

Catalogue No.

20459-85

**85**

**ヤットコ鍋**

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

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。

洗いやすぐお手入れも簡単な  
ノンスティック加工

**EBM  
おすすめ**



①**EBM** モリブデンジⅡ  
ヤットコ鍋

| 内径   | ℓ   | 深さ  | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 0.8 | 65  | 2.0 | 105 | 0.5 | 8693200 | ¥9,300  |
| 18cm | 1.3 | 70  | 2.0 | 135 | 0.6 | 8693300 | ¥11,200 |
| 21cm | 2.0 | 75  | 2.0 | 155 | 0.7 | 8693400 | ¥13,400 |
| 24cm | 3.0 | 85  | 2.0 | 180 | 0.9 | 8693500 | ¥15,800 |
| 27cm | 4.0 | 95  | 2.0 | 195 | 1.3 | 8693600 | ¥18,100 |
| 30cm | 5.0 | 100 | 3.0 | 215 | 2.1 | 8693700 | ¥22,200 |

底板厚3mm

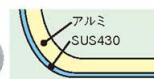
**EBM  
おすすめ**



②**EBM** モリブデンジⅡ  
プラス ヤットコ鍋

| 内径   | ℓ   | 深さ  | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 0.8 | 65  | 2.0 | 105 | 0.5 | 8693210 | ¥12,000 |
| 18cm | 1.3 | 70  | 2.0 | 135 | 0.6 | 8693310 | ¥15,000 |
| 21cm | 2.0 | 75  | 2.0 | 160 | 0.7 | 8693410 | ¥17,000 |
| 24cm | 3.0 | 85  | 2.0 | 180 | 0.9 | 8693510 | ¥21,000 |
| 27cm | 4.0 | 95  | 2.0 | 195 | 1.3 | 8693610 | ¥24,000 |
| 30cm | 5.0 | 100 | 3.0 | 215 | 2.1 | 8693710 | ¥29,000 |

底板厚3mm



③**EBM** プロシェフ 2PLY  
IH ヤットコ鍋(目盛付)

| 内径   | ℓ   | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|----|-----|-----|-----|---------|--------|
| 15cm | 0.9 | 165 | 60 | 3.0 | 127 | 0.4 | 8896800 | ¥3,200 |
| 18cm | 1.5 | 195 | 70 | 3.0 | 142 | 0.5 | 8896900 | ¥3,950 |

材質:アルミ+SUS430  
●熱伝導率の高いアルミと電磁調理器にも  
反応するSUS430を使った二層鍋を使用

保温性の高い厚板ステンレス



④キングデンジ  
ヤットコ鍋(目盛付)

| 内径   | ℓ   | 深さ  | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 0.9 | 65  | 2.0 | 110 | 0.6 | 4825500 | ¥9,200  |
| 18cm | 1.8 | 75  | 2.0 | 135 | 0.8 | 4825600 | ¥11,100 |
| 21cm | 3.7 | 87  | 2.0 | 165 | 1.3 | 4825700 | ¥13,400 |
| 24cm | 4.0 | 100 | 2.0 | 190 | 1.6 | 4825800 | ¥16,200 |
| 27cm | 5.6 | 118 | 2.0 | 215 | 1.7 | 4825900 | ¥19,400 |

材質:SUS445M2(モリブデン銅2%含有)

⑤20-0 ロイヤル ヤットコ鍋

|         | 内径  | ℓ   | 深さ  | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| XZD-160 | 155 | 1.0 | 65  | 1.5 | 110 | 0.3 | 6474300 | ¥5,800  |
| XZD-180 | 175 | 1.2 | 70  | 1.5 | 120 | 0.4 | 6474400 | ¥6,500  |
| XZD-200 | 200 | 2.0 | 80  | 1.5 | 130 | 0.5 | 6474500 | ¥9,200  |
| XZD-210 | 210 | 2.5 | 85  | 1.5 | 130 | 0.5 | 7325100 | ¥9,000  |
| XZD-240 | 240 | 4.5 | 100 | 1.5 | 145 | 0.6 | 6474600 | ¥11,000 |
| XZD-270 | 270 | 6.4 | 110 | 1.5 | 150 | 1.3 | 6474700 | ¥14,000 |

材質:ステンレス



⑥アルミ エレテック ヤットコ鍋

| 内径   | ℓ   | 深さ  | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21cm | 2.6 | 89  | 3.0 | 170 | 0.9 | 4386300 | ¥17,000 |
| 24cm | 4.0 | 100 | 3.0 | 190 | 1.1 | 4386400 | ¥19,800 |
| 27cm | 5.6 | 110 | 3.0 | 205 | 1.3 | 4386500 | ¥26,400 |



⑦アルミ エレテック  
ヤットコ鍋 エコクリーン

| 内径   | ℓ   | 深さ  | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21cm | 2.6 | 89  | 3.0 | 170 | 0.9 | 1768100 | ¥15,200 |
| 24cm | 4.0 | 100 | 3.0 | 190 | 1.1 | 1768200 | ¥17,400 |
| 27cm | 5.6 | 110 | 3.0 | 205 | 1.3 | 1768300 | ¥23,500 |

フロのニーズに応える中尾アルミブランド



⑧アルミ 打出 ヤットコ鍋(目盛付)

| 内径     | ℓ   | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|-----|-----|-----|---------|--------|
| 15cm   | 1.0 | 65  | 3.0 | 0.3 | 0135200 | ¥2,000 |
| 16.5cm | 1.3 | 70  | 3.0 | 0.3 | 0135300 | ¥2,400 |
| 18cm   | 1.8 | 75  | 3.0 | 0.4 | 0135400 | ¥2,900 |
| 19.5cm | 2.0 | 80  | 3.0 | 0.5 | 0135500 | ¥3,700 |
| 21cm   | 2.7 | 87  | 3.0 | 0.6 | 0135600 | ¥4,000 |
| 22.5cm | 3.2 | 92  | 3.0 | 0.7 | 0135700 | ¥4,700 |
| 24cm   | 4.0 | 100 | 3.0 | 0.8 | 0135800 | ¥5,200 |
| 25.5cm | 4.9 | 110 | 3.0 | 0.9 | 0135900 | ¥6,600 |
| 27cm   | 5.6 | 118 | 3.0 | 1.0 | 0136000 | ¥7,600 |
| 28.5cm | 6.6 | 120 | 3.0 | 1.1 | 0136100 | ¥8,800 |
| 30cm   | 8.0 | 125 | 3.0 | 1.2 | 0136200 | ¥9,400 |

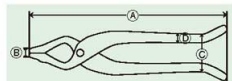
熱伝導が良いので火力調整も簡単



⑨銅 ヤットコ鍋

| 内径   | ℓ   | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 1.0 | 68  | 1.2 | 0.4 | 0136300 | ¥6,000  |
| 18cm | 2.0 | 84  | 1.2 | 0.7 | 0136400 | ¥7,800  |
| 21cm | 2.9 | 100 | 1.2 | 0.9 | 0136500 | ¥9,600  |
| 24cm | 4.0 | 110 | 1.5 | 1.4 | 0136600 | ¥14,400 |
| 27cm | 5.6 | 115 | 1.5 | 1.6 | 4869500 | ¥18,000 |
| 30cm | 7.7 | 132 | 1.5 | 1.9 | 4869600 | ¥21,200 |

※27cm、30cmは測器になります。



**EBM** 鉄 ヤットコ 鉗 ¥2,300

|     | (A) | (B) | (C) | (D) | 商品コード   |
|-----|-----|-----|-----|-----|---------|
| ⑩黒  | 210 | 8   | 35  | 9   | 0136700 |
| ⑪太型 | 210 | 8   | 35  | 9   | 0136900 |
| ⑫細型 | 230 | 8   | 38  | 6   | 0136800 |



⑬バングリッパー L型  
全長:190 0137000 ¥1,200  
材質:鉄クロームメッキ



⑭バングリッパー 平型  
全長:210 0137100 ¥1,200  
材質:鉄クロームメッキ



⑮ピアッツァ 18-10  
ホットプレートホルダー  
021100  
全長:165 8373200 ¥5,900



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。