

Catalogue No.

20191-41

41

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。

寸法表示は内寸です。

業務用鍋類・
フライパン

業務用 EBM 電磁対応雪平鍋



①雪平鍋 モリブデンⅡ EBM

商品コード	
15cm (0.8ℓ) φ150×H 65	8692600
18cm (1.3ℓ) φ180×H 70	8692700
21cm (2.0ℓ) φ210×H 75	8692800
24cm (3.0ℓ) φ240×H 85	8692900
27cm (4.0ℓ) φ270×H 95	8693000
30cm (5.0ℓ) φ300×H100	8693100

底板厚: 3.0mm・片口仕様
耐熱性に優れた445M2材 (モリブデンボ
ディン)。熱を平均に導く極厚底で、電
磁調理の誘導加熱の効率性は抜群です。



②IH 2PLY 雪平鍋 プロシェフ EBM

商品コード	
15cm H60	8813000
18cm H70	8813100
21cm H80	8813200
24cm H90	8813300

材質: アルミ1.9mm+SUS430 0.6mm
熱伝導率の高いアルミと電磁調理器にも対応
するSUS430を使った二層鍋を使用。



③IH2PLYプラス 雪平鍋 プロシェフ EBM

商品コード	
15cm H60	8813050
18cm H70	8813150
21cm H80	8813250
24cm H90	8813350

※ノンスティックエクリプス加工
(業務用3層コート)
※材質は②と同じです。



④雪平鍋 デンジV200 EBM

容量	商品コード
16cm (1.2ℓ) H70	8501400
20cm (2.2ℓ) H84	8501600
22cm (2.9ℓ) H90	8501700

両口仕様
底板厚 2.0mm ボディー1.0mm
RSX-1 (SUS430+モリブデン含有)
電磁調理器200V対応。勿論あらゆる
熱源に最適です。



⑤雪平鍋 キングデンジ

商品コード	
15cm (0.9ℓ) H 60	4824300
18cm (1.6ℓ) H 70	4824400
21cm (2.4ℓ) H 80	4824500
24cm (3.7ℓ) H 90	4824600
27cm (5.4ℓ) H110	4824700
30cm (7.6ℓ) H120	4824800

目盛付、両口仕様
板厚: 15~24cm...2.0mm
27・30cm...2.5mm
電磁調理の誘導加熱の効率性を素材から追
求し、保温性の高い厚板ステンレスを採用。



⑥雪平鍋 三層鍋 フッ素樹脂加工 24cm (3.8ℓ) H 85 5781400

板厚: 2.0mm・両口仕様



⑦雪平鍋 三層鍋 K

商品コード	
15cm (0.9ℓ) H 55	3025200
18cm (1.5ℓ) H 65	3025300
21cm (2.3ℓ) H 70	3025400
24cm (3.8ℓ) H 85	3025500
27cm (5.2ℓ) H100	3025600
30cm (6.3ℓ) H110	3025700

板厚: 2.0mm・両口仕様
抜群の熱効率を持ち、しかも、保温性、耐蝕
性に優れた「ステンレス+アルミ+ステン
レス」サンドイッチ構造の複合新素材を採用。
鍋全体がムラなく加熱されお料理を美味し
く仕上げます。



⑧雪平鍋 ロイヤル

内寸	商品コード
XYD-165 (1.0ℓ) φ155×H 65	3010800
XYD-180 (1.6ℓ) φ175×H 75	3010900
XYD-200 (2.1ℓ) φ200×H 80	5769100
XYD-210 (2.5ℓ) φ210×H 85	7325000
XYD-240 (3.6ℓ) φ240×H 95	5769200
XYD-270 (5.2ℓ) φ270×H110	5769300
XYD-300 (6.3ℓ) φ300×H120	6247300

板厚: 165~240...1.0mm
270・300...1.5mm
本体材質はステンレス製です。
両口仕様です。



⑨雪平鍋 エレテック

内寸	板厚	商品コード
21cm (2.5ℓ) φ210×H 80	2.5	4386000
24cm (3.3ℓ) φ240×H 90	2.7	4386100
27cm (5.1ℓ) φ270×H105	2.5	4386200

底板厚5.0mm・両口仕様
優れた耐久性を持ち、熱伝導がよく、鍋全体に平均して熱が回
ります。



⑩行平鍋 プロ仕様 三層鍋

商品コード	
YK-251 16cm (1.2ℓ) H70	7246300
YK-252 18cm (1.7ℓ) H80	7246400
YK-253 20cm (2.2ℓ) H84	7246500
YK-254 22cm (2.9ℓ) H90	7246600
YK-255 24cm (3.6ℓ) H95	7246700

目盛付、両口仕様です。
底板厚0.8mm
熱伝導の良い軟鉄を保温性と耐蝕に優れた18-10
ステンレスでサンドイッチした素材です。



⑪カラスロ 雪平鍋 デンジV200

容量	商品コード
18cm (1.7ℓ) H80	1658600
20cm (2.2ℓ) H84	1658700

底厚1.2mmで丈夫です。
※RSX-1 (SUS430+モリブデン含有)



⑫カラスロパン 18-0 MA

商品コード	
16cm (1.3ℓ) H70	8770600
18cm (1.6ℓ) H70	8739500
20cm (2.3ℓ) H80	3173900
22cm (2.8ℓ) H80	3174000

底板厚1.2mm ※目盛付



⑬カラスロパン 専用蓋18-8

商品コード	
16cm	8770700
18cm	8739600
20cm	3174100
22cm	3174200

板厚0.8mm



⑭デンジ両カラスロパン 共柄 18-0 MA

商品コード	
16cm (1.3ℓ) H70	1658800
18cm (1.6ℓ) H70	1658900
20cm (2.3ℓ) H80	1659000
22cm (2.8ℓ) H80	1659100

底板厚: 1.2mm ※目盛付



⑮デンジ両手鍋 共柄 18-0 MA

商品コード	
16cm (1.3ℓ) H70	3645900
18cm (1.6ℓ) H70	3646000
20cm (2.3ℓ) H80	3646100
22cm (2.8ℓ) H80	3646200

底板厚1.2mm ※目盛付



⑯デンジ片手鍋 共柄 18-0 MA

商品コード	
16cm (1.3ℓ) H70	3646300
18cm (1.6ℓ) H70	3646400
20cm (2.3ℓ) H80	3646500
22cm (2.8ℓ) H80	3646600

底板厚1.2mm ※目盛付



⑰デンジ鍋専用蓋 共柄 18-8

商品コード	
16cm	3646700
18cm	3646800
20cm	3646900
22cm	3647000

底板厚0.8mm

200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは
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。