

Catalogue No.

20367-43

43

厨房用品

業務用鍋類・フライパン

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

CH-IH SGマーク認定商品

錆に強く油なじみが良い
ブルーテンパー材を使用

EBM
おすすめ



透明シリコン
焼付塗装

① EBM ブルーテンパー フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	柄長	商品コード	価格
16cm	32	2.0	120	0.5	145	2002500	¥1,280
18cm	35	2.0	140	0.6	165	2002600	¥1,400
20cm	40	2.0	150	0.7	180	2002700	¥1,560
22cm	43	2.0	165	0.8	205	2002800	¥1,680
24cm	47	2.0	180	1.1	223	2002900	¥1,900
26cm	50	2.0	195	1.2	255	2003000	¥2,240
28cm	53	2.0	210	1.4	270	2003100	¥2,800
30cm	55	2.0	225	1.6	293	2003200	¥3,240
32cm	57	2.3	240	2.0	305	2003300	¥3,700
34cm	60	2.3	250	2.3	340	2003400	¥4,240
36cm	63	2.3	265	2.7	380	2003500	¥4,900
40cm	65	2.3	300	3.3	435	2003600	¥6,300
45cm	75	2.3	340	4.0	450	2003700	¥7,600

② キング 鉄 フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	32	1.6	120	0.4	0187100	¥1,600
18cm	35	1.6	130	0.5	0187200	¥1,800
20cm	42	1.6	140	0.6	0187300	¥2,000
22cm	44	1.6	155	0.7	0187400	¥2,300
24cm	46	2.0	175	1.0	0187500	¥3,000
26cm	49	2.0	190	1.1	0187600	¥3,500
28cm	51	2.0	205	1.3	0187700	¥3,900
30cm	55	2.0	220	1.6	0187800	¥4,800
32cm	57	3.2	240	2.1	0187900	¥6,200
34cm	59	3.2	250	2.3	0188000	¥7,300
36cm	62	3.2	260	2.6	0188100	¥8,000
38cm	65	3.2	275	2.7	0188200	¥8,700
40cm	67	3.2	295	3.9	0188300	¥12,500
42cm	71	3.2	315	4.4	0188400	¥15,200
45cm	80	3.2	340	4.9	0188500	¥17,400

③ EBM 鉄 フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	柄長	商品コード	価格
16cm	35	1.2	100	0.4	155	0185300	¥1,300
18cm	40	1.2	120	0.5	175	0185400	¥1,400
20cm	40	1.2	150	0.5	185	0185500	¥1,650
22cm	45	1.2	160	0.7	215	0185600	¥1,820
24cm	50	1.2	175	0.8	225	0185700	¥1,980
26cm	60	1.2	190	1.0	255	0185800	¥2,400
28cm	60	1.2	200	1.2	280	0185900	¥2,750
30cm	60	1.6	210	1.6	295	0186000	¥3,300
32cm	60	1.6	220	1.8	315	0186100	¥3,700
34cm	60	1.6	230	2.0	330	0186200	¥4,000
36cm	70	1.6	270	2.2	345	0186300	¥4,400
40cm	80	1.6	295	2.7	370	0186400	¥5,300

Check!

鉄鍋のご使用にあたり

鉄鍋の手入れや最初の焼き入れ等

錆止に塗ってあるニスを取り除く為、鍋の空焼

きをします。必ず換気をしてください。

鍋をタオルで持ちコンロの火力を強にして煙が

出なくなるまでまんべんなく焼き、その後、色が

黒からグレーに変わっていきます。全体がグレー

になれば空焼き終了です。

やけどや黒皮の剥離防止の為、鍋が冷めてから

タワシやスポンジ等を使いお湯で洗ってください

い。(中性洗剤使用可能)

①は透明シリコン焼付塗装(食品衛生法適合

で無害)です。使用していくうちに徐々に剥がれ

ながら油がなじんでいきますので、空焼きするこ

となくそのまま使い始めることができます。

鍋の油ならし(購入後の使い始めのみ)

鍋に油を多めに入れ、くす野菜を鍋の中全体

で炒めてください。

くす野菜を捨て、鍋をお湯で洗ってから使用し

てください。

保管方法

お湯で洗って表面の水分を完全に取り、油を

塗ってなるべく湿気の少ない場所に保管し

てください。

④ キング 鉄 オープンレンジ用 フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	柄長	商品コード	価格
16cm	32	1.6	120	0.3	75	3040400	¥1,600
18cm	35	1.6	130	0.4	80	3040500	¥1,800
20cm	42	1.6	140	0.5	95	3040600	¥2,000
22cm	44	1.6	155	0.6	100	3040700	¥2,300
24cm	46	2.0	175	0.9	120	3040800	¥3,000
26cm	49	2.0	190	1.1	125	3040900	¥3,500
28cm	51	2.0	205	1.2	135	3041000	¥3,900
30cm	55	2.0	220	1.5	145	3041100	¥4,800
32cm	57	2.3	240	2.0	150	3041200	¥6,200
34cm	59	2.3	250	2.1	160	3041300	¥7,300
36cm	62	2.3	260	2.4	175	3041400	¥8,000
38cm	65	2.3	275	2.6	185	3041500	¥8,700
40cm	67	3.2	295	3.8	195	3041600	¥12,500
42cm	71	3.2	315	4.3	200	3041700	¥15,200
45cm	80	3.2	340	4.8	210	3041800	¥17,400

※38cm～45cmは向い手付です。

※向手幅 全て40mm

⑤ 山田 打出し 鉄フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	225	40	2.3	155	1.1	4883200	¥3,500
24cm	245	45	2.3	175	1.3	4883300	¥4,000
26cm	265	50	2.3	195	1.5	4883400	¥4,400
28cm	285	50	2.3	215	1.8	4883500	¥5,700
30cm	305	55	2.3	235	2.0	4883600	¥7,500

⑥ 鉄 木柄 フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	45	1.4	160	0.7	5718800	¥1,570
24cm	50	1.4	190	0.8	5718900	¥1,960
27cm	55	1.4	210	1.1	5719000	¥2,130
30cm	60	1.4	245	1.3	5719100	¥3,360

⑦ 南部鉄 フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
17cm	30	4.0	145	1.2	1842200	¥3,000
21cm	45	4.0	175	1.9	1842300	¥3,500
24cm	50	4.0	185	2.0	1842400	¥4,500

鉄鍋物

⑧ 南部鉄 蓋付フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	50	4.0	185	3.5	1842500	¥8,300

鉄鍋物

⑨ 南部鉄 木柄 オムレツパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	35	4.0	125	1.1	0200900	¥4,500
21cm	40	4.0	145	1.6	0201000	¥5,500
24cm	45	4.0	165	1.7	0201100	¥6,000

⑩ 南部鉄 ファミリーパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24014 14cm	30	4.0	110	0.6	1842600	¥2,000
24015 17cm	30	4.0	130	1.0	1842700	¥2,600

鉄鍋物

⑪ 盛栄堂 口付きフライパン

	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
F-101L 大	238	247	41	3.5	197	1.9	3694100	¥5,000
F-101S 小	213	217	36	3.5	177	1.2	3694200	¥4,500

●取っ手も鉄鋳物の一体造りなので直火だけでなくオープンにそのまま

●取っ手も鉄鍋物の一体造形なので直火だけでなくオーブンにそのまま入れてご使用できます。

※大は向い手付です。



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。

※フライパンカバーはP48をご参照ください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のもので、税抜価格です。●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。