

Catalogue No.

20459-79

79

実用鍋

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

EBM 実用鍋

材質・板厚が違います！

18-0ステンレス鋼モリブデン入り・チタン添加
※商品損傷のおそれがあるため空炊きはしないでください。
(変色や重みが発生することがあります。)

(特長)

1. 熱源を選びません
2. さびにくく保温性が高い
3. サイズバリエーションが豊富

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

EBM
おすすめ



① EBM モリブデン 実用鍋(両手)

内径	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
18cm	2.6	213	105	145	0.9	7033810	¥5,200
20cm	3.3	230	110	155	1.3	7033800	¥5,900
22cm	4.2	253	115	175	1.4	7033900	¥6,400
24cm	5.3	273	120	195	1.6	7034000	¥7,200
27cm	7.2	303	130	225	2.0	7034100	¥9,200
30cm	9.3	333	135	255	2.2	7034200	¥10,200
33cm	11.9	363	140	285	2.7	7034300	¥12,200
36cm	15.5	393	155	315	3.1	7034400	¥13,800
39cm	21.0	420	185	350	3.7	7041500	¥21,000

板厚:1.0mm

EBM
おすすめ



② EBM モリブデン 実用鍋(片手)

内径	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1.8	190	95	135	0.8	7041600	¥4,400
18cm	2.6	213	105	145	1.0	7034500	¥4,800
20cm	3.3	230	110	155	1.2	7034600	¥5,400

板厚:1.0mm



③ 三層鋼 クラッド 実用鍋

内径	ℓ	外径	深さ	底径	板厚	kg	商品コード	価格
24 _{mm}	5.4	255	122	210	2.3	1.9	2283100	¥24,400
27 _{mm}	7.4	285	132	240	2.3	2.4	2283200	¥27,800
30 _{mm}	10.0	317	147	265	2.3	2.8	2283300	¥34,300
33 _{mm}	12.8	347	152	295	2.3	3.3	2283400	¥39,700
36 _{mm}	17.0	380	172	320	2.3	3.9	2283500	¥46,200

●外層ステンレスによる耐久性と中層アルミにより熱伝導が良く
均一。焦げつきにくさ、調理のしやすさは秀逸



④ 21-0 大漁鍋

	内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27 _{cm}	260	4.5	280	105	0.5	1.1	5704100	¥4,300
30 _{cm}	290	6.0	315	115	0.5	1.3	5704200	¥4,700
33 _{cm}	320	8.6	346	125	0.5	1.5	5704300	¥5,400
36 _{cm}	350	11.0	378	144	0.6	1.7	5704400	¥6,300



⑤ コルチナ 超厚底 ソースポット

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	3.7	183	152	2.0	170	1.3	0168600	¥8,600
20cm	3.6	205	120	2.0	190	1.6	0168700	¥9,000
22cm	4.8	225	135	2.0	210	1.8	0168800	¥10,500

材質:YUS180

19Cr-0.4Cu-0.4Nb-ULC-LN
モリブデン鋼を含有させずに耐蝕性を向上させた材質です。



⑥ コルチナ 超厚底 ソースパン

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1.7	164	92	2.0	150	1.0	0168900	¥7,200
18cm	2.7	183	110	2.0	170	1.2	0169000	¥8,000
20cm	3.6	205	120	2.0	190	1.5	0169100	¥9,000

材質:YUS180

19Cr-0.4Cu-0.4Nb-ULC-LN
モリブデン鋼を含有させずに耐蝕性を向上させた
材質です。



⑦ デュオ IH 両手鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	3.0	213	95	1.7	175	1.2	3919900	¥6,000
22cm	4.7	231	123	1.7	200	1.4	3920000	¥7,000

表面加工:内面/フッ素樹脂塗膜加工

材質:本体/2層クラッド材(底厚1.7mm)

本体内側/アルミニウム合金

本体外側/ステンレス鋼(クロム18%)

蓋/物理強化ガラス

リング・ツマミ/ステンレス鋼



⑧ デュオ IH 片手鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1.8	171	88	1.7	140	0.8	3919700	¥4,500
18cm	2.3	192	88	1.7	160	0.9	3919800	¥5,000

表面加工:内面/フッ素樹脂塗膜加工

材質:本体/2層クラッド材(底厚1.7mm)

本体内側/アルミニウム合金

本体外側/ステンレス鋼(クロム18%)

蓋/物理強化ガラス

リング・ツマミ/ステンレス鋼



⑨ テファール アルマイト IH 福徳両手鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	2.0	185	85	2.5	133	0.8	3426920	¥5,300
20cm	2.8	205	95	2.5	145	0.9	3426930	¥5,800

●蓋は中が見える強化ガラス窓付



⑩ テファール アルマイト IH 福徳片手鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	2.0	185	85	2.5	133	0.8	3426910	¥5,000

●蓋は中が見える強化ガラス窓付



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。