

Catalogue No.

20395-37

37

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。

常識を超えた究極の
IHフライパン

EBM
おすすめ



① EBM フェニックス
セラミック コーティング
フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	220	42	2.5	150	0.8	1927300	¥14,000
22cm	240	44	2.5	175	0.9	1927400	¥15,000
24cm	260	47	2.5	190	1.0	1927500	¥16,000
26cm	280	52	2.5	210	1.2	1927600	¥17,500
28cm	300	54	2.5	235	1.3	1927700	¥18,500
30cm	320	54	2.5	240	1.5	1927800	¥20,000

耐熱温度400℃以上(420℃程度)

(通常フッ素コーティングは230℃程度) オープンはもちろん
スチームコンベクションにもそのままご使用できます。

セラミックコーティング200ミクロン 油なじみ抜群!!
驚きの離形性(料理やソース等がこびり付かず焦げ付かない)

脅威の耐摩擦性!! 金属ヘラ/タワシも大丈夫

金属ヘラ/タワシで擦っても問題ありません。(フッ素コート
の約300倍の耐久性)



3層鋼+(凹凸面のある)セラミックコーティングで
ステンレスの2倍の硬さ!



凹凸面+多微孔(ピンホール)の
イメージイラスト

同様の条件で炒め実験をした際の
表面(コーティング)変化(空だき、ヘラ使用等)

フェニックスセラミックコーティング



フッ素コーティング



ハイクオリティで軽い

EBM
おすすめ



② EBM 二層クラッド
(アルミ/ステン) フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	197	40	2.1	135	0.5	1925000	¥9,700
21cm	226	45	2.1	160	0.6	1925100	¥10,400
24cm	258	50	2.1	175	0.7	1925200	¥11,800
27cm	287	55	2.1	200	0.9	1925300	¥13,200
30cm	315	55	2.1	225	1.0	1925400	¥14,400
33cm	347	65	2.1	250	1.2	1925500	¥16,000

●作業性を考えた、短めの持ちやすいハンドル
●内面フッ素Wコート

作業性を考えた
短めのハンドル

手にフィットする持ちやすいハンドルです。

EBM
おすすめ



③ EBM 二層クラッド
(アルミ/ステン) いため鍋

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	197	55	2.1	135	0.6	1925600	¥10,700
21cm	226	60	2.1	160	0.7	1925700	¥12,100
24cm	258	70	2.1	175	0.8	1925800	¥13,800
27cm	287	75	2.1	200	1.0	1925900	¥15,500
30cm	315	80	2.1	225	1.1	1926000	¥17,800
33cm	347	85	2.1	250	1.3	1926100	¥20,000

●作業性を考えた、短めの持ちやすいハンドル
●内面フッ素Wコート

頼れる右腕

焦げ付きや焼きむらを抑え板厚ほど重さを感じ
させない三層構造
電磁調理器はもとよりあらゆる熱源でご使用に
なれます。



3PLY IH PRO フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	g	柄長	④ノンスティック	価格	⑤ノンコート	価格
20cm	215	45	2.5	145	670	160	0012600	¥5,800	0012610	¥5,100
22cm	234	45	2.5	145	740	160	0012700	¥6,300	0012710	¥5,500
24cm	255	50	2.5	175	890	210	0012800	¥7,000	0012810	¥6,200
26cm	275	55	2.5	192	1,010	210	0012900	¥7,600	0012910	¥6,700
28cm	295	55	2.5	212	1,120	250	0013000	¥8,600	0013010	¥7,500
30cm	314	55	2.5	240	1,200	250	0013100	¥9,600	0013110	¥8,500
32cm	335	60	2.5	245	1,360	250	0013200	¥11,300	0013210	¥9,500
36cm	375	65	2.5	295	1,670	250	0013300	¥13,200	0013310	¥11,500



デバイヤー 業務用シリーズ

ステンレスとアルミニウムの7層鋼
抜群の熱効率が光熱費の節約、調理時間の短縮を実現(⑥、⑦)

特殊ノンスティックハードコーティングが業務用の前衛な状況下でも
威力を発揮します(⑥、⑧)



⑥ アフィニティ ノンスティック
フライパン 3718

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	40	2.3	133	0.7	7001500	¥22,900
24cm	40	2.8	168	1.1	7001600	¥24,500
28cm	45	2.8	200	1.4	7001700	¥29,400
32cm	50	2.8	230	1.7	7006700	¥33,000



⑦ アフィニティ フライパン 3724

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	40	2.3	133	0.7	7001800	¥18,000
24cm	40	2.8	168	1.1	7001900	¥19,600
28cm	45	2.8	200	1.4	7002000	¥23,500
32cm	50	2.8	230	1.7	7006800	¥28,200



⑧ ノンスティックIHフライパン 8340

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	50	5.0	126	0.8	2705500	¥13,500
24cm	55	5.0	159	1.2	2705600	¥17,000
28cm	60	5.0	198	1.5	2705700	¥22,000
32cm	60	5.0	219	1.8	2705800	¥26,000

材質:アルミモノ
●板厚タイプ(5mm)で、熱を鍋全体に伝えます。



⑨ 18-10 三重底 フライパン 3451

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	258	55	1.2	180	1.2	8164200	¥12,900
28cm	300	55	1.2	218	1.7	8164300	¥18,000
32cm	344	55	1.2	247	2.2	8164400	¥22,500



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。

※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28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。