

Catalogue No.
20191-255

255

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。

ストッカー・裏漕し・スーフ漕し類

オーブンウェア・デリカプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・抜型類

フードパン・天板・バット類

給食道具・ストレーナー類

バスボックス・コンテナ類

薬味入・シールウェア容器

ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温度度計



① 玉子焼 関東型 銅製 EBM

内寸	商品コード
15cm	150×150×H30 0497600
18cm	180×180×H33 0497700
21cm	210×210×H36 0497800
24cm	240×240×H39 0497900
27cm	270×270×H42 0498000
30cm	300×300×H45 0498100

※内側は錫引き加工をしてあります。
※板厚：15cm、18cm…1.2mm
21cm～30cm…1.5mm



② 玉子焼 関東型 (フッ素樹脂加工) 銅製 EBM

内寸	商品コード
15cm	150×150×H30 5623700
18cm	180×180×H33 5623800
21cm	210×210×H36 5623900
24cm	240×240×H39 5624000



③ 玉子焼用木蓋 さわら EBM

商品コード
15cm用 150×150 0500900
18cm用 180×180 0501000
21cm用 210×210 0501100
24cm用 240×240 0501200
27cm用 270×270 0501300
30cm用 300×300 0501400



④ 玉子焼 関東型 (薄焼用) 銅製 EBM

内寸	商品コード
15cm	150×150×H21 0500100
18cm	180×180×H21 0500200
21cm	210×210×H21 0500300
24cm	240×240×H21 0500400

※内側は錫引き加工をしてあります。



⑤ 玉子焼 関西型 銅製 EBM

内寸	商品コード
10.5cm	150×105×H30 0498200
12 cm	165×120×H30 0498300
13.5cm	180×135×H30 0498400
15 cm	195×150×H30 0498500
16.5cm	210×165×H30 0498600
18 cm	225×180×H30 0498700
19.5cm	240×195×H30 0498800
21 cm	255×210×H30 0498900
22.5cm	270×225×H30 0499000
24 cm	285×240×H30 0499100
27 cm	315×270×H30 0499200
30 cm	345×300×H30 0499300

※内側は錫引き加工をしてあります。
※板厚：10.5cm～21cm…1.2mm
22.5cm～30cm…1.5mm



⑥ 玉子焼 関西型 (フッ素樹脂加工) 銅製 EBM

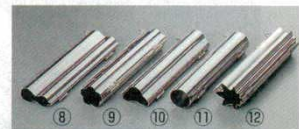
内寸	商品コード
10.5cm	150×105×H30 5624100
12 cm	165×120×H30 5624200
13.5cm	180×135×H30 5624300
15 cm	195×150×H30 5624400
16.5cm	210×165×H30 5624500
18 cm	225×180×H30 5624600



⑦ 玉子焼 名古屋型 銅製 EBM

内寸	商品コード
15 cm	150×195×H30 0499400
16.5cm	165×210×H30 0499500
18 cm	180×225×H40 0499600
19.5cm	195×240×H40 0499700
21 cm	210×255×H40 0499800
22.5cm	225×270×H40 0499900
24 cm	240×285×H40 0500000

※内側は錫引き加工をしてあります。



⑧ ダシ巻 兵丹 18-8 EBM

65×240 0501500

⑨ ダシ巻 梅 18-8 EBM

45×240 0501600

⑩ ダシ巻 松 18-8 EBM

50×240 0501700

⑪ ダシ巻 丸 18-8 EBM

50×240 0501800

⑫ ダシ巻 紅葉 18-8 EBM

55×240 3098100



金属表面に無数の凹凸を浮き立たせた特殊加工金属です。素材と銅版の間に絶えず油が回るため、こげつきやこびりつきの発生する恐れが格段に減ります。しっかりと焼けて、こびりつきにくい、美味しい料理のために生まれた革新的な加工法です。



⑬ IHマスター玉子焼

FK-1006 2024600

内寸：185×130×H36

質量：620g

材質：本体(内側) 鉄インボス

(中側) アルミニウム

(外側) ステンレス鋼 (18-0)

※スーパーエンボスNF加工



⑭ ビタクラフト エッグパン

3360 2024700

内寸：195×145×H35

材質：ステンアルミマジックコート

※4層構造にマジックコートを施しています。



⑮ 玉子焼 ロイヤル

XED-195 3098300

内寸：195×135×H30

板厚：1.0mm

材質：クラデックス鋼 (三層構造)

●耐久性・保温性に優れ、どんな熱源でも効果的です。



⑯ 玉子焼 (銅) ロイヤル

XED-140 4222800

内寸：275×140×H35

板厚：1.5mm

材質：銅クラッド鋼

●銅を使用しているため、ステンレスに比べ熱伝導率が高く、素早く調理できます。



⑰ 玉子焼 (銅) ロイヤル

XED-230 240×230×H35 4222900

XED-260 275×260×H35 4223000

板厚：1.5mm

材質：銅クラッド鋼

●銅を使用しているため、ステンレスに比べ熱伝導率が高く、素早く調理できます。



⑱ フジHPA 玉子焼 DX

19.5cm 2881500

内寸：195×140×H30

材質：ステンレス/アルミクラッド

三層鋼

※内面フッ素樹脂加工



⑲ 玉子焼 グリルシクネスパン

アルプレッサ

6555000

内寸：225×200×H35

※内面フッ素樹脂加工



⑳ 逆軽ラフィナー IH玉子焼

3524700

内寸：210×140×H35

●本体形状は、先端が低くなっているため、ターナーが入りやすく、玉子焼きが巻きやすく、皿に移すときも簡単です。



㉑ 玉子焼M IHブラハンゼン

1750700

内寸：185×175×H35

※テフロンプラチナ加工