

Catalogue No.
20191-244

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

●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。



①ジャンボ蒸器 アルマイト

	商品コード
大	450×450 0469900
中	395×395 0470000

※中段深さ130mm×2段
水槽深さ(大)195mm(中)185mm
※水槽用スノコ付です。



②角蒸器 しゅう酸アルマイト ツルマル

	底面	中段深さ	水槽深さ	1段あたりの容量	商品コード
24cm 一重	224×224	114	86	約1.2升	0471700 [8]
二重	224×224	114	86	約1.2升	0472000 [4]
26cm 一重	244×244	123	93	約1.5升	0471800 [8]
二重	244×244	123	93	約1.5升	0472100 [4]



③角蒸器 プレス 18-0 モモ

	1段あたりの容量	2段	3段
22cm 約6合	0472200 [12]	0472600 [8]	
24cm 約8合	0472300 [8]	0472700 [6]	
27cm 約1升	0472400 [8]	0472800 [6]	
29cm 約1.2升	0472500 [6]	0472900 [4]	

※中段深さ 22cm・24cm: 110mm
27cm・29cm: 115mm
水槽深さ 22cm・24cm: 95mm
27cm・29cm: 100mm



④深型角蒸器 プレス 18-8 T

	1段あたりの容量	2段	3段
24cm 約8合	0474200 [6]	0474500 [4]	
27cm 約1升	0474300 [6]	0474600 [4]	
29cm 約1.2升	0474400 [4]	0474700 [4]	

※中段深さ116mm、水槽深さ102mm



⑤セッター 蒸器 アルミ

	中段深さ	水槽深さ	1段あたりの容量	一重	二重
26cm	140	136	約1.5升	4387200	4387600
28cm	150	145	約2升	4387300	4387700
30cm	154	155	約2.5升	4387400	4387800
33cm	160	165	約3升	4387500	4387900

●蓋形状は、蒸気の循環を高め、水滴を蒸し物の上に落とさず器内のまわりに流すように丸みをつけた設計。べとつかず、ふっくら蒸し上がります。
●目皿はフッ素加工で、お手入れが簡単です。



⑥しゅう酸 一段 アルマイト 銅 セイロ ツルマル

	中段深さ	満水容量	商品コード
28cm	98	7.8ℓ	0931800
30cm	119	8.6ℓ	0931900



⑦しゅう酸 二段 アルマイト 銅 セイロ ツルマル

	中段深さ	満水容量	商品コード
28cm	98	7.8ℓ	0932000
30cm	119	8.6ℓ	0932100



⑧丸蒸器 プレス 18-0 モモ

	1段あたりの容量	2段	3段
27cm 約1升	0475700 [10]	0475900 [6]	
29cm 約1.2升	0475800 [8]	0476000 [6]	

※中段深さ 27cm: 103mm
29cm: 105mm
水槽深さ 27cm: 87mm
29cm: 105mm



⑨ポキユート 兼用鍋 アルマイト

	商品コード
18cm (2.5ℓ)	H105 (65) 4200200
20cm (3.5ℓ)	H120 (75) 4200300
22cm (4.7ℓ)	H130 (80) 4200400
24cm (6.0ℓ)	H140 (90) 4200500
26cm (7.8ℓ)	H150 (95) 4200600

●目皿付で、蒸し物料理もできます。



⑩セイロ (すのこ付) アルミ

サイズ	商品コード	容量 (升)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
28cm	3077700	2.8	280	137	274	288	
30cm	3077800	3.2	298	142	292	309	
32cm	3077900	3.5	319	150	313	332	
34cm	3078000	4.6	340	153	334	344	
36cm	3078020	5	360	175	360	370	



⑪日本釜用板セイロ 桧製

	内径	底内径	深さ	商品コード
24cm (約1升)	φ235	φ250	105	0492100
27cm (約1.5升)	φ265	φ280	120	0492200
30cm (約2.2升)	φ295	φ310	135	0492300
33cm (約3.0升)	φ315	φ340	150	8705300

※すだれ付
※木蓋は、⑬、⑭から1サイズ大きいものを御使用ください。

⑫料理銅用和セイロ ひのき

	内径	底内径	深さ	商品コード
27cm (約1升)	φ235	φ253	120	0492400
30cm (約1.5升)	φ265	φ285	130	0492500
33cm (約2升)	φ295	φ310	130	0492600
36cm (約3升)	φ320	φ345	130	0492700
39cm (約4升)	φ345	φ365	115	0492800
42cm (約5升)	φ375	φ400	115	0492900
45cm (約6升)	φ400	φ425	115	0493000
48cm (約7升)	φ435	φ455	115	0493100
51cm (約8升)	φ460	φ485	115	0493200
54cm (約8.5升)	φ490	φ515	115	0493300
60cm (約1斗)	φ555	φ575	115	0493400

※すだれ付
※木蓋は、⑬、⑭から同じサイズのものをお使用ください。



⑬木蓋 さわら製 EBM

商品コード	商品コード
15cm 0144800	39cm 0145600
18cm 0144900	42cm 0145700
21cm 0145000	45cm 0145800
24cm 0145100	48cm 0145900
27cm 0145200	51cm 0146000
30cm 0145300	54cm 0146100
33cm 0145400	57cm 0146200
36cm 0145500	60cm 0146300

厚さ: 15~27cm: 10mm
30~60cm: 15mm



⑭木蓋 スプルズ製 EBM

厚さ	商品コード	厚さ	商品コード
15cm 8	0146400	39cm 12	0147200
18cm 8	0146500	42cm 14	0147300
21cm 10	0146600	45cm 14	0147400
24cm 10	0146700	48cm 14	0147500
27cm 10	0146800	51cm 14	0147600
30cm 10	0146900	54cm 16	0147700
33cm 12	0147000	57cm 16	0147800
36cm 12	0147100	60cm 16	0147900



⑮スチーマー 18-0

φ140~240 0481300

⑯ジャンボ スチーマー 18-0

φ175~275×H80 8337000

(足の高さ20mm含む)

●どんな鍋でもピッタリ入ります。

⑰茹で茹で万能蒸器 18-0

φ265 5623600

⑱電子レンジ用 蒸器 R クラブ

外径: φ215×H100 3078100
材質: 本体・フタ: ポリアプロピレン
耐熱温度: 140℃ 耐冷温度: -20℃

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。

シンク・作業台・食器戸棚

電磁調理機・コンロ類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・庖丁差し類

マナ板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャイ