

Catalogue No.

20459-92

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

中華鍋

92

これで手首の疲労や
腰痛とはおさらば

とにかく軽～い

EBM
おすすめ



①EBM 純チタン 超軽量
中華片手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	80	1.2	0.5	7279400	¥22,000
30cm	91	1.2	0.6	7279500	¥24,000
33cm	98	1.2	0.7	7279600	¥28,000
36cm	110	1.2	0.9	7279700	¥33,000
39cm	121	1.2	1.0	7279800	¥39,000

- 圧倒的な軽さ、抜群の耐熱性、しかも衛生的
- 優れた昇温速度で、「素材のうま味を外に逃がさず手早く調理」中華料理の基本を実現します。
- 表面に施したショット加工が鍋表面に凸凹を形成し油なじみを良くします。(熱しなくても油のなじみは抜群です。)
- ハンドル部は本体と一体成型で、大変丈夫です。

金属の特性上、空炊きは変形の原因となります。



②チタン 打出 中華片手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	90	1.2	0.6	4113000	¥63,000
33cm	100	1.2	0.7	4113100	¥72,000
36cm	110	1.2	0.8	4113200	¥83,000
39cm	120	1.2	0.9	4113300	¥98,000

商品の製造上、白層という症状(白い汚れに見える)がある場合がございますが、ご使用には問題ございません。



③クローバー チタン 北京鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	82	1.2	0.6	5742900	¥30,800
33cm	100	1.2	0.8	5743000	¥34,500
36cm	110	1.2	0.9	5743100	¥39,500



④純チタン 木柄 いため鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
26cm	75	1.2	0.6	8069600	¥16,500
28cm	80	1.2	0.6	2295400	¥17,400
30cm	90	1.2	0.7	8069700	¥17,700

錆に強く・きめが細かく・油なじみも良い
ブルーテンパー

EBM
おすすめ



⑤EBM 鉄 ブルーテンパー
プレス 中華片手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	70	1.2	0.9	2723800	¥3,000
30cm	75	1.2	1.1	2723900	¥3,400
33cm	90	1.2	1.3	2724000	¥3,800
36cm	100	1.2	1.5	2724100	¥4,500
39cm	115	1.2	1.7	2724200	¥5,300

材質:鉄・ブルーテンパー材
表面加工:クリヤラッカー塗装
●耐久性に優れ、強火調理に最適です。
●炒め物がシャキッとジューシーに仕上がります。
●熱回りが非常に良く、素早く調理ができます。



⑥山田 鉄 打出
中華片手鍋 (1.2mm)

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	70	1.2	0.7	0193500	¥5,000
27cm	80	1.2	0.8	0193600	¥5,200
30cm	90	1.2	1.0	0193700	¥5,900
33cm	100	1.2	1.2	0193800	¥7,500
36cm	110	1.2	1.4	0193900	¥8,700
39cm	120	1.2	1.4	0194000	¥11,400
42cm	130	1.2	1.9	0194100	¥15,000
45cm	140	1.2	2.1	0194200	¥20,000



⑦山田 鉄 打出
中華片手鍋 (1.6mm)

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	70	1.6	0.8	0194300	¥5,200
27cm	80	1.6	1.1	0194400	¥5,900
30cm	90	1.6	1.3	0194500	¥7,000
33cm	100	1.6	1.5	0194600	¥8,100
36cm	110	1.6	1.8	0194700	¥9,600
39cm	120	1.6	2.0	0194800	¥12,000
42cm	130	1.6	2.4	0194900	¥16,000
45cm	140	1.6	2.7	0195000	¥21,000



⑧山田 鉄 打出木柄
中華片手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	70	1.2	0.7	0196900	¥7,700
27cm	80	1.2	0.9	0197000	¥7,900
30cm	90	1.2	1.0	0197100	¥8,600
33cm	100	1.2	1.2	0197200	¥9,900
36cm	110	1.2	1.4	0197300	¥11,200
39cm	120	1.2	1.6	4874800	¥14,200



⑨本場鉄 打出木柄 中華片手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15インチ	380	120	1.2	6012600	¥6,000
16インチ	410	120	1.2	6072000	¥6,600



⑩K 鉄製 北京鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	77	1.4	1.2	5743300	¥2,950
30cm	85	1.4	1.3	5743400	¥4,400



⑪アルミ 打出 中華片手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	86	3.0	0.9	0197600	¥8,300
30cm	90	3.0	1.1	0197700	¥9,300
33cm	100	3.0	1.3	0197800	¥10,500
36cm	100	3.0	1.4	0197900	¥11,500
39cm	110	3.0	1.7	0198000	¥13,000
42cm	110	3.0	1.8	0198100	¥15,000



⑫鉄 中華鍋受け台
0199000 ¥1,400
上φ240×下φ270×H55



竹 ササラ

	商品コード	価格
⑬12cm φ20	5745600	¥600
⑭18cm φ35	5745500	¥640
⑮24cm φ35	0209100	¥700

●竹ササラは魚の腹わた取りにも使用できます



⑯特上竹 ささら

6013910 ¥2,400
φ42×全長280
●竹皮だけでできているので折れにくく丈夫です。



⑰シュロタワシ

5745700 ¥1,800
φ30～φ55×全長125

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