

EBM 業務用 電磁対応雪平鍋

外径は注ぎ口を含むサイズです。

01 IH・ガス兼用鍋



①EBM モリブデンII 雪平鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15	0.8	158	65	2.0	105	0.7	8692600	¥7,600
18	1.3	188	70	2.0	135	0.9	8692700	¥8,800
21	2.0	220	75	2.0	155	1.1	8692800	¥10,500
24	3.0	250	85	2.0	180	1.3	8692900	¥13,400
27	4.0	280	95	2.0	195	1.6	8693000	¥15,200
30	5.0	313	100	3.0	215	2.7	8693100	¥18,100

底板厚:3.0mm 片口仕様
●耐熱性に優れたSUS440。熱を平均に伝える極厚底で電磁調理の誘導加熱の効率性は抜群です。

こびりつきやすい調理に最適



②EBM モリブデンII プラス 雪平鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15	0.8	158	65	2.0	105	0.7	8692610	¥11,000
18	1.3	188	70	2.0	135	0.9	8692710	¥12,000
21	2.0	220	75	2.0	155	1.1	8692810	¥14,000
24	3.0	250	85	2.0	180	1.3	8692910	¥18,000
27	4.0	280	95	2.0	195	1.6	8693010	¥21,000
30	5.0	313	100	3.0	215	2.7	8693110	¥25,000

底板厚:3.0mm 片口仕様
●内面は汚れが付きにくいノンスティック加工

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般



④EBM プロスタンダード 2PLY 雪平鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15	0.8	167	60	2.0	115	0.3	3922500	¥3,200
18	1.5	195	70	2.0	135	0.4	3922600	¥3,500
21	2.2	228	75	2.0	160	0.6	3922700	¥4,000
24	3.5	266	90	2.0	180	0.7	3922800	¥5,100

材質:アルミ+SUS430
両口仕様



⑤EBM プロスタンダード 2PLY 雪平鍋 ノンスティック

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15	0.8	167	60	2.0	115	0.3	3922510	¥3,900
18	1.5	195	70	2.0	135	0.4	3922610	¥4,800
21	2.2	228	75	2.0	160	0.6	3922710	¥6,200
24	3.5	266	90	2.0	180	0.7	3922810	¥7,400

材質:アルミ+SUS430
両口仕様
●内面ノンスティックエクリプス加工(業務用3層コート)



③EBM プロシェフ 2PLY プラス IH 雪平鍋(目盛付)

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18	1.5	200	70	3.0	142	0.6	8813150	¥4,700
24	3.8	261	90	3.0	183	1.0	8813350	¥7,250

材質:アルミ+SUS430
両口仕様
●内面ノンスティックエクリプス加工(業務用3層コート)



⑥エレックマスタープロ 雪平鍋

雪平鍋



ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格	
16 _{cm}	1.1	177	64	122	0.6	5293900	¥6,500
18 _{cm}	1.6	195	76	125	0.7	5294000	¥7,500
21 _{cm}	2.6	236	85	136	0.8	5294100	¥8,500

材質:アルミクラッド三層鋼
両口仕様



⑦ニューキングデンジ 雪平鍋(目盛付)

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
15	0.8	156	65	1.2	115	0.5	65	4330200	¥9,300
18	1.5	186	70	1.2	140	0.6	75	4330300	¥9,900
21	2.2	217	75	1.5	165	1.0	85	4330400	¥12,200
24	3.5	250	85	1.5	190	1.3	95	4330500	¥13,400
27	5.2	278	95	2.0	210	2.2	115	4330600	¥16,600
30	7.5	307	100	2.0	240	3.0	125	4330700	¥19,700

材質:SUS445M2(モリブデン銅2%含有)
両口仕様

てこの原理で操作性を追求した独特なデザインと二股に分けることで熱を伝えます。さらに熱を伝えるステンレスキャストハンドルを使用



⑧キングデンジ 雪平鍋(目盛付)

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15	0.8	169	65	1.2	115	0.7	4824300	¥8,000
18	1.5	202	75	1.2	140	0.8	4824400	¥9,000
21	2.2	231	85	1.5	165	1.3	4824500	¥10,800
24	3.5	262	95	1.5	185	1.7	4824600	¥13,000
27	5.2	297	115	2.0	220	2.6	4824700	¥15,600
30	7.5	329	125	2.0	240	3.2	4824800	¥18,200

材質:SUS445M2(モリブデン銅2%含有)
両口仕様
●電磁調理の誘導加熱の効率性を素材から追求し、保温性の高い厚板ステンレスを採用



⑨エレックマスターライト 雪平鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16	1.5	173	65	1.0	120	0.4	2882310	¥4,000
18	1.5	194	75	1.0	120	0.5	2882320	¥4,500

材質:YUS180(20-0)
両口仕様



⑩三層鋼 クラッド ブラ柄雪平鍋

内径	ℓ	外径	深さ	底径	板厚	kg	商品コード	価格
18 _{mm}	1.5	183	70	130	2.3	0.8	2283600	¥8,000
21 _{mm}	2.3	212	80	145	2.3	1.0	2283700	¥9,700
24 _{mm}	3.8	242	95	170	2.3	1.2	2283800	¥11,800
27 _{mm}	5.2	273	100	195	2.3	1.5	2283900	¥14,700
30 _{mm}	6.3	302	110	210	2.3	1.6	2284000	¥18,000

両口仕様
●軽量かつ焦げ付きにくい。
●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、均一に焦げ付きにくく、調理のしやすさは秀逸



⑪匠味 IHゆきひら鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16	1.2	171	65	1.5	125	0.40	0233610	¥4,000
18	1.7	192	71	1.5	145	0.48	0233620	¥4,500
20	2.0	210	74	1.7	160	0.58	0233630	¥5,000

材質:2層クラッド材(内面フッ素樹脂加工)
両口仕様



⑫プロ仕様 三層鋼 行平鍋(目盛付)

	内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
YK-251	16 _{mm}	1.2	170	70	0.8	120	0.4	7246300	¥2,900
YK-252	18 _{mm}	1.7	196	80	0.8	129	0.5	7246400	¥3,200
YK-253	20 _{mm}	2.2	215	84	0.8	145	0.6	7246500	¥3,600
YK-254	22 _{mm}	2.9	235	90	0.8	150	0.7	7246600	¥4,100
YK-255	24 _{mm}	3.6	258	95	0.8	173	0.8	7246700	¥4,500

両口仕様
●熱伝導の良い軟鉄を保温性と耐熱性に優れた18-0ステンレスでサンドイッチした素材です。



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。