

Catalogue No.

20191-1142

Professional Best Collection

EBM 卓上用品

1142

●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。

すき鍋

使い捨てだから衛生的で手間もいりません。
四季折々、季節に合わせて宴をより華やかに演出してみても、いかがでしょうか…。



- ① **すき鍋 M33-245 金 アルミ**
100枚入 240×240 底の直径φ110 1685100
- ② **すき鍋 M33-246 銀 アルミ**
100枚入 240×240 底の直径φ110 1685200



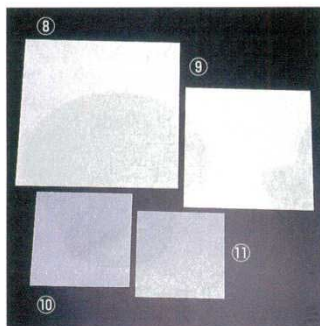
- ③ **すき鍋 M33-243 金 アルミ**
100枚入 180×180 底の直径φ85 5274200
- ④ **すき鍋 M33-244 銀 アルミ**
100枚入 180×180 底の直径φ85 5274300



- ⑤ **アルミ箔鍋 金/銀 200枚入**
商品コード
8号 240×240 底の直径φ110 3286900
6号 180×180 底の直径φ90 3287000
- ⑥ **アルミ箔鍋 銀 200枚入**
商品コード
8号 240×240 底の直径φ110 3287100
6号 180×180 底の直径φ90 3287200



- ⑦ **すき鍋 15cm アルミ**
200枚入 180×180 底の直径φ120 5275000
※アルミコンロセット(小)に受網を使わずにそのまま使用できます。



- ⑧ **紙すき鍋 M30-007 特大 あら味**
250枚入 425×425 5274500
- ⑨ **紙すき鍋 M30-006 大 あら味**
250枚入 340×340 5274600
- ⑩ **紙すき鍋 M30-005 中 あら味**
500枚入 250×250 5274700
- ⑪ **紙すき鍋 M30-004 小 あら味**
500枚入 225×225 5274800



- ⑫ **紙すき鍋 M30-197 あら味 深絞り**
200枚入 225×225 底の直径φ110 5274900



- ⑬ **紙すき鍋 M33-247 白宴**
300枚入 240×240 底の直径φ110 5274400
※ホルダーは別売です。



- ⑭ **紙鍋ホルダー EBM**
外寸φ150×H35 1685400



紙鍋 春夏秋冬 (250枚入)

- 商品コード
⑮ **SW-40 小** 200×200 1782500
⑯ **SW-41 大** 240×240 1782600

●三層構造の紙鍋。桜・あやめ・もみじ・椿の4絵入りですので、季節を問わずご使用頂けます。



※底の直径：大小ともにφ100



紙鍋用受網 ステンレス製

- 商品コード
⑰ **M20-318** φ155 4435000
⑱ **M20-323** φ120 5265900



受籠 竹製

- 商品コード
⑲ **M40-850** φ240 5275100
⑳ **M40-851** φ270 5275200

発熱板 18-0 (電磁調理器用)

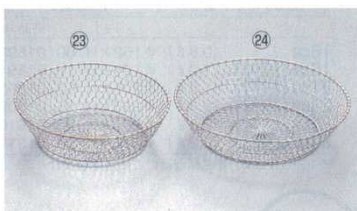
- 商品コード
㉑ **M20-354** φ160 5275300
㉒ **M20-355** φ180 5275400



電磁調理機用 紙すき鍋の セッティング方法

竹製受籠㉑に紙すき鍋をセットし、発熱板を紙すき鍋の中(底に平に)に入れてだし汁を入れて下さい。

竹製受籠㉑は、発熱板㉒と㉑の紙すき鍋425mmを、竹製受籠㉑は、発熱板㉒と㉑の紙すき鍋340mmをそれぞれご使用下さい。



紙鍋用受網 手あみ

- 商品コード
㉓ **M20-321** φ240 5275600 (⑨紙すき鍋あら味大用)
㉔ **M20-322** φ270 5275700 (⑧紙すき鍋あら味特大用)



紙焼用プレート M20-225

- φ110 0364100 厚さ4mm
●紙すき鍋あら味シリーズといっしょに使用していただきますと、紙鍋の中で焼き物ができます。
※㉒のあら味以外の紙は使用できません。



- ⑫ **紙すき鍋 M30-230 あら味深絞りミニ (200枚入)**
180×180 底の直径φ85 0363800
※コンロセットは別売です。

和・洋・中・給食・食器

和・洋・中・銀器 漆器

メモ用品

ロビー関連商品

和・洋・中 鍋物用品

喫茶サービス用品

ガラス・ワイン・バー用品

卓上小物

石焼ビビンバ・ステーキ皿