

Catalogue No.

20367-8

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

業務用鍋類・フライパン

厨房用品

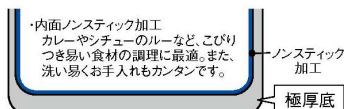
8



モリブデンジII PLUSの特徴

ノンスティック加工

- 熱を平均に伝える極厚底
- 優れた耐蝕性+タフなボディー
- 汚れが落ちやすいノンスティック加工
- 洗浄・メンテナンスの負担を激減



カレー・シチュー・ソース等のこびりつき易い調理に最適

ノンスティック加工

For The Professional

電磁調理器は勿論のこと、あらゆる熱源に対応

ノンスティック加工とは…

主としてフッ素樹脂コーティングのことを指し、調理したものがこびりつかないようにする加工のことです。よく耳にするテフロン加工とはデュポン社の登録商標で、数あるノンスティック加工の中の1つです。コーティングは使用を続けるうちに劣化していきますが、再加工ができますので、鍋自体も長く使うことができます。



①EBM モリブデンジII プラス
深型 片手鍋 蓋無

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1.6	165	90	0.8	130	1.0	8690810 ¥17,000
18cm	2.8	195	110	0.8	160	1.3	8690910 ¥20,000
21cm	4.0	225	140	0.8	180	1.7	8691010 ¥22,000
24cm	6.2	255	140	0.8	210	2.7	8691110 ¥26,000
27cm	8.6	290	150	0.8	240	3.3	8691210 ¥31,000
30cm	12.0	320	170	1.0	270	4.2	8691310 ¥38,000

※27cm、30cmは向い手付になります。



②EBM モリブデンジII プラス
浅型 片手鍋 蓋無

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1.0	165	60	0.8	130	0.9	8691410 ¥14,500
18cm	1.7	195	65	0.8	160	1.2	8691510 ¥16,500
21cm	2.5	225	70	0.8	180	1.4	8691610 ¥19,500
24cm	3.6	255	80	0.8	210	2.4	8691710 ¥22,500
27cm	5.0	290	90	0.8	240	2.8	8691810 ¥26,500
30cm	6.8	320	100	0.9	270	3.6	8691910 ¥31,000

※27cm、30cmは向い手付になります。



③EBM モリブデンジII プラス
デーパーパン

内径	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	0.8	65	0.8	105	0.7	8692010	¥13,800
18 _{cm}	1.3	70	0.8	130	0.8	8692110	¥16,500
21 _{cm}	2.0	75	0.8	155	0.9	8692210	¥17,500
24 _{cm}	3.0	85	0.8	180	1.2	8692310	¥22,000
27 _{cm}	4.0	95	0.8	195	1.5	8692410	¥27,500
30 _{cm}	5.0	100	0.9	215	2.4	8692510	¥31,000



④EBM モリブデンジII プラス
フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	40	0.8	130	0.7	8751610	¥13,000
21cm	45	0.8	150	0.9	8751710	¥15,000
24cm	50	0.8	175	1.1	8751810	¥19,000
27cm	55	0.8	195	1.3	8751910	¥22,000
30cm	60	0.9	220	2.4	8752010	¥25,000
32cm	60	0.9	225	2.5	8752110	¥32,000
34cm	60	0.9	235	2.8	8752210	¥35,000
36cm	70	0.9	265	3.2	8752310	¥38,000
40cm	80	0.9	290	3.8	8752410	¥44,000



⑤EBM モリブデンジII プラス
料理鍋

内径	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



⑥EBM モリブデンジII プラス
雪平鍋

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	0.8	158	65	2.0	105	0.7	8692610 ¥11,000
18cm	1.3	188	70	2.0	135	0.9	8692710 ¥12,000
21cm	2.0	220	75	2.0	155	1.1	8692810 ¥14,000
24cm	3.0	250	85	2.0	180	1.3	8692910 ¥18,000
27cm	4.0	280	95	2.0	195	1.6	8693010 ¥21,000
30cm	5.0	313	100	3.0	215	2.7	8693110 ¥25,000

※片口仕様
※外径は注ぎ口を含むサイズです。



⑦EBM モリブデンジII プラス
ヤットコ鍋

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	0.8	65	2.0	105	0.5	8693210	¥12,000
18cm	1.3	70	2.0	135	0.6	8693310	¥15,000
21cm	2.0	75	2.0	160	0.7	8693410	¥17,000
24cm	3.0	85	2.0	180	0.9	8693510	¥21,000
27cm	4.0	95	2.0	195	1.3	8693610	¥24,000
30cm	5.0	100	3.0	215	2.1	8693710	¥29,000



⑧EBM プロフェッショナル
2PLY IH フライパン

サイズ	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
7インチ	185	195	42	2.5	140	0.5	8881100	¥4,000
8インチ	200	215	45	2.5	165	0.6	8881200	¥4,500
9インチ	220	234	47	2.5	165	0.7	8881300	¥5,200
10インチ	260	275	55	2.5	200	1.0	8881400	¥6,500
12インチ	300	315	60	2.5	235	1.2	8881500	¥8,200

●デフロンセレクト加工
※デフロンセレクト加工が無く次第、エクリプス(超耐摩耗・耐熱性)フッ素樹脂コートに変更させていただきます。



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。

エクリプスコート

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

※鍋蓋はP6-⑨をご使用ください。

●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。

01 業務用鍋類・フライパン

02 キッチンボット・保存容器

03 中華料理道具・揚鍋

04 ブランドキッチン・コレクション

05 フードパン・天板・バット類

06 給食道具・ストレーナー類

07 バスボックス・コンテナー類

08 薬味入・シールウェア容器