

Catalogue No.

20191-4

Professional Best Collection

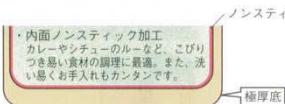
EBM 厨房用品

4

●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。

プロの右腕になる条件

- 1.熱を平均に導える極厚底
- 2.優れた耐食性+タフなボディ
- 3.使い易さを追求したデザイン
- 4.汚れがつきにくいノンスティック加工



EBM モリブデンジII PLUS ノンスティック加工

カレー・シチュー・ソース等の
こびりつき易い調理に最適

For The Professional

電磁調理器は勿論のこと、あらゆる熱源に対応

このページの全商品は



業務用鍋類・
フライパン

キッチンボット・
保存容器

中華料理道具・
揚鍋

ブランドキッチン
コレクション

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・
コンテナー類

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・
温湿度計

耐食性に優れたSUS-316

18Cr・14Ni・3Moモリブデンボディ



② 半寸銅鍋 モリブデンジII プラス 蓋無 (目盛付) EBM

内径	商品コード
21cm (5.1ℓ)	φ210×H150 8689010
24cm (7.8ℓ)	φ240×H170 8689110
27cm (10ℓ)	φ270×H180 8689210
30cm (13ℓ)	φ300×H190 8689310
33cm (18ℓ)	φ330×H220 8689410
36cm (24ℓ)	φ360×H240 8689510
39cm (30ℓ)	φ390×H250 8689610
42cm (38ℓ)	φ420×H280 8689710
45cm (49ℓ)	φ450×H310 8689810
48cm (63ℓ)	φ480×H350 8689310

③ 外輪鍋 モリブデンジII プラス 蓋無 EBM

内径	商品コード
21cm (2.5ℓ)	φ210×H 70 8689910
24cm (3.6ℓ)	φ240×H 80 8690010
27cm (5ℓ)	φ270×H 90 8690110
30cm (7ℓ)	φ300×H100 8690210
33cm (9.4ℓ)	φ330×H110 8690310
36cm (12ℓ)	φ360×H120 8690410
39cm (15ℓ)	φ390×H130 8690510
42cm (20ℓ)	φ420×H140 8690610
45cm (23ℓ)	φ450×H150 8690710

④ 片手鍋 深型 モリブデンジII プラス 蓋無 EBM

内径	商品コード
15cm (1.6ℓ)	φ150×H 90 8690810
18cm (2.8ℓ)	φ180×H110 8690910
21cm (4ℓ)	φ210×H120 8691010
24cm (6.2ℓ)	φ240×H140 8691110
27cm (8.6ℓ)	φ270×H150 8691210
30cm (12ℓ)	φ270×H170 8691310

※27cm・30cmは向い手付になります。

⑤ 片手鍋 浅型 モリブデンジII プラス 蓋無 EBM

内径	商品コード
15cm (1.0ℓ)	φ150×H 60 8691410
18cm (1.7ℓ)	φ180×H 65 8691510
21cm (2.5ℓ)	φ210×H 70 8691610
24cm (3.6ℓ)	φ240×H 80 8691710
27cm (5.0ℓ)	φ270×H 90 8691810
30cm (6.8ℓ)	φ300×H100 8691910

※27cm・30cmは向い手付になります。



⑥ テーパーパン モリブデンジII プラス EBM

内径	商品コード
15cm (0.8ℓ)	φ150×H 65 8692010
18cm (1.3ℓ)	φ180×H 70 8692110
21cm (2.0ℓ)	φ210×H 75 8692210
24cm (3.0ℓ)	φ240×H 85 8692310
27cm (4.0ℓ)	φ270×H 95 8692410
30cm (5.0ℓ)	φ300×H100 8692510

⑦ フライパン モリブデンジII プラス EBM

内径	商品コード
18cm	φ180×H40 8751610
21cm	φ210×H45 8751710
24cm	φ240×H50 8751810
27cm	φ270×H55 8751910
30cm	φ300×H60 8752010
32cm	φ320×H60 8752110
34cm	φ340×H60 8752210
36cm	φ360×H70 8752310
40cm	φ400×H80 8752410

※ノンスティック加工

⑧ 料理鍋 モリブデンジII プラス EBM

内径	商品コード
27cm (5.8ℓ)	φ270×H125 8695110
30cm (7.6ℓ)	φ300×H135 8695210
33cm (10.0ℓ)	φ330×H150 8695310
36cm (12.7ℓ)	φ360×H160 8695410
39cm (15.5ℓ)	φ390×H170 8695510
42cm (20.0ℓ)	φ420×H180 8695610
45cm (25.0ℓ)	φ450×H195 8695710

⑨ 雪平鍋 モリブデンジII プラス EBM

内径	商品コード
15cm (0.8ℓ)	φ150×H 65 8692610
18cm (1.3ℓ)	φ180×H 70 8692710
21cm (2.0ℓ)	φ210×H 75 8692810
24cm (3.0ℓ)	φ240×H 85 8692910
27cm (4.0ℓ)	φ270×H 95 8693010
30cm (5.0ℓ)	φ300×H100 8693110



⑩ ヤットコ鍋 モリブデンジII プラス EBM

内径	商品コード
15cm (0.8ℓ)	φ150×H 65 8693210
18cm (1.3ℓ)	φ180×H 70 8693310
21cm (2.0ℓ)	φ210×H 75 8693410
24cm (3.0ℓ)	φ240×H 85 8693510
27cm (4.0ℓ)	φ270×H 95 8693610
30cm (5.0ℓ)	φ300×H100 8693710



⑪ フライパン プロフェッショナル 2PLY IH EBM

	外径	内径	高さ	商品コード
7インチ	φ195×φ185×H42			8881100
8インチ	φ215×φ200×H45			8881200
9インチ	φ234×φ220×H47			8881300
10インチ	φ275×φ260×H55			8881400
12インチ	φ315×φ300×H60			8881500

板厚：2.5mm

※テフロンセレクト加工
※テフロンセレクト加工がなくなり次第、エキリプス（超耐
摩耗、耐熱性）フッ素樹脂コートに変更させて頂きます。



熱効率の良い2層鍋

エキリプスコート

業務用に最適、耐摩耗性に優れた特殊3層コート。
通常のフッ素樹脂コートより高い耐熱温度。

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。

※鍋蓋はP3⑪をご使用下さい。