6268200
16cm 160 6267700	36cm 360 6268300
18cm 180 6267800	40cm 400 6268400
20cm 200 6267900	45cm 450 6268500
22cm 220 8714700	50cm 500 6268600
24cm 240 6268000	



⑪ スチームボット 1123
パデルノ

商品コード
20cm H220 8712700
24cm H265 8712800
28cm H295 8712900



⑫ パンマリーボット 1910 パデルノ

商品コード
12cm (1.4ℓ) H140 6263500
14cm (2.4ℓ) H160 6263600
16cm (3.6ℓ) H180 6263700
18cm (5.1ℓ) H200 6263800
20cm (6.9ℓ) H220 6263900



⑬ オイルボット 1780
パデルノ

商品コード
10cm (1ℓ) H210 8745800
15cm (1.5ℓ) H230 8745900

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。