

Catalogue No.

20191-24

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

24

●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。



① ストウブ グリルパン 丸型
120 23 23 φ270×H20 8879100



②④ ストウブ グリルパン 正角型
120 21 23 240×240×H25 8879210



②⑤ ストウブ グリルパン 長角型
120 22 23 340×210×H25 8879310



②⑥ グリルパン 鉄製 デバイヤー
商品コード
5530-26cm φ260×H50 7013900
5530-30cm φ300×H50 7014000
5530-32cm φ320×H50 7003900
板厚：2mm



⑥ ステーキパン 丸型 木柄 アルミイモノ 24cm
φ255×H23 全長525 6380600 ⑥



⑦ ステーキパン 斜溝付 小判型 アルミイモノ
全長 板厚 商品コード
大 330×280×H18 605 6.0 8140700
小 265×245×H15 525 6.0 8140800

●深溝が斜めに切つてある為、ステーキに網目をつけるのに2枚らくらく載せられ、180°回転させて裏表を焼くだけで誰でも簡単に網焼きステーキが作れ、効率的です。



⑧ ステーキパン 網焼 アサヒ H-301-45 250×235 全長490 6849300 ⑩
※鉄鋳物製



⑨ グリルパン 木柄 南部鉄 25cm φ252×H20 全長440 0200300



⑩ オイルパン 鉄イモノ 25cm
φ250×H37 全長370 0200200 ⑩



⑪ グリルパン ビック アサヒ H-306-28 外寸：365×300×H20 7328900
※鉄製



⑫ グリルプレート IK ⑤
外寸：290×360×H25 6812200
※鉄製



⑬ ステーキパン 角型 斜溝付 アルミイモノ
外寸：355×240×H20 6380500 ⑥
●溝が斜めに切つてある為、ステーキに網目をつけるのに2枚らくらく載せられ、180°回転させて裏表を焼くだけで誰でも簡単に網焼きステーキが作れます。



⑭ ステーキパン 角型 アルミイモノ
外寸：355×240×H20 0200400



⑮ ステーキグリル CR-18 トキワ
外寸：315×253×H20 1646300
※鉄製



⑯ オイルプレートグリル 南部鉄 ⑥
外寸：280×240×H22 0200500
※鉄製



⑰ オイルプレート H-300-70 鉄 ⑤
外寸：247×345×H20 6284900
※鉄製



⑱ オイル焼 512 丸型 トキワ ⑤
外寸 商品コード
30cm 340×305×H22 1646800
35cm 395×355×H22 1646900
○内面特殊ホーロー仕上
○専用ハンドル(705)付きです。
※鉄製



⑲ オイル焼 511 角型 トキワ ⑤
外寸 商品コード
25×25 293×253×H20 1646400
25×30 253×342×H20 1646500
30×30 340×302×H20 1646600
33×33 375×332×H20 1646700
○内面特殊ホーロー仕上
※専用ハンドル(705)付きです。
※鉄製



⑳ オイルプレート どっしりくん 南部鉄 ⑥
外寸 商品コード
大 386×270×H19 3045500
小 325×244×H17 3045600
※鉄製



お好み焼鉄板 IK ⑤
外寸 商品コード
⑪丸型 380×300×H20 5367000
⑫角型 355×270×H22 5367100
※鉄製



㉓ 焼ゴテ ステーキ用 真鍮製
3042900
150×120×全長530

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。

業務用鍋類・フライパン

キッチン・ポット・保存容器

中華料理道具・揚鍋

ブランドキッチン・コレクシヨン

フッドパン・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

温湿度計・はかり・タイマー