

Catalogue No.
20191-79

79

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

キッチンポット・保存容器

揚鍋 中華料理道具

ブランドキッチンコレクション

T-fal IHセレクトィブ フランス



16 フライパン IHセレクトィブ ティファール

内寸	商品コード
21cm	H50 1945810
24cm	H50 1945910
26cm	H50 1946010
28cm	H50 1946110



17 ウォックパン
内寸 28cm H74 1946210



18 ソースパン
内寸 18cm H90 1946310



19 シチューパン
内寸 20cm H100 1946410
24cm H120 1946510



20 シャローパン
内寸 24cm H74 1946610



このページの全商品は



ティファール最高グレードの6層コーティング「プロメタルプロ」で16%耐久性アップ*

- サファイアコートとセラミックベースでコーティング層をサンドイッチした6層構造。ティファール最高グレードの耐久性で、キズや磨耗から長期間・強力に守ります。
*従来の「プロメタル」と比較し16%も耐久性アップ。
- 新たにトップコートが加わり、今まで以上にキズが目立ちにくくなり、美しさを保てます。
- もちろん金属へも使えます。
*フライパン、ウォックパン、シャローパンに「プロメタル」、それ以外のアイテムは「プロメタル」。

NEW	サファイアコート
NEW	トップコート
	キズ防止コート
	接合コート
	アンダーコート
NEW	セラミックベース

新デザインの「お知らせマーク」で、より変化がわかりやすくなりました。

- 火の見えないIHでも、加熱不足や空だきの心配がなくて安心。
- おいしさの決め手・適温が目で見える「お知らせマーク」。食材を入れる絶好のタイミングを逃さず調理をスタートできます。

WMF TOPSTAR システム ドイツ



- 錆・汚れに強く、洗浄しやすい「CROMARGAN®」(クロマーガン) 18-10ステンレススチールを使用。
- 料理のスタイルに合わせて必要なアイテムが自由に組み合わせられます。
- 底はアルミを側面までくんだ熱伝導性に優れた三層構造。



6 シチューポット
内寸 容量 商品コード
018WF-0011 20cm φ200×H185 5.5ℓ 5473900
018WF-0012 24cm φ240×H210 9.1ℓ 5474000



7 深型両手鍋
内寸 容量 商品コード
018WF-0007 16cm φ160×H110 2.0ℓ 5474100
018WF-0008 20cm φ200×H120 3.3ℓ 5474200
018WF-0009 24cm φ240×H140 5.6ℓ 5474300



8 両手鍋
内寸 容量 商品コード
018WF-0004 16cm φ160×H 85 1.6ℓ 5474400
018WF-0005 20cm φ200×H 95 3.0ℓ 5474500
018WF-0006 24cm φ240×H105 4.4ℓ 5474600



9 片手鍋
内寸 容量 商品コード
018WF-0112 16cm φ160×H85 1.6ℓ 5474700
018WF-0113 18cm φ180×H85 2.0ℓ 5474800



10 オープンパン
商品コード
018WF-0016 24cm φ240 5482400
018WF-0017 28cm φ280 5482500

- 熱まわりのムラもなく、保温力も高いので余熱調理も可能です。炒める・焼く・煮るなどあらゆる加熱調理をこなします。



11 スチーマー中子
商品コード
018WF-0019 20cm φ200×H100 5482600
018WF-0020 24cm φ240×H120 5482700

- 蒸し物全般に使用できます。蒸し上げれば中子を持ち上げて鍋から取り出せるので、蒸気が熱い蒸し物でも取り扱いが簡単です。



12 スパゲティ中子
018WF-0018 20cm φ200×H190 5483100

- シチューポット20cmと組み合わせれば、スパゲティ用中子としてご使用ください。ゆであがった食材を引き上げたり湯を捨てるのも簡単です。



13 スープこし(細目)
018WF-0027 20cm φ200×H115 5482800

- スープこしとしてのご使用のほか、プリンや茶碗蒸しの卵液をこしてなめらかに仕上げたり、ミキサーにかけたフルーツジュースをこして、のどごしをよくすることもできます。



14 ミキシングボウル
018WF-0022 20cm φ200×H110 5482900

- ミキシングボウルをお湯を入れた両手鍋に重ねると、湯煎の際安定して作業がしやすいです。又、トップスターシリーズは保温性が非常にすぐれている為、一定の温度が保てる為チョコレート湯煎などにも適しています。



15 コランダー
018WF-0024 20cm φ200×H110 5483000

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。