

Catalogue No.

20459-75

75

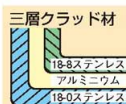
料理鍋

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

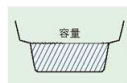
ステンレス製 料理鍋（段付鍋）

耐久性抜群で長く使えるステンレス鍋

ステンレスの耐久性・耐食性、
アルミの軽さ・熱伝導の良さを
兼ね備えたプロ用ステンレス鍋



耐久性に優れたモリブデン鋼を採用
底は厚底でIH調理器の高いカロリーも
ガスコンロの強い火力も受け止めます。



料理鍋は段下（九分目）
の容量になります。



ノンスティック加工の為、
コゲつきにくく使いやすい。
こびりつきやすい調理に最適



①EBM ビストロ 三層クラッド 料理鍋 71

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
27cm	5.8	290	125	2.0	185	1.4	4147100	¥18,000
30cm	7.6	315	135	2.0	205	1.8	4147200	¥20,000
33cm	10.0	345	150	2.0	225	2.1	4147300	¥23,000
36cm	12.7	378	160	2.0	245	2.5	4147400	¥25,000
39cm	15.5	405	170	2.0	265	2.7	4147500	¥35,000
42cm	20.0	440	180	2.0	300	3.7	4147600	¥36,000
45cm	25.0	470	195	2.0	305	4.1	4147700	¥40,000

●18-8ステンレスと18-0ステンレスでアルミニウムを
サンドした三層クラッド



②EBM モリブデンⅡ 料理鍋

内径	ℓ	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	8695100	¥15,700
30cm	7.6	313	135	2.0	205	1.9	8695200	¥18,000
33cm	10.0	345	150	2.0	235	2.5	8695300	¥20,000
36cm	12.7	375	160	2.0	245	3.1	8695400	¥23,500
39cm	15.5	405	170	2.0	275	3.5	8695500	¥28,000
42cm	20.0	430	180	2.0	305	4.1	8695600	¥33,500
45cm	25.0	460	195	2.5	315	5.7	8695700	¥39,000

底厚:27~42cm/2mm 45cm/2.5mm
材質:SUS444(モリブデン鋼)



③EBM モリブデンⅡ プラス 料理鍋

内径	ℓ	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

底厚:27~42cm/2mm 45cm/2.5mm
材質:SUS444(モリブデン鋼)

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。



④キングデンジ 料理鍋（目盛付）

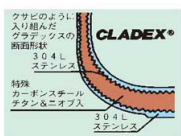
内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	3.9	254	110	1.5	160	1.0	0260200	¥11,500
27cm	5.6	282	120	1.5	180	1.3	0260300	¥13,800
30cm	7.2	313	135	2.0	200	2.0	4824900	¥18,500
33cm	9.9	343	150	2.0	230	2.4	4825000	¥20,500
36cm	11.7	347	165	2.0	255	2.8	4825100	¥24,000
39cm	14.4	414	175	2.0	280	3.4	4825200	¥28,700
42cm	17.1	435	185	2.0	295	3.7	4825300	¥34,700
45cm	20.7	465	200	2.0	315	4.7	4825400	¥40,400

※24、27cmのみ容量目盛無



⑤18-10 ロイヤル 和鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
XHD-270	4.5	280	120	1.5	180	1.8	7324900	¥20,500
XHD-300	7.2	315	135	1.5	210	2.1	3010200	¥23,000
XHD-330	9.9	340	150	1.5	230	2.5	5768800	¥25,500
XHD-360	12.6	370	165	1.5	260	3.1	3010300	¥28,000
XHD-390	15.0	400	175	1.5	280	3.3	3010400	¥34,000
XHD-420	18.0	435	185	1.5	305	4.0	5768900	¥40,000
XHD-450	24.0	460	200	1.5	325	4.6	5769000	¥44,500



従来比約40%の軽量化を実現
さらに耐久性を兼備

特に過度の過熱による底の変形（底が膨張して鍋が歪んでしまうような場合もあり危険です。）を防ぐために、底の中心部を押し上げる特別な底押し加工を新潟県工業技術研究所様と東京電力様で共同開発（現在特許申請中）したスペシャルバージョンです。



⑥19-0 電磁対応 段付鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
27cm	5.8	282	125	1.0	233	1.2	8497240	¥8,500
30cm	7.6	312	135	1.0	261	1.5	8497250	¥10,000
33cm	10.0	342	150	1.0	280	1.7	8497260	¥11,800
36cm	12.7	373	160	1.0	310	2.2	8497270	¥13,200
39cm	15.5	403	170	1.0	337	2.4	8497280	¥15,500
42cm	20.0	433	180	1.0	365	3.0	8497290	¥19,500
45cm	25.0	463	195	1.0	391	3.2	8497310	¥22,000

●電気・ガス・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます。



⑦クローバー 18-8 料理鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	2.6	250	115	0.9	0.8	4912200	¥5,040
27cm	4.0	278	123	0.9	0.9	4912300	¥5,670
30cm	5.5	312	130	0.9	1.1	4912400	¥6,460
33cm	7.8	342	148	0.9	1.3	4912500	¥7,620
36cm	9.2	373	162	0.9	1.7	4912600	¥8,520
39cm	13.0	406	172	0.9	1.9	4912700	¥9,680
42cm	16.0	435	183	1.0	2.4	4912800	¥12,650
45cm	19.0	465	195	1.0	2.7	4912900	¥14,200
48cm	23.0	497	208	1.0	3.1	4913000	¥16,500
51cm	28.0	525	215	1.0	3.4	4913100	¥18,600



⑧SW 18-8 両手 料理鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	4.9	310	140	1.0	1.3	0139600	¥10,500
33cm	7.0	340	150	1.0	1.5	0139700	¥12,400
36cm	8.2	370	160	1.0	1.8	0139800	¥14,100
39cm	11.0	400	170	1.0	2.2	0139900	¥16,300
42cm	14.0	430	180	1.2	3.0	0140000	¥20,500
45cm	17.0	460	190	1.2	3.2	0140100	¥23,700
48cm	20.0	490	210	1.2	3.4	0140200	¥24,900
51cm	25.0	520	220	1.2	3.7	0140300	¥29,400



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。