

Catalogue No.

20367-53

53

厨房用品

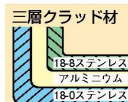
業務用鍋類・フライパン

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ステンレス製 料理鍋（段付鍋）

耐久性抜群で長く使えるステンレス鍋

ステンレスの耐久性・耐食性、
アルミの軽さ・熱伝導の良さを
兼ね備えたプロ用ステンレス鍋



①EBM ビストロ 三層クラッド 料理鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
27cm	5.8	290	125	2.0	185	1.4	4147100	¥20,400
30cm	7.6	315	135	2.0	205	1.8	4147200	¥22,600
33cm	10.0	345	150	2.0	225	2.1	4147300	¥26,000
36cm	12.7	378	160	2.0	245	2.5	4147400	¥28,800
39cm	15.5	405	170	2.0	265	2.7	4147500	¥39,600
42cm	20.0	440	180	2.0	300	3.7	4147600	¥40,800
45cm	25.0	470	195	2.0	305	4.1	4147700	¥45,300

●18-8ステンレスと18-0ステンレスでアルミニウムを
サンドした三層クラッド

熱を平均に伝える極厚底のボディは
電磁調理器に最適
もちろん全ての熱源に対応します。



④キングデンジ 料理鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	3.9	254	110	1.5	160	1.0	0260200	¥11,200
27cm	5.6	282	120	1.5	180	1.3	0260300	¥13,100
30cm	7.2	313	135	2.0	200	2.0	4824900	¥18,500
33cm	9.9	343	150	2.0	230	2.4	4825000	¥20,500
36cm	11.7	347	165	2.0	255	2.8	4825100	¥24,000
39cm	14.4	414	175	2.0	280	3.4	4825200	¥28,700
42cm	17.1	435	185	2.5	295	3.7	4825300	¥34,700
45cm	20.7	465	200	2.5	315	4.7	4825400	¥40,400

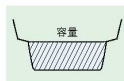
※24、27cmのみ容量目盛無



⑦クローバー 18-8 料理鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	2.6	250	115	0.9	0.8	4912200	¥5,040
27cm	4.0	278	123	0.9	0.9	4912300	¥5,670
30cm	5.5	312	130	0.9	1.1	4912400	¥6,460
33cm	7.8	342	148	0.9	1.3	4912500	¥7,620
36cm	9.2	373	162	0.9	1.7	4912600	¥9,520
39cm	13.0	406	172	0.9	1.9	4912700	¥9,680
42cm	16.0	435	183	1.0	2.4	4912800	¥12,650
45cm	19.0	465	195	1.0	2.7	4912900	¥14,200
48cm	23.0	497	208	1.0	3.1	4913000	¥16,500
51cm	28.0	525	215	1.0	3.4	4913100	¥18,600

耐久性に優れたモリブデン鋼を採用
底は厚底でIH調理器の高いカロリーも
ガスコンロの強い火力も受け止めます。



料理鍋は段下(九分目)
の容量になります。

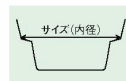


②EBM モリブデンⅡ 料理鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
27cm	5.8	285	125	2.0	190	1.6	8695100	¥15,700
30cm	7.6	313	135	2.0	205	1.9	8695200	¥18,000
33cm	10.0	345	150	2.0	235	2.5	8695300	¥20,000
36cm	12.7	375	160	2.0	245	3.1	8695400	¥23,500
39cm	15.5	405	170	2.0	275	3.5	8695500	¥28,000
42cm	20.0	430	180	2.0	305	4.1	8695600	¥33,500
45cm	25.0	460	195	2.5	315	5.7	8695700	¥39,000

底厚:27~42cm/2mm 45cm/2.5mm
材質:SUS444(モリブデン鋼)

ノンスティック加工の為、
コゲつきにくく使いやすい。
こびりつきやすい調理に最適



③EBM モリブデンⅡ プラス 料理鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
27cm	5.8	285	125	2.0	190	1.6	8695110	¥23,000
30cm	7.6	313	135	2.0	205	1.9	8695210	¥28,000
33cm	10.0	345	150	2.0	235	2.5	8695310	¥32,000
36cm	12.7	375	160	2.0	245	3.1	8695410	¥37,000
39cm	15.5	405	170	2.0	275	3.5	8695510	¥43,000
42cm	20.0	430	180	2.0	305	4.1	8695610	¥51,000
45cm	25.0	460	195	2.5	315	5.7	8695710	¥59,000

底厚:27~42cm/2mm 45cm/2.5mm
材質:SUS444(モリブデン鋼)

従来比約40%の軽量化を実現
さらに耐久性を兼ね備

特に過度の過熱による底の変形(底が膨張して鍋が歪っ
てしまうような場合もあり危険です。)を防ぐために、底の中
心部を押し上げる特別な底押し加工を新潟県工業技術研
究所様と東京電力様で共同開発(現在特許申請中)した
スペシャルバージョンです。



底中心部
押し構造
長時間の加熱でも変形
が起きにくい構造

⑥19-0 電磁対応 段付鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
27cm	5.8	282	125	1.0	233	1.2	8497240	¥8,500
30cm	7.6	312	135	1.0	261	1.5	8497250	¥10,000
33cm	10.0	342	150	1.0	280	1.7	8497260	¥11,800
36cm	12.7	373	160	1.0	310	2.2	8497270	¥13,200
39cm	15.5	403	170	1.0	337	2.4	8497280	¥15,500
42cm	20.0	433	180	1.0	365	3.0	8497290	¥19,500
45cm	25.0	463	195	1.0	391	3.2	8497310	¥22,000

●電気・ガス・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます。



⑧SW 18-8 両手 料理鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	4.9	310	140	1.0	1.3	0139600	¥10,500
33cm	7.0	340	150	1.0	1.5	0139700	¥12,400
36cm	8.2	370	160	1.0	1.8	0139800	¥14,100
39cm	11.0	400	170	1.0	2.2	0139900	¥16,300
42cm	14.0	430	180	1.2	3.0	0140000	¥20,500
45cm	17.0	460	190	1.2	3.2	0140100	¥23,700
48cm	20.0	490	210	1.2	3.4	0140200	¥24,900
51cm	25.0	520	220	1.2	3.7	0140300	¥29,400



⑨SW 18-8 吊付 料理鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	4.9	310	135	1.0	1.5	0140400	¥13,500
33cm	7.0	340	155	1.0	1.7	0140500	¥15,300
36cm	8.2	370	160	1.0	2.1	0140600	¥17,800
39cm	11.0	400	180	1.0	2.2	0140700	¥19,800
42cm	14.0	430	190	1.2	3.0	0140800	¥24,500
45cm	17.0	460	190	1.2	3.4	0140900	¥27,900
48cm	20.0	490	210	1.2	3.6	0141000	¥29,600
51cm	25.0	520	220	1.2	3.8	0141100	¥34,100



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。

●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。