

●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料理鍋 三層クラッド
ヒストロ EBM



内径	商品コード
27cm (5.8ℓ) φ270×H125	4147100
30cm (7.6ℓ) φ300×H135	4147200
33cm (10.0ℓ) φ330×H150	4147300
36cm (12.7ℓ) φ360×H160	4147400
39cm (15.5ℓ) φ390×H170	4147500
42cm (20.0ℓ) φ420×H180	4147600
45cm (25.0ℓ) φ450×H195	4147700

●18-8ステンレスと18-0ステンレスでアルミニウムをサンドした三層クラッド (板厚2.0mm)

熱を平均に導く極厚底のボディーは、電磁調理器に最適。もちろん全ての熱源に対応します。



②料理鍋 モリブデンⅡ EBM



内径	商品コード
27cm (5.8ℓ) φ250×H125	8695100
30cm (7.6ℓ) φ280×H135	8695200
33cm (10.0ℓ) φ305×H150	8695300
36cm (12.7ℓ) φ330×H160	8695400
39cm (15.5ℓ) φ360×H170	8695500
42cm (20.0ℓ) φ390×H180	8695600
45cm (25.0ℓ) φ420×H195	8695700

底厚: 27~42cm / 2mm 材質: SUS444 (モリブデン鋼)
45cm / 2.5mm



③料理鍋(目盛付) キングデンジ



深さ	板厚	商品コード
30cm (8ℓ) H135	2.0	4824900
33cm (11ℓ) H150	2.0	4825000
36cm (13ℓ) H165	2.0	4825100
39cm (16ℓ) H175	2.0	4825200
42cm (19ℓ) H185	2.5	4825300
45cm (23ℓ) H200	2.5	4825400



④和鍋 ロイヤル



内径	深さ	商品コード
XHD-270 (5ℓ) φ270×H120		7324900
XHD-300 (8ℓ) φ300×H135		3010200
XHD-330 (11ℓ) φ330×H150		5768800
XHD-360 (14ℓ) φ360×H165		3010300
XHD-390 (17ℓ) φ390×H175		3010400
XHD-420 (21ℓ) φ420×H190		5768900
XHD-450 (27ℓ) φ450×H200		5769000

板厚: 1.5mm



⑤料理鍋 エレテック



深さ	板厚	商品コード
30cm (8ℓ) H135	2.0	3504200
33cm (10ℓ) H150	2.0	3504300
36cm (13ℓ) H165	2.0	3504400
39cm (16ℓ) H175	2.5	3504500
42cm (20ℓ) H185	2.5	3504600
45cm (23ℓ) H195	2.5	5771200

底板厚: 5.0mm



⑥料理鍋 打出 アルミ EBM

深さ	板厚	商品コード
24cm (3.6ℓ) H110	2.0	6174200
27cm (5.5ℓ) H120	2.0	6174300
30cm (8ℓ) H135	2.0	6174400
33cm (10.5ℓ) H150	2.0	6174500
36cm (13ℓ) H165	2.0	6174600
39cm (16ℓ) H175	2.5	6174700
42cm (20ℓ) H185	2.5	6174800
45cm (23ℓ) H200	2.5	6174900
48cm (28ℓ) H220	2.7	6175000
51cm (38ℓ) H230	2.7	6175100
54cm (44ℓ) H255	3.0	6175200
60cm (60ℓ) H280	3.0	6175300



⑦料理鍋(目盛付) 打出 キング アルミ

深さ	板厚	商品コード
24cm (3.9ℓ) H110	2.0	0137200
27cm (5.6ℓ) H120	2.0	0137300
30cm (8ℓ) H135	2.0	0137400
33cm (11ℓ) H150	2.3	0137500
36cm (13ℓ) H165	2.3	0137600
39cm (16ℓ) H175	2.5	0137700
42cm (19ℓ) H185	2.5	0137800
45cm (23ℓ) H200	2.7	0137900
48cm (28ℓ) H220	2.7	0138000
51cm (38ℓ) H230	2.7	0138100
54cm (44ℓ) H255	3.0	0138200
60cm (60ℓ) H280	3.0	0138300



⑧料理鍋 ニューキング アルミ (極厚)

深さ	板厚	商品コード
24cm (3.9ℓ) H110	3.0	3017200
27cm (5.6ℓ) H120	3.0	3017300
30cm (8ℓ) H135	3.2	3017400
33cm (11ℓ) H150	3.2	3017500
36cm (13ℓ) H165	3.2	3017600
39cm (16ℓ) H175	3.3	3017700
42cm (19ℓ) H185	3.3	3017800
45cm (23ℓ) H200	3.5	3017900
48cm (28ℓ) H220	4.0	3018000
51cm (38ℓ) H230	4.0	3018100
54cm (44ℓ) H255	4.0	3018200
60cm (60ℓ) H280	4.0	3018300



⑨料理鍋 ヴァボーレ5.50
遠赤外線 セラミック

商品コード
36cm (13.5ℓ) H165 6291500
39cm (16ℓ) H175 6291600
45cm (26ℓ) H200 6291700

●硬質アルミ素材にセラミックを形成。表面は非常に硬く(ステンレスの2倍の硬度)、殆んど割がれません。
●耐食性、耐久性に優れています。



⑩料理鍋 18-8 クローバー

深さ	板厚	商品コード
24cm (2.6ℓ) H115	0.9	4912200
27cm (4ℓ) H123	0.9	4912300
30cm (5.5ℓ) H130	0.9	4912400
33cm (7.8ℓ) H148	0.9	4912500
36cm (9.2ℓ) H162	0.9	4912600
39cm (13ℓ) H172	0.9	4912700
42cm (16ℓ) H183	1.0	4912800
45cm (19ℓ) H195	1.0	4912900
48cm (23ℓ) H208	1.0	4913000
51cm (28ℓ) H215	1.0	4913100



⑪料理鍋 両手 18-8 SW

深さ	板厚	商品コード
30cm (5.5ℓ) H140	1.0	0139600
33cm (7.8ℓ) H150	1.0	0139700
36cm (9.2ℓ) H160	1.0	0139800
39cm (13ℓ) H170	1.0	0139900
42cm (16ℓ) H180	1.2	0140000
45cm (19ℓ) H190	1.2	0140100
48cm (23ℓ) H210	1.2	0140200
51cm (28ℓ) H220	1.2	0140300



⑫料理鍋(吊付) 18-8 SW

深さ	板厚	商品コード
30cm (5.5ℓ) H135	1.0	0140400
33cm (7.8ℓ) H155	1.0	0140500
36cm (9.2ℓ) H160	1.0	0140600
39cm (13ℓ) H180	1.0	0140700
42cm (16ℓ) H190	1.2	0140800
45cm (19ℓ) H190	1.2	0140900
48cm (23ℓ) H210	1.2	0141000
51cm (28ℓ) H220	1.2	0141100



⑬料理鍋用 揚げザル(手付)

商品コード
33cm用 φ310×H120 5703600
36cm用 φ340×H130 5703700
39cm用 φ370×H140 5703800
42cm用 φ400×H150 5703900
45cm用 φ430×H160 5704000

18-8ステンレス製



⑭ツル付鍋 アルミ

深さ	商品コード
39cm (7.2ℓ) H148	4200900
42cm (9.0ℓ) H170	4201000
45cm (10.8ℓ) H175	4201100
48cm (16.5ℓ) H177	6862900
51cm (18.5ℓ) H192	6863000

板厚: 2.0mm



⑮煮込鍋 アルミ合金

深さ	商品コード
42cm (19ℓ) H175	7327700 ⑤
45cm (23.5ℓ) H190	7327800 ⑤

板厚: 4.0mm



⑯一本ツル段付鍋 アルマイト

深さ	板厚	商品コード
27cm (4ℓ) H110	0.8	2893100 ㉔
30cm (6ℓ) H125	1	2893200 ㉔
33cm (7.5ℓ) H134	1.2	2893300 ㉔
36cm (9.3ℓ) H160	1.2	2893400 ㉔

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。