

Catalogue No.

20459-86

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

玉子焼

86

銅 玉子焼

昔も今も変わらない伝統の「銅 玉子焼」

Check!

なぜ玉子焼器に銅が使われるの？

銅は熱伝導率が高く、熱を均一に伝えられる為、玉子焼器には最適です。
食材に熱をゆっくりと伝え、ふっくらとした仕上がりになります。



①EBM 銅 玉子焼 関東型

	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	150×150	30	1.2	0.6	0497600	¥3,900
18 _{cm}	180×180	33	1.2	0.8	0497700	¥4,900
21 _{cm}	210×210	36	1.5	1.2	0497800	¥7,400
24 _{cm}	240×240	39	1.5	1.5	0497900	¥9,900
27 _{cm}	270×270	42	1.5	2.0	0498000	¥12,200
30 _{cm}	300×300	45	1.5	2.4	0498100	¥15,000

※内側は錫引き加工をしています。

②EBM 銅 玉子焼 関東型
(フッ素樹脂加工)

	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	150×150	30	1.2	0.6	5623700	¥8,600
18 _{cm}	180×180	33	1.2	0.8	5623800	¥11,000
21 _{cm}	210×210	36	1.5	1.2	5623900	¥14,500
24 _{cm}	240×240	39	1.5	1.5	5624000	¥18,300



③EBM さわら 玉子焼用木蓋

	外寸	商品コード	価格
15 _{cm} 用	150×150	0500900	¥1,700
18 _{cm} 用	180×180	0501000	¥1,900
21 _{cm} 用	210×210	0501100	¥2,100
24 _{cm} 用	240×240	0501200	¥2,300
27 _{cm} 用	270×270	0501300	¥2,700
30 _{cm} 用	300×300	0501400	¥3,500



④EBM 銅 玉子焼 関西型

	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
10.5 _{cm}	105×150	112×185	30	1.2	0.5	0498200	¥3,800
12 _{cm}	120×165	127×200	30	1.2	0.6	0498300	¥4,200
13.5 _{cm}	135×180	142×210	30	1.2	0.7	0498400	¥4,500
15 _{cm}	150×195	157×230	30	1.2	0.8	0498500	¥5,300
16.5 _{cm}	165×210	172×240	30	1.2	0.9	0498600	¥6,000
18 _{cm}	180×225	187×260	30	1.2	0.9	0498700	¥6,900
19.5 _{cm}	195×240	202×275	30	1.2	1.0	0498800	¥7,500
21 _{cm}	210×255	217×290	30	1.2	1.1	0498900	¥8,700
22.5 _{cm}	225×270	227×313	30	1.5	1.5	0499000	¥13,000
24 _{cm}	240×285	242×325	30	1.5	1.7	0499100	¥14,600
27 _{cm}	270×315	272×357	30	1.5	2.0	0499200	¥19,000
30 _{cm}	300×345	301×385	30	1.5	2.3	0499300	¥22,000

※内側は錫引き加工をしています。



⑤EBM 銅 玉子焼 関西型 (フッ素樹脂加工)

	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
10.5 _{cm}	105×150	112×185	30	1.2	0.5	5624100	¥8,300
12 _{cm}	120×165	127×200	30	1.2	0.6	5624200	¥9,500
13.5 _{cm}	135×180	142×215	30	1.2	0.7	5624300	¥10,400
15 _{cm}	150×195	157×230	30	1.2	0.8	5624400	¥11,800
16.5 _{cm}	165×210	172×245	30	1.2	0.9	5624500	¥13,400
18 _{cm}	180×225	187×260	30	1.2	0.9	5624600	¥15,000



⑥EBM 銅 玉子焼 名古屋型

	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	150×195	193×198	30	1.7	0.9	0499400	¥6,200
16.5 _{cm}	165×210	208×214	30	1.7	1.0	0499500	¥7,500
18 _{cm}	180×225	225×227	40	1.7	1.4	0499600	¥9,200
19.5 _{cm}	195×240	240×243	40	1.7	1.5	0499700	¥10,600
21 _{cm}	210×255	250×257	40	1.7	1.6	0499800	¥12,000
22.5 _{cm}	225×270	270×272	40	1.7	1.7	0499900	¥13,200
24 _{cm}	240×285	280×288	40	1.7	1.9	0500000	¥14,600

※内側は錫引き加工をしています。



⑦EBM 銅 玉子焼 関東型 (薄焼用)

	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	150×150	21	1.5	0.6	0500100	¥3,900
18 _{cm}	180×180	21	1.5	0.8	0500200	¥4,900
21 _{cm}	210×210	21	1.5	1.0	0500300	¥7,400
24 _{cm}	240×240	21	1.5	1.2	0500400	¥9,900

※内側は錫引き加工をしています。



⑧ロイヤル 銅クラッド 玉子焼

	内寸	外寸	深さ	底寸	kg	商品コード	価格
XED-230	228×227	230×240	35	225×225	1.2	4222900	¥30,000
XED-260	258×262	260×275	35	255×255	1.5	4223000	¥37,000

板厚:1.5 材質:銅クラッド銅

●銅を使用しているため、ステンレスに比べ熱伝導率が高く、素早く調理できます。



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。

●このカタログに掲載されている価格は、平成30年4月1日現在のものです。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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記を参照)

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