

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

職人の技が冴える
伝統の逸品(日本製)

EBM
おすすめ



①EBM アルミ打出 雪平鍋
(研磨仕上)

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	0.8	170	60	1.7	0.2	7711100	¥2,500
18 _{cm}	1.4	200	70	1.7	0.3	7711200	¥2,700
21 _{cm}	2.2	235	80	2.0	0.5	7711300	¥3,700
24 _{cm}	3.2	265	90	2.4	0.7	7711400	¥4,700
27 _{cm}	5.1	300	110	2.7	1.0	7711500	¥7,300
30 _{cm}	7.0	330	120	2.7	1.3	7711600	¥8,200

両口仕様

●強度を上げるために一打一打を丁寧に施した楕円打出鍋
●見た目にも美しいミラ-研磨の純国産品です。



④ナカオ アルミ打出
ヤットコ雪平鍋(目盛付)

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	1.0	171	65	3.0	0.3	4865400	¥4,500
16.5 _{cm}	1.3	187	70	3.0	0.4	4865500	¥4,900
18 _{cm}	1.8	202	75	3.0	0.4	4865600	¥5,200
19.5 _{cm}	2.0	220	80	3.0	0.5	4865700	¥5,500
21 _{cm}	2.7	238	87	3.0	0.6	4865800	¥5,900
22.5 _{cm}	3.2	250	92	3.0	0.7	4865900	¥6,200
24 _{cm}	4.0	272	100	3.0	0.8	4866000	¥6,800

両口仕様



⑦アルミ スミフロン 雪平鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	1.0	166	65	1.5	0.2	4201300	¥5,250
18 _{cm}	1.5	200	70	1.8	0.4	4201400	¥5,500
24 _{cm}	3.3	262	90	2.0	0.7	7231900	¥9,200

両口仕様

●スミフロン材とは、特殊技術によりアルミ表面に微細なつぼ状の穴を形成させフッ素樹脂を喰い込ませた素材です。

熱伝導率が良いので火加減の難しい調理に適しています。



⑩銅 片口・打出 雪平鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	0.9	164	70	1.2	0.5	0180600	¥6,300
18 _{cm}	1.4	195	85	1.2	0.8	0180700	¥7,500
21 _{cm}	2.2	228	95	1.2	1.2	0180800	¥9,900
24 _{cm}	3.0	264	105	1.5	1.5	0180900	¥14,500
27 _{cm}	5.8	298	118	1.5	2.2	5672900	¥20,000
30 _{cm}	7.2	320	128	1.5	2.3	5672910	¥23,000

②ナカオ アルミ 打出 雪平鍋(目盛付)

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	0.8	167	60	1.7	0.2	0177200	¥3,400
16.5 _{cm}	1.2	180	65	1.7	0.3	0177300	¥3,500
18 _{cm}	1.5	195	70	1.7	0.3	0177400	¥3,600
19.5 _{cm}	2.0	216	75	1.8	0.5	0177500	¥3,900
21 _{cm}	2.2	228	80	2.0	0.5	0177600	¥4,100
22.5 _{cm}	2.9	252	85	2.0	0.6	0177700	¥4,500
24 _{cm}	3.5	266	90	2.3	0.6	0177800	¥5,000
25.5 _{cm}	4.8	280	100	2.5	0.9	0177900	¥5,900
27 _{cm}	5.2	295	110	2.7	1.0	0178000	¥7,400
30 _{cm}	7.5	326	120	2.7	1.3	0178100	¥8,300

両口仕様



⑤アルミ 打出ペリカン
雪平鍋 (目盛付)

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	0.8	179	60	1.7	0.3	0180100	¥3,600
16.5 _{cm}	1.2	193	65	1.7	0.3	0180200	¥3,800
18 _{cm}	1.5	208	70	1.7	0.4	0180300	¥4,100
19.5 _{cm}	2.0	228	75	1.8	0.4	0180400	¥4,400
21 _{cm}	2.2	244	80	2.0	0.4	0180500	¥4,700
22.5 _{cm}	2.9	262	85	2.0	0.6	4874600	¥5,200
24 _{cm}	3.5	281	90	2.3	0.7	4874700	¥5,600

両口仕様



⑧18-8 計量 雪平鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	1.0	174	65	0.7	0.4	0181000	¥4,000
18 _{cm}	1.5	203	70	0.7	0.4	0181100	¥4,400
21 _{cm}	2.5	234	86	0.7	0.5	0181200	¥5,400

目盛付・両口仕様



⑪銅 片手 ボーズ鍋

内径	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	1.07	85	1.2	0.5	3026900	¥8,100
18 _{cm}	1.95	95	1.2	0.8	3027000	¥10,800
21 _{cm}	2.91	115	1.2	1.0	3027100	¥12,600
24 _{cm}	4.05	130	1.5	1.5	3027200	¥17,400
27 _{cm}	5.75	145	1.5	1.7	3027300	¥22,500
30 _{cm}	8.20	150	1.5	2.0	3027400	¥26,400

⑫アルミ 両手雪平鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27 _{cm}	5.2	288	105	2.5	1.0	3756800	¥6,800
30 _{cm}	6.3	319	115	2.5	1.2	3756900	¥8,300
33 _{cm}	6.9	344	123	2.5	1.6	3757000	¥9,000
36 _{cm}	9.4	375	135	2.5	1.8	3757100	¥10,900

両口仕様

●雪平鍋を両手にする事で収納が省スペースとなり、大きいサイズでも持ちやすく洗いやすく、直接鍋から注ぐ事ができます。



⑬アルミ 雪平鍋蓋

商品コード	価格
15 _{cm} 用 4205100	¥1,460
18 _{cm} 用 4205200	¥1,580
21 _{cm} 用 4205300	¥1,880
24 _{cm} 用 4205400	¥2,100

現在の木製ツマミが無くなり次第PCツマミになります。



09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記しらす)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁