

Catalogue No.

20459-45

45

IH・フッ素加工

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

01  
IH・ガス兼用鍋

### 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)



凹凸面+多微孔(ピンホール)の  
イメージイラスト



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!

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(空だし、ヘラ使用等)



①②のみ



02  
ガス専用鍋

## 常識を超えた究極のIHフライパン

03  
フライパン

EBM  
おすすめ



### ①EBM 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 | 217 | 40 | 2.3 | 146 | 0.8 | 1927300 | ¥14,000 |
| 22cm | 237 | 44 | 2.3 | 164 | 0.9 | 1927400 | ¥15,000 |
| 24cm | 257 | 48 | 2.3 | 179 | 1.0 | 1927500 | ¥16,000 |
| 26cm | 277 | 51 | 2.3 | 196 | 1.2 | 1927600 | ¥17,500 |
| 28cm | 300 | 54 | 2.3 | 221 | 1.3 | 1927700 | ¥18,500 |
| 30cm | 317 | 57 | 2.3 | 230 | 1.5 | 1927800 | ¥20,000 |

### ②3層鋼 セラミックコーティング 深型フライパン

| 内径   | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 217 | 63 | 2.3 | 132 | 0.8 | 7163200 | ¥19,300 |
| 22cm | 237 | 67 | 2.3 | 148 | 0.9 | 7163300 | ¥21,000 |
| 24cm | 257 | 72 | 2.3 | 163 | 1.0 | 7163400 | ¥22,900 |
| 26cm | 277 | 78 | 2.3 | 177 | 1.2 | 7163500 | ¥25,300 |
| 28cm | 300 | 84 | 2.3 | 194 | 1.3 | 7163600 | ¥27,100 |
| 30cm | 317 | 90 | 2.3 | 201 | 1.5 | 7163700 | ¥30,100 |

※表面加工は①と同じです。

## ハイクオリティで軽い



### 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



### ③EBM 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 |

アルミとステンレスの二層構造  
内面フッ素Wコート

●作業性を考えた、短めの持ちやすいハンドル

EBM  
おすすめ



### ④EBM 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 |

アルミとステンレスの二層構造  
内面フッ素Wコート

●作業性を考えた、短めの持ちやすいハンドル

## 頑丈で熱を平均に伝える極厚底

EBM  
おすすめ

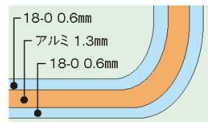


### ⑤EBM モリブデンジⅡ プラス フライパン

| 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 |

材質:モリブデン鋼(底部SUS444)  
内面ノンスティック加工

## 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。

### ⑥3PLY IH PRO フライパン ノンスティック

| 内径   | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | g     | 柄長  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|----|-----|-----|-------|-----|---------|---------|
| 20cm | 215 | 45 | 2.5 | 145 | 670   | 160 | 0012600 | ¥5,800  |
| 22cm | 234 | 45 | 2.5 | 145 | 740   | 160 | 0012700 | ¥6,300  |
| 24cm | 255 | 50 | 2.5 | 175 | 890   | 210 | 0012800 | ¥7,000  |
| 26cm | 275 | 55 | 2.5 | 192 | 1,010 | 210 | 0012900 | ¥7,600  |
| 28cm | 295 | 55 | 2.5 | 212 | 1,120 | 250 | 0013000 | ¥8,600  |
| 30cm | 314 | 55 | 2.5 | 240 | 1,200 | 250 | 0013100 | ¥9,600  |
| 32cm | 335 | 60 | 2.5 | 245 | 1,360 | 250 | 0013200 | ¥11,300 |
| 36cm | 375 | 65 | 2.5 | 295 | 1,670 | 250 | 0013300 | ¥13,200 |

内面フッ素樹脂Wコート



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P56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30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。