

Catalogue No.

20395-87

87

厨房用品

中華料理道具・揚鍋

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

これで手首の疲労や腰痛とはおさらば

01 業務用鍋類・フライパン

とにかく軽～い

EBM
おすすめ



- 超軽量と評される圧倒的な軽さ、抜群の耐熱性、しかも衛生的
- 優れた昇温速度を誇り、「素材のうま味を外に逃がさず手早く調理」中華料理の基本を実現します。
- 表面に施したショット加工が鍋表面に凹凸を形成し油なじみを良くします。(熱なくても油のなじみは抜群です。)

①EBM 純チタン
超軽量 中華両手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	80	1.2	0.6	7279900	¥17,000
33cm	90	1.2	0.7	7280000	¥21,000
36cm	100	1.2	0.8	7280100	¥25,000
39cm	110	1.2	0.9	7280200	¥32,000
42cm	120	1.2	1.0	7280300	¥37,000
45cm	130	1.2	1.3	7280400	¥40,000



※金属の特性上、空炊きは変形の原因となります。

- ハンドル:18-8酸洗仕上
- 取手リベット止め



②チタン 打出 中華両手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
36cm	100	1.2	0.8	4114400	¥79,000
39cm	110	1.2	0.9	4115500	¥80,000
42cm	120	1.2	1.0	4115600	¥86,000
45cm	130	1.2	1.1	4115700	¥95,000

- 取手溶接



商品の製造上、白層という症状(白い汚れに見える)がある場合がございますが、ご使用には問題ございません。

錆に強く・きめが細かく
油なじみも良いブルーテンパー

EBM
おすすめ



③EBM 鉄ブルーテンパープレス
中華両手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	75	1.2	1.0	2724300	¥2,300
33cm	80	1.2	1.2	2724400	¥2,500
36cm	95	1.2	1.3	2724500	¥3,100
39cm	105	1.2	1.6	2724600	¥3,500
42cm	115	1.2	1.8	2724700	¥3,900
45cm	125	1.2	2.1	2724800	¥5,000

- 材質:鉄・ブルーテンパー材
- 表面加工:クリヤラッカー塗装
- 耐久性に優れ、強火調理に最適です。
- 炒め物がシャキッとジューシーに仕上がります。
- 熱回りが非常に良く、素早く調理ができます。
- 取手リベット止め

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き、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。

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、くず野菜を鍋の中全体で炒めてください。

くず野菜を捨て、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山田 鉄 打出 中華両手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	70	1.2	0.8	0201200	¥2,900
30cm	80	1.2	0.9	0201300	¥3,300
33cm	90	1.2	1.1	0201400	¥4,000
36cm	100	1.2	1.3	0201500	¥5,200
39cm	110	1.2	1.5	0201600	¥6,300
42cm	120	1.2	1.7	0201700	¥7,300
45cm	130	1.2	2.0	0201800	¥8,600
48cm	140	1.6	2.8	0201900	¥12,500
51cm	150	1.6	3.4	0202000	¥17,000
54cm	160	1.6	3.8	0202100	¥20,000
57cm	170	1.6	4.2	0202200	¥23,800
60cm	180	1.6	4.6	0202300	¥27,700

- 取手リベット止め



⑤山田 鉄 打出 広東鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
36cm	100	1.2	1.3	0102600	¥6,000
39cm	110	1.2	1.5	0102700	¥7,000
42cm	120	1.2	1.7	0102800	¥8,000
45cm	130	1.2	1.9	0102900	¥9,300

- 取手溶接



⑥山田 鉄 打出 四川鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
36cm	110	1.2	1.3	0103000	¥6,000
39cm	120	1.2	1.5	0103100	¥7,200
42cm	130	1.2	1.7	0103200	¥8,300
45cm	140	1.2	1.9	0103300	¥9,700

- 取手リベット止め



⑦本場鉄 打出 中華両手鍋

	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15インチ	390	115	1.0	1.8	6012400	¥4,500
16インチ	410	125	1.0	2.0	6070800	¥4,560
22インチ	560	165	2.0	4.2	6071100	¥8,900
25インチ	635	200	2.0	6.0	6071300	¥15,500
30インチ	760	240	2.0	8.6	6071600	¥36,600
32インチ	810	280	2.0	9.6	6071700	¥37,700

- 取手リベット止め

Check!

〈山田鉄打出中華鍋の特長〉

数千回叩いて造るので、鉄の分子が細くなり、性質が変化するので、熱の伝わりが良く表面に細かい凸凹ができ、油の乗りがよく、焦げ付きにくく、軽くて丈夫です。

※板厚、深さ、取手溶接などの特注承ります。



⑧K 鉄 中華両手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	75	1.4	1.2	5744700	¥2,700
30cm	80	1.4	1.2	5744800	¥2,800
33cm	90	1.4	1.5	5744900	¥3,150
36cm	100	1.4	1.8	5745000	¥3,550
39cm	110	1.4	2.1	5745100	¥4,100
42cm	110	1.4	2.2	5745200	¥4,900
50cm	135	1.4	3.1	5745300	¥8,350

- 取手リベット止め



⑨クローバー 18-8 中華両手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
42cm	130	1.5	2.2	6544500	¥12,350
45cm	135	1.5	2.5	6544600	¥13,450
48cm	145	1.5	2.8	0203500	¥15,000
51cm	145	1.5	3.5	0203600	¥16,400
54cm	155	1.5	3.9	0203700	¥18,400
57cm	170	1.5	4.3	0203800	¥20,200
60cm	180	1.5	4.5	0203900	¥23,500

- 取手リベット止め



⑩MA ステンレス 中華両手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	72	1.0	0.8	0204100	¥3,520
33cm	80	1.0	0.9	0204200	¥4,200
36cm	89	1.0	1.0	0204300	¥4,990

- 取手溶接



⑪中華鍋ワゴン SG-71S 物

5745400 ¥64,000

外寸:上径 φ460×下径 φ550×H540

キャスター:φ50 4輪自在(2輪ストップバー付)

材質:ステンレス製

重量:約6.5kg

※中華鍋のサイズに合わせて製作いたします。
ご注文の際は使用される中華鍋のサイズをご連絡ください。



⑫IK鉄 中華鍋

		内径	ℓ	外径	深さ	kg	商品コード	価格
30cm	114318	290	4.0	364	95	3.0	0134100	¥18,000
36cm	114332	359	6.9	367	112	4.2	0134200	¥35,000