

●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

キッチンポット・
保存容器

～パイプハンドルで持ちやすい～



27cm以上には握り易いパイプ丈夫なパイプハンドルを採用。スポット溶接さらにアルゴン溶接で本体へ取り付け加工したので、丈夫さには絶対の自信があります。

内径	深さ	商品コード
30cm (20ℓ)	(パイプハンドル)	H300 0001500
33cm (28ℓ)	(パイプハンドル)	H330 0001600
36cm (37ℓ)	(パイプハンドル)	H360 0001700
39cm (46ℓ)	(パイプハンドル)	H390 0001800
42cm (58ℓ)	(パイプハンドル)	H420 0001900
45cm (71ℓ)	(パイプハンドル)	H450 0002000
48cm (86ℓ)	(パイプハンドル)	H480 0002100
51cm (102ℓ)	(パイプハンドル)	H510 0002200
55cm (130ℓ)	(パイプハンドル)	H550 0002300
60cm (165ℓ)	(パイプハンドル)	H600 0002400

※22cmにはパイプハンドルタイプ 0000950
もございます。

②寸銅鍋 手無 EBM

内径	深さ	モリブデン	18-8
10cm (0.8ℓ)	H100	8822000	8824200
12cm (1.3ℓ)	H120	8822100	8824300
14cm (2ℓ)	H140	8822200	8824400
16cm (3ℓ)	H160	8822300	8824500
18cm (4ℓ)	H180	8822400	8824600

①寸銅鍋 手付 目盛付
モリブデン EBM

内径	深さ	商品コード
20cm (6ℓ)	(板ハンドル)	H200 8822500
22cm (8ℓ)	(板ハンドル)	H220 8822600
24cm (10ℓ)	(板ハンドル)	H240 8822700
26cm (13ℓ)	(板ハンドル)	H260 8822800
27cm (15ℓ)	(パイプハンドル)	H270 0001400
28cm (17ℓ)	(パイプハンドル)	H280 8825300

⑤半寸銅鍋 手付 目盛付 18-8 EBM

内径	深さ	板厚	商品コード
24cm (7.5ℓ)	H170	0.6	8383600
27cm (10ℓ)	H180	0.8	0004300
30cm (13ℓ)	H190	0.9	0004400
33cm (18ℓ)	H220	0.9	0004500
36cm (24ℓ)	H240	0.9	0004600
39cm (30ℓ)	H250	0.9	0004700
42cm (38ℓ)	H280	0.9	0004800
45cm (49ℓ)	H310	0.9	0004900

⑥外輪銅 手付 18-8 EBM

内径	深さ	板厚	商品コード
27cm (5ℓ)	H 90	0.8	5747900
30cm (7ℓ)	H100	0.9	5748000
33cm (9.4ℓ)	H110	0.9	5748100
36cm (12ℓ)	H120	0.9	5748200
39cm (15ℓ)	H130	0.9	0005000
42cm (20ℓ)	H140	0.9	0005100
45cm (23ℓ)	H150	0.9	0005200
48cm (29ℓ)	H160	1.0	0005300
51cm (36ℓ)	H170	1.0	0005400
55cm (42ℓ)	H180	1.2	0005500
60cm (54ℓ)	H190	1.2	0005600

⑨寸銅鍋 (目盛付) 厚底
イノックスヘビー 18-8 EBM

内寸	板厚	商品コード
24cm (10ℓ) φ240×H240	0.6	8158700
27cm (15ℓ) φ270×H270	0.8	7426000
30cm (20ℓ) φ300×H300	0.9	7426100
33cm (28ℓ) φ330×H330	0.9	7426200
36cm (37ℓ) φ360×H360	0.9	7426300
39cm (46ℓ) φ390×H390	0.9	7426400
42cm (58ℓ) φ420×H420	0.9	7426500
45cm (71ℓ) φ450×H450	0.9	7426600

※底厚3mm

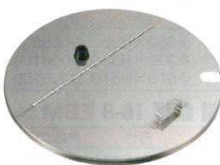
⑩半寸銅鍋 (目盛付) 厚底
イノックスヘビー 18-8 EBM

内寸	板厚	商品コード
24cm (7.5ℓ) φ240×H170	0.6	8158800
27cm (10ℓ) φ270×H180	0.8	7426700
30cm (13ℓ) φ300×H190	0.9	7426800
33cm (18ℓ) φ330×H220	0.9	7426900
36cm (24ℓ) φ360×H240	0.9	7427000
39cm (30ℓ) φ390×H250	0.9	7427100
42cm (38ℓ) φ420×H280	0.9	7427200
45cm (49ℓ) φ450×H310	0.9	7427300

※底厚3mm

⑬寸銅鍋用割蓋 18-8 (切込付)

商品コード
36cm用 2940600
39cm用 2940700
42cm用 2940800
45cm用 2940900



③半寸銅鍋 手付 目盛付 SUS316
モリブデン EBM

内径	深さ	商品コード
27cm (10ℓ)	H180	0002500
30cm (13ℓ)	H190	0002600
33cm (18ℓ)	H220	0002700
36cm (24ℓ)	H240	0002800
39cm (30ℓ)	H250	0002900
42cm (38ℓ)	H280	0003000
45cm (49ℓ)	H310	0003100
51cm (68ℓ)	H340	5672600



④寸銅鍋 手付 目盛付 18-8 EBM

内径	深さ	商品コード
20cm (6ℓ)	(板ハンドル)	H200 8824700
22cm (8ℓ)	(板ハンドル)	H220 8824800
24cm (10ℓ)	(板ハンドル)	H240 8378150
26cm (13ℓ)	(板ハンドル)	H260 8824900
27cm (15ℓ)	(パイプハンドル)	H270 0003200
28cm (17ℓ)	(パイプハンドル)	H280 8826300
30cm (20ℓ)	(パイプハンドル)	H300 0003300
33cm (28ℓ)	(パイプハンドル)	H330 0003400
36cm (37ℓ)	(パイプハンドル)	H360 0003500
39cm (46ℓ)	(パイプハンドル)	H390 0003600
42cm (58ℓ)	(パイプハンドル)	H420 0003700
45cm (71ℓ)	(パイプハンドル)	H450 0003800
48cm (86ℓ)	(パイプハンドル)	H480 0003900
51cm (102ℓ)	(パイプハンドル)	H510 0004000
55cm (130ℓ)	(パイプハンドル)	H550 0004100
60cm (165ℓ)	(パイプハンドル)	H600 0004200



⑦寸銅鍋 モリブデンⅡ
蓋無 (目盛付) 厚底 EBM

内寸	商品コード
21cm (7ℓ) φ210×H210	8688100
24cm (10ℓ) φ240×H240	8688200
27cm (15ℓ) φ270×H270	8688300
30cm (20ℓ) φ300×H300	8688400
33cm (28ℓ) φ330×H330	8688500
36cm (37ℓ) φ360×H360	8688600
39cm (46ℓ) φ390×H390	8688700
42cm (58ℓ) φ420×H420	8688800
45cm (71ℓ) φ450×H450	8688900

⑧半寸銅鍋 (目盛付) 厚底
モリブデンⅡ EBM

内寸	板厚	商品コード
36cm (24ℓ) φ360×H240	0.9	7425600
39cm (30ℓ) φ390×H250	0.9	7425700
42cm (38ℓ) φ420×H280	0.9	7425800
45cm (49ℓ) φ450×H310	0.9	7425900



⑫キッチンポット用
割蓋 18-8 (レードル用切込穴付)

商品コード	商品コード
14cm用 3021800	24cm用 0029000
16cm用 3021900	26cm用 0029100
18cm用 0028700	28cm用 0029200
20cm用 0028800	30cm用 0029300
22cm用 0028900	

蓋をしたまま中身がすぐえる



蓋の置場にも困らず、作業もスムーズです。

⑪寸銅鍋 電磁モリブデン
目盛付 クローバー

内径	深さ	容量	商品コード
21cm	H210	7.0ℓ	0257000
24cm	H240	11.0ℓ	0257100
27cm	H270	14.0ℓ	0257200
30cm	H300	20.0ℓ	0257300
33cm	H330	26.0ℓ	0257400
36cm	H360	35.0ℓ	0257500
39cm	H390	44.0ℓ	0257600
42cm	H420	55.0ℓ	0257700
45cm	H450	68.0ℓ	0257800

※底板厚2.0mm

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。