

Catalogue No.

20191-256

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

256

●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 エッグパン 42100
ノンスティック 6704000
530×325×H30
材質：アルミ 1.6mm
※一度に12ヶの目玉焼き(φ90)ができます。



② ノンスティック アルミ
56235 エッグパン 2876000
354×325×H35
材質：アルミ 1.6mm
●目玉焼き専用トレー
●1度に8個の目玉焼き(φ90)ができます。



④ 匠技 目玉焼き17cm
3690100
φ170×H32
テフロン® プラチナ プロ



⑤ 目玉焼 蓋付 14cm バルゴ
8148900
内寸：φ141×H35
付属品：蓋 (ステンレススチール)
板厚：底厚/2.7mm 重量：210g



②⑩ New トリプルパン
24cm TP-3
1908400
φ240×H40
材質：アルミダイキャスト
内面：フッ素樹脂加工



②⑪ IHマーブルトリプルパン
24cm TP-4
1908500
φ240×H40
材質：アルミダイキャスト
内面：マーブルフッ素樹脂加工



⑥ クックパン 木柄
南部鉄
0502300
出来上りサイズ 90×80
材質：鉄イモノ



⑦ 目玉焼 木柄 南部鉄
0502400
1個の直径 95
材質：鉄イモノ



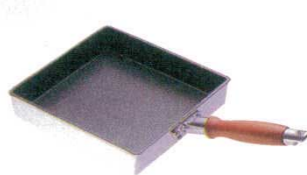
⑧ 玉子焼 トリオスリー
エッグパン KS-2314
6555100
焼面内寸φ117×H3
本体：アルミダイキャスト
フッ素樹脂加工



⑨ エッグロースター
アマラル ミステール
2149600
内寸：180×120×H36



⑩ 玉子焼 ニューキャスブライト
4223400
内寸：172×137×H36
ブラチナストーン加工



⑪ 玉子焼 プロスタイル
ニュー キャスブライト
21cm 4223300
内寸：210×210×H38
ブラチナストーン加工



⑫ 玉子焼 弁当用 バルゴ
8148600
内寸：150×95×H29
板厚：底厚/2.6mm



玉子焼 バルゴ

	内寸	商品コード
⑬中	197×143×H32	8148800
⑭大	221×201×H35	8148700

板厚：底厚/3.5mm



⑮ 玉子焼
木柄 南部鉄
0502100
内寸180×145×H30
材質：鉄イモノ



⑯ ファブリエ エッグパン
FB-EM 2972200
内寸：180×130×H30
材質：アルミニウム合金/ふっ素樹脂
3コートハード加工
※取っ手は抗菌加工なので、清潔に使えます。



⑰ 匠技 玉子焼き

	内寸	商品コード
中	190×135×H32	3679200
15cm	150×150×H30	3690000
18cm	180×180×H32	3679300
21cm	210×210×H38	3679400

テフロン® プラチナ プロ



⑱ 玉子焼 スピーネ
2265700
内寸167×135×H32
※テフロン® プラチナプロ加工



⑲ 玉子焼き ブラックストーン
内寸 商品コード
中 180×130×H35 3678300
特大 230×210×H30 3678400
フッ素加工

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理機・
コンロ類

電レンジ・オーブン・
トースター

和食・寿司・
おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・
差し類

マナ板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー