

Catalogue No.

20395-60

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

60

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。

洗いやすくお手入れも簡単な
ノンスティック加工

EBM
おすすめ



①EBM モリブデンジⅡ
ヤットコ鍋

内径	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	0.8	65	2.0	105	0.5	8693200	¥9,300
18cm	1.3	70	2.0	135	0.6	8693300	¥11,200
21cm	2.0	75	2.0	155	0.7	8693400	¥13,400
24cm	3.0	85	2.0	180	0.9	8693500	¥15,800
27cm	4.0	95	2.0	195	1.3	8693600	¥18,100
30cm	5.0	100	3.0	215	2.1	8693700	¥22,200

底板厚3mm

EBM
おすすめ



②EBM モリブデンジⅡ
プラス ヤットコ鍋

内径	ℓ	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

底板厚3mm



③EBM プロシェフ 2PLY
IH ヤットコ鍋(目盛付)

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	0.9	165	60	3.0	127	0.4	8896800	¥3,200
18cm	1.5	195	70	3.0	142	0.5	8896900	¥3,950
21cm	2.3	225	80	3.0	160	0.6	8897000	¥5,100

材質:アルミ+SUS430

●熱伝導率の高いアルミと電磁調理器にも
反応するSUS430を使った二層鍋を使用

保温性の高い厚板ステンレス



④キングデンジ
ヤットコ鍋(目盛付)

内径	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	0.9	65	2.0	110	0.6	4825500	¥9,200
18cm	1.8	75	2.0	135	0.8	4825600	¥11,100
21cm	3.7	87	2.0	165	1.3	4825700	¥13,400
24cm	4.0	100	2.0	190	1.6	4825800	¥16,200
27cm	5.6	118	2.0	215	1.7	4825900	¥19,400

材質:SUS445M2(モリブデン銅2%含有)

⑤20-0 ロイヤル ヤットコ鍋

	内径	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
XZD-160	155	1.0	65	1.5	110	0.3	6474300	¥5,800
XZD-180	175	1.2	70	1.5	120	0.4	6474400	¥6,500
XZD-200	200	2.0	80	1.5	130	0.5	6474500	¥8,200
XZD-210	210	2.5	85	1.5	130	0.5	7325100	¥9,000
XZD-240	240	4.5	100	1.5	145	0.6	6474600	¥11,000
XZD-270	270	6.4	110	1.5	150	1.3	6474700	¥14,000

材質:ステンレス

材質:ステンレス

⑥アルミ エレテック ヤットコ鍋

内径	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	2.6	89	3.0	170	0.9	4386300	¥17,000
24cm	4.0	100	3.0	190	1.1	4386400	¥19,800
27cm	5.6	110	3.0	205	1.3	4386500	¥26,400

⑦エコクリーン アルミ エレテック
ヤットコ鍋

内径	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	2.6	89	3.0	170	0.9	1768100	¥14,800
24cm	4.0	100	3.0	190	1.1	1768200	¥17,000
27cm	5.6	110	3.0	205	1.3	1768300	¥23,000

エコクリーンに関しては
P2005資料集をご参照ください。

プロのニーズに応える
中尾アルミブランド



⑨アルミ 打出 ヤットコ鍋(目盛付)

内径	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1.0	65	3.0	0.3	0135200	¥2,000
16.5cm	1.3	70	3.0	0.3	0135300	¥2,400
18cm	1.8	75	3.0	0.4	0135400	¥2,900
19.5cm	2.0	80	3.0	0.5	0135500	¥3,700
21cm	2.7	87	3.0	0.6	0135600	¥4,000
22.5cm	3.2	92	3.0	0.7	0135700	¥4,700
24cm	4.0	100	3.0	0.8	0135800	¥5,200
25.5cm	4.9	110	3.0	0.9	0135900	¥6,600
27cm	5.6	118	3.0	1.0	0136000	¥7,600
28.5cm	6.6	120	3.0	1.1	0136100	¥8,800
30cm	8.0	125	3.0	1.2	0136200	¥9,400

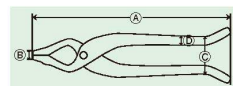
熱伝導が良いので
火力調整も簡単



⑩銅 ヤットコ鍋

内径	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1.0	68	1.2	0.4	0136300	¥6,000
18cm	2.0	84	1.2	0.7	0136400	¥7,800
21cm	2.9	100	1.2	0.9	0136500	¥9,600
24cm	4.0	110	1.5	1.4	0136600	¥14,400
27cm	5.6	115	1.5	1.6	4869500	¥18,000
30cm	7.7	132	1.5	1.9	4869600	¥21,200

*27cm, 30cmは測巻になります。



EBM ステンレス ヤットコ鍋 ¥4,200

⑪太型 6600400
A220 B12 C42 D9

⑫細型 6600500
A220 B12 C32 D6



EBM 鉄 ヤットコ鍋 ¥2,300

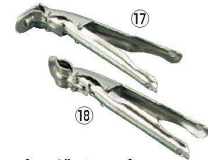
⑬黒 0136700
A210 B8 C35 D9

⑭太型 0136900
A210 B8 C35 D9

⑮細型 0136800
A230 B8 C38 D6

⑯ピアツツア 18-10
ホットプレートホルダー
Q21100

全長:185 8373200 ¥5,900



バングリッパー ¥1,200

⑬L型 全長 商品コード
17型 190 0137000

⑭平型 210 0137100

材質:鉄クロームメッキ



⑮平型



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28年4月1日現在のものです。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
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・
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