

Catalogue No.

20191-29

29

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。

業務用鍋類
フライパン



①フライパン 鉄製 EBM

内寸 φ×長さ	重量	商品コード
16cm φ160×155×H35	360g	0185300
18cm φ180×175×H40	470g	0185400
20cm φ200×185×H40	540g	0185500
22cm φ220×215×H45	670g	0185600
24cm φ240×225×H50	790g	0185700
26cm φ260×255×H60	960g	0185800
28cm φ280×280×H60	1,180g	0185900
30cm φ300×295×H70	1,640g	0186000
32cm φ320×315×H60	1,830g	0186100
34cm φ340×330×H60	1,980g	0186200
36cm φ360×345×H70	2,230g	0186300
40cm φ400×370×H80	2,650g	0186400

板厚: 16~24...1.2mm
26~40...1.6mm



②ブルーテンパーフライパン EBM

柄の長さ	重量	商品コード
16cm φ160×145×H32	450g	2002500
18cm φ180×165×H35	600g	2002600
20cm φ200×180×H40	700g	2002700
22cm φ220×205×H43	800g	2002800
24cm φ240×223×H47	1,050g	2002900
26cm φ260×255×H50	1,200g	2003000
28cm φ280×270×H53	1,400g	2003100
30cm φ300×293×H53	1,550g	2003200
32cm φ320×305×H55	1,950g	2003300
34cm φ340×340×H60	2,250g	2003400
36cm φ360×380×H65	2,650g	2003500
40cm φ400×435×H65	3,250g	2003600
45cm φ450×450×H75	3,950g	2003700

CH・IH
SGマーク認定商品

厚底 16~30cmサイズ 32~45cmサイズ
2.0mm & 2.3mm

錆に強く油なじみが良いブルーテンパー材を使用。

ブルーテンパー材はフライパンなどを作るために開発された材料で他の鉄板製品材料と比べ錆びにくく、加工性に優れています。



ブルーテンパー材とは

黒皮材の凹凸と表面の皮膜を落とし、ロールで伸ばし鏡のようにツルツルの板にします。その板を最後に焼き付けて酸化皮膜を作ります。表面に細かな凹凸ができ、油のなじみが良く丈夫で錆びにも強いブルーテンパー材が完成します。

カラ焼き不要!

フライパンには透明シリコン加工が施されていますが、あくまで使用開始までの錆止めの目的です。そのままご使用になられても衛生上無害ですので、お手間のかかる空焼きや、野菜を炒める必要はございません。



③フライパン キングパン 鉄製

内寸 φ×長さ	商品コード	内寸 φ×長さ	商品コード
16cm φ160×H32	0187100	34cm φ340×H59	0188000
18cm φ180×H35	0187200	36cm φ360×H62	0188100
20cm φ200×H42	0187300	38cm φ380×H65	0188200
22cm φ210×H44	0187400	40cm φ400×H65	0188300
24cm φ240×H46	0187500	42cm φ420×H71	0188400
26cm φ260×H49	0187600	45cm φ450×H80	0188500
28cm φ280×H51	0187700		
30cm φ300×H55	0187800	板厚: 16~22...1.6mm	
32cm φ320×H57	0187900	24~30...2.0mm	
		32~45...3.2mm	

④フライパン オープンレンジ用 鉄製

内寸 φ×長さ	商品コード	内寸 φ×長さ	商品コード
16cm φ160×75×H32	3040400	34cm φ340×160×H59	3041300
18cm φ180×80×H35	3040500	36cm φ360×175×H62	3041400
20cm φ200×95×H42	3040600	38cm φ380×185×H65 (向手付)	3041500
22cm φ220×100×H44	3040700	40cm φ400×195×H65 (向手付)	3041600
24cm φ240×120×H46	3040800	42cm φ420×200×H71 (向手付)	3041700
26cm φ260×125×H49	3040900	45cm φ450×210×H80 (向手付)	3041800
28cm φ280×135×H51	3041000		
30cm φ300×145×H55	3041100	※向手幅 全て40mm	
32cm φ320×150×H57	3041200	板厚: 16~22...1.6mm	
		24~30...2.0mm	
		32~38...2.3mm	
		40~45...3.2mm	



⑤フライパン 厚板 鉄製 SW

内寸	商品コード
22cm φ210×H35	5717900
24cm φ230×H40	0186500
26cm φ250×H40	0186600
28cm φ263×H40	0186700
30cm φ290×H45	0186800
36cm φ350×H50	0186900
40cm φ400×H65	0187000

板厚: 3.2mm



⑥フライパン 木柄 鉄製

内寸	商品コード
21cm φ210×H45	5718800
24cm φ240×H50	5718900
27cm φ270×H55	5719000
30cm φ300×H60	5719100

板厚: 1.4mm



⑦フライパン 木柄 パワフルシェフ 鉄鍋物 盛栄堂 18cm 5718100

内寸: φ180×H35
木柄長さ: 140



⑨ソテーパン 木柄 南部鉄

外寸	全長	商品コード
18cm φ180×H35	360	0200600
21cm φ210×H40	390	0200700
24cm φ240×H50	420	0200800



⑩オムレツパン 木柄 南部鉄

外寸	全長	商品コード
18cm φ180×H37	360	0200900
21cm φ210×H40	390	0201000
24cm φ240×H45	420	0201100



⑪ファミリーパン

商品コード		
H-92 14cm	φ150×H30	3693800
H-93 17cm	φ175×H30	3693900
H-94 24cm	φ240×H30	3694000

鉄鍋物



⑫口付きフライパン 盛栄堂

内径	商品コード
F-101L 大 φ238×H41	3694100
F-101S 小 φ213×H36	3694200

●取っ手も鉄鍋物の一体造形なので直火だけでなくオープンにそのまま入れてご使用出来ます。
※大には向い手が付いています。



⑬デリカパン 盛栄堂

F-438 16cm 3694300
950cc φ170×H90
鉄精物

950cc φ170×H90

鉄鍋物

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。