

Catalogue No.

20480-41

41

鉄・IH

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

CH・IH SGマーク認定商品

錆に強く油なじみが良い
ブルーテンパー材を使用

EBM
おすすめ



透明シリコン
焼付塗装

①EBM 鉄厚板 ブルーテンパー
フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	32	2.0	120	0.5	145 2002500	¥1,700
18cm	35	2.0	140	0.6	165 2002600	¥1,800
20cm	40	2.0	150	0.7	180 2002700	¥2,000
22cm	43	2.0	165	0.8	205 2002800	¥2,200
24cm	47	2.0	180	1.1	223 2002900	¥2,500
26cm	50	2.0	195	1.2	255 2003000	¥2,900
28cm	53	2.0	210	1.4	270 2003100	¥3,300
30cm	55	2.0	225	1.6	293 2003200	¥3,800
32cm	57	2.3	240	2.0	305 2003300	¥4,600
34cm	60	2.3	250	2.3	340 2003400	¥5,100
36cm	63	2.3	265	2.7	380 2003500	¥6,000
40cm	65	2.3	300	3.3	435 2003600	¥7,800
45cm	75	2.3	340	4.0	450 2003700	¥8,500

②EBM 鉄 フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	35	1.2	100	0.4	155 0185300	¥1,500
18cm	40	1.2	120	0.5	175 0185400	¥1,600
20cm	40	1.2	150	0.5	185 0185500	¥1,900
22cm	45	1.2	160	0.7	215 0185600	¥2,100
24cm	50	1.2	175	0.8	225 0185700	¥2,300
26cm	60	1.2	190	1.0	255 0185800	¥2,800
28cm	60	1.2	200	1.2	280 0185900	¥3,200
30cm	60	1.6	210	1.6	295 0186000	¥3,700
32cm	60	1.6	220	1.8	315 0186100	¥4,500
34cm	60	1.6	230	2.0	330 0186200	¥4,900
36cm	70	1.6	270	2.2	345 0186300	¥5,500
40cm	80	1.6	295	2.7	370 0186400	¥6,600

Check!

鉄鍋のご使用にあたり

鉄鍋の手入れや最初の焼き入れ等

錆止に塗ってあるニスを取り除く為、鍋の空焼きをします。必ず換気を
してください。

鍋をタオルで持ちコンロの火力を強にして煙が出なくなるまでまんべん
なく焼き、その後、色が黒からグレーに変わっていきます。全体が
グレーになれば空焼き終了です。

①は透明シリコン焼付塗装(食品衛生法適合で無害)です。使用
していくうちに徐々に油がなじみながら油がなじんでいきますので、空焼き
することなくそのまま使い始めることができます。

鍋の油ならし(購入後の使い始めのみ)

鍋に油を多めにし、くず野菜を鍋の中全体で炒めてください。

くず野菜を捨て、鍋をお湯で洗ってから使用してください。

保管方法

お湯で洗って表面の水分を完全に取り、油を塗ってなるべく湿気の
少ない場所に保管してください。

打出



⑤山田 打出 鉄フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	225	40	2.3	155	1.1	4883200	¥4,300
24cm	245	45	2.3	175	1.3	4883300	¥4,900
26cm	265	50	2.3	195	1.5	4883400	¥5,400
28cm	285	50	2.3	215	1.8	4883500	¥7,000
30cm	305	55	2.3	235	2.0	4883600	¥9,200

③キング 鉄 フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	32	1.6	120	0.4	0187100	¥2,000
18cm	35	1.6	130	0.5	0187200	¥2,200
20cm	42	1.6	140	0.6	0187300	¥2,400
22cm	44	1.6	155	0.7	0187400	¥2,800
24cm	46	2.0	175	1.0	0187500	¥3,600
26cm	49	2.0	190	1.1	0187600	¥4,200
28cm	51	2.0	205	1.3	0187700	¥4,700
30cm	55	2.0	220	1.6	0187800	¥5,800
32cm	57	2.3	240	2.1	0187900	¥7,400
34cm	59	2.3	250	2.3	0188000	¥8,800
36cm	62	2.3	260	2.6	0188100	¥9,600
38cm	65	2.3	275	2.7	0188200	¥10,400
40cm	67	3.2	295	3.9	0188300	¥15,000
42cm	71	3.2	315	4.4	0188400	¥18,200
45cm	80	3.2	340	4.9	0188500	¥20,900

④キング 鉄 オープンレンジ用 フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	32	1.6	120	0.3	75 3040400	¥2,000
18cm	35	1.6	130	0.4	80 3040500	¥2,200
20cm	42	1.6	140	0.5	95 3040600	¥2,400
22cm	44	1.6	155	0.6	100 3040700	¥2,800
24cm	46	2.0	175	0.9	120 3040800	¥3,600
26cm	49	2.0	190	1.1	125 3040900	¥4,200
28cm	51	2.0	205	1.2	135 3041000	¥4,700
30cm	55	2.0	220	1.5	145 3041100	¥5,800
32cm	57	2.3	240	2.0	150 3041200	¥7,400
34cm	59	2.3	250	2.1	160 3041300	¥8,800
36cm	62	2.3	260	2.4	175 3041400	¥9,600
38cm	65	2.3	275	2.6	185 3041500	¥10,400
40cm	67	3.2	295	3.8	195 3041600	¥15,000
42cm	71	3.2	315	4.3	200 3041700	¥18,200
45cm	80	3.2	340	4.8	210 3041800	¥20,900

※38cm～45cmは内付手付です。

●向手幅 全て40mm

⑥鉄 木柄 フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	45	1.4	160	0.7	5718800	¥1,900
24cm	50	1.4	190	0.8	5718900	¥2,350
27cm	55	1.4	210	1.1	5719000	¥2,580
30cm	60	1.4	245	1.3	5719100	¥4,050



⑦窒化加工フライパン

内径	外寸	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	400×223	50	1.6	165	0.82	1022290	¥4,500
26cm	460×263	55	1.6	205	1.14	1022700	¥5,000

材質:鉄、天然木(ブナ材)、アルミダイキャスト

表面窒化処理加工

- 鉄でもサビにくい新しいフライパン
- 鉄は熱伝導の良さに耐熱性が優れています。
- フライパンには適した素材、表面がカリッと仕上がります、旨みとじこめ美味しくできます。
- 内面フッ素加工(細かい凹凸)加工で食材を点で支え、油なじみも早く、こびりつきにくい。
- フッ素加工のフライパンとは違いフッ素の剥がれもないので、長く使い続けられます。
- 握りやすいハンドル形状と木柄を使用

⑧デバヤー 鉄 共柄
オーバル フライパン 5111

サイズ	内寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
28cm	273×198	43	2.5	220×140	1.5	6255100	¥7,500
32cm	316×228	46	2.5	260×170	1.9	6255200	¥9,800
36cm	355×257	48	2.5	290×200	2.3	6255300	¥11,000
40cm	392×278	50	3.0	320×210	3.4	6255400	¥16,000

⑨デバヤー 鉄 共柄
レクタングル フライパン 5550

サイズ	内寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
38cm	380×260	45	3.0	330×210	3.2	6255000	¥19,000



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。

※フライパンカバーはP56をご参照ください。

●このカタログに掲載されている価格は、2019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。