

Catalogue No.

20191-7

7

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

EBM PRO CHEF 18-8 IH (または21cr) 鍋シリーズ

200V電磁調理器対応・すべての熱源に対応。

- 鍋底に熱効率の高い三層銅を使用することにより、短時間調理をサポート。
- 電磁調理器に最適です。(18-8ステンレス、アルミニウム、18-0ステンレス)
- ひと目でわかる計量メモリ採用。

※在庫がなくなり次第、本体・蓋の材質を21cr(高耐熱性ステンレス)に変更させていただきます。
※ は、21crに変更しております。

ひと目でわかる計量メモリ



鍋の内に計量メモリを採用。スムーズな調理行程をサポートします。
※テフロン加工タイプには目盛が付きません。

作業性抜群



テフロン®プラチナ加工
高密度3層ふっ素樹脂コーティング
超硬質セラミックダブル配合
カレー・シチュー・ソース等に最適

このページの全商品は



断面図①～⑥

18-8ステンレス
アルミニウム
18-0ステンレス



① 寸胴鍋 IH 18-8 蓋無 プロシェフ EBM

内径	商品コード	テフロン加工品
20cm (6.3ℓ) φ200×H200	8884400	8884450
22cm (8.4ℓ) φ220×H220	8884500	8884550
24cm (10.9ℓ) φ240×H240	8884600	8884650
26cm (13.8ℓ) φ260×H260	8884700	8884750
28cm (17.2ℓ) φ280×H280	8884800	8884850
30cm (21.2ℓ) φ300×H300	8884900	8884950
32cm (25.7ℓ) φ320×H320	8885000	
34cm (30.8ℓ) φ340×H340	8885100	
36cm (36.6ℓ) φ360×H360	8885200	
40cm (50.2ℓ) φ400×H400	8885300	
45cm (71.5ℓ) φ450×H450	8885400	



② 半寸胴鍋 IH 18-8 蓋無 プロシェフ EBM

内径	商品コード	テフロン加工品
20cm (4.4ℓ) φ200×H140	8885500	8885550
22cm (5.1ℓ) φ220×H155	8885600	8885650
24cm (7.2ℓ) φ240×H160	8885700	8885750
26cm (9.3ℓ) φ260×H175	8885800	8885850
28cm (11.1ℓ) φ280×H180	8885900	8885950
30cm (13.8ℓ) φ300×H195	8886000	8886050
32cm (16.1ℓ) φ320×H200	8890400	
34cm (20ℓ) φ340×H220	8886100	
36cm (22.4ℓ) φ360×H220	8886200	
40cm (31.4ℓ) φ400×H250	8886300	
45cm (37.7ℓ) φ450×H300	8886400	



③ 外輪鍋 IH 18-8 蓋無 プロシェフ EBM

内径	商品コード	テフロン加工品
24cm (3.6ℓ) φ240×H 80	8888100	8888150
26cm (4.0ℓ) φ260×H 75	8888200	8888250
28cm (5.8ℓ) φ280×H 95	8888300	8888350
30cm (7.0ℓ) φ300×H100	8888400	8888450
32cm (8.8ℓ) φ320×H110	8888500	
34cm (10.4ℓ) φ340×H115	8888600	
36cm (11.2ℓ) φ360×H110	8888700	



④ 片手鍋 深型 IH 18-8 蓋無 プロシェフ EBM

内径	商品コード	テフロン加工品
16cm (1.9ℓ) φ160×H 95	8886500	8886550
18cm (2.7ℓ) φ180×H105	8886600	8886650
20cm (3.6ℓ) φ200×H115	8886700	8886750
22cm (4.7ℓ) φ220×H125	8886800	8886850
24cm (6.1ℓ) φ240×H135	8886900	8886950
26cm (8.0ℓ) φ260×H150	8887000	8887050
28cm (9.5ℓ) φ280×H155	8887100	8887150
30cm (13.8ℓ) φ300×H195	8887200	8887250



⑤ 片手鍋 浅型 IH 18-8 蓋無 プロシェフ EBM

内径	商品コード	テフロン加工品
16cm (1.2ℓ) φ160×H 60	8887300	8887350
18cm (1.6ℓ) φ180×H 65	8887400	8887450
20cm (2.2ℓ) φ200×H 70	8887500	8887550
22cm (2.8ℓ) φ220×H 75	8887600	8887650
24cm (3.6ℓ) φ240×H 80	8887700	8887750
26cm (4.5ℓ) φ260×H 85	8887800	8887850
28cm (5.8ℓ) φ280×H 95	8887900	8887950
30cm (7.0ℓ) φ300×H100	8888000	8888050



⑥ コニカルパン IH 18-8 蓋無 プロシェフ EBM

内径	商品コード	テフロン加工品
16cm (1.2ℓ) φ160×H60	8888800	8888850
20cm (2.0ℓ) φ200×H65	8888900	8888950
24cm (3.4ℓ) φ240×H75	8889000	8889050

断面図⑧～⑩



※片手鍋深型・浅型とも30cmは向い手付きとなります。



⑦ 蓋 プロシェフ EBM

商品コード	商品コード
16cm φ160 8889100	30cm φ300 8889800
18cm φ180 8889200	32cm φ320 8889900
20cm φ200 8889300	34cm φ340 8890000
22cm φ220 8889400	36cm φ360 8890100
24cm φ240 8889500	40cm φ400 8890200
26cm φ260 8889600	45cm φ450 8890300
28cm φ280 8889700	



⑧ IH 2PLY 雪平鍋 プロシェフ EBM

内径	高さ	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反応するSUS430を使った二層鍋を使用。



⑨ IH 2PLY プラス 雪平鍋 プロシェフ EBM

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

※エクサコート

エクサコート
業務用に最適、耐摩耗性に優れた特殊三層コート。通常のフッ素樹脂コートより高い耐熱温度。



⑩ ヤットコ鍋プロシェフ IH 2PLY EBM

内径	容量	深さ	商品コード
15cm (0.9ℓ)	H60		8896800
18cm (1.5ℓ)	H70		8896900
21cm (2.3ℓ)	H80		8897000
24cm (3.8ℓ)	H95		8897100

※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反応するSUS430を使った二層鍋を使用。

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。