

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	¥2,700
18 _{cm}	1.4	200	70	1.7	0.3	7711200	¥3,000
21 _{cm}	2.2	235	80	2.0	0.5	7711300	¥4,100
24 _{cm}	3.2	265	90	2.4	0.7	7711400	¥5,300
27 _{cm}	5.1	300	110	2.7	1.0	7711500	¥8,600
30 _{cm}	7.0	330	120	2.7	1.3	7711600	¥10,000

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ー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	¥4,700
16.5 _{cm}	1.3	187	70	3.0	0.4	4865500	¥5,200
18 _{cm}	1.8	202	75	3.0	0.4	4865600	¥5,500
19.5 _{cm}	2.0	220	80	3.0	0.5	4865700	¥5,800
21 _{cm}	2.7	238	87	3.0	0.6	4865800	¥6,200
22.5 _{cm}	3.2	250	92	3.0	0.7	4865900	¥6,500
24 _{cm}	4.0	272	100	3.0	0.8	4866000	¥7,100

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

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ツバ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	¥15,000
27 _{cm}	5.8	298	118	1.5	2.2	5672900	¥21,000
30 _{cm}	7.2	320	128	1.5	2.3	5672910	¥24,000



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	¥3,600
16.5 _{cm}	1.2	180	65	1.7	0.3	0177300	¥3,700
18 _{cm}	1.5	195	70	1.7	0.3	0177400	¥3,800
19.5 _{cm}	2.0	216	75	1.8	0.5	0177500	¥4,100
21 _{cm}	2.2	228	80	2.0	0.5	0177600	¥4,300
22.5 _{cm}	2.9	252	85	2.0	0.6	0177700	¥4,700
24 _{cm}	3.5	266	90	2.3	0.6	0177800	¥5,300
25.5 _{cm}	4.8	280	100	2.5	0.9	0177900	¥6,200
27 _{cm}	5.2	295	110	2.7	1.0	0178000	¥7,800
30 _{cm}	7.5	326	120	2.7	1.3	0178100	¥8,700

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	¥3,800
16.5 _{cm}	1.2	193	65	1.7	0.3	0180200	¥4,000
18 _{cm}	1.5	208	70	1.7	0.4	0180300	¥4,300
19.5 _{cm}	2.0	228	75	1.8	0.4	0180400	¥4,600
21 _{cm}	2.2	244	80	2.0	0.4	0180500	¥4,900
22.5 _{cm}	2.9	262	85	2.0	0.6	4874600	¥5,500
24 _{cm}	3.5	281	90	2.3	0.7	4874700	¥5,900

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	85	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	¥8,500
18 _{cm}	1.95	95	1.2	0.8	3027000	¥11,300
21 _{cm}	2.91	115	1.2	1.0	3027100	¥13,500
24 _{cm}	4.05	130	1.5	1.5	3027200	¥18,300
27 _{cm}	5.75	145	1.5	1.7	3027300	¥23,800
30 _{cm}	8.20	150	1.5	2.0	3027400	¥28,000

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	¥1,800
18 _{cm} 用 4205200	¥2,000
21 _{cm} 用 4205300	¥2,300
24 _{cm} 用 4205400	¥2,600

現在木製の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 オープンウエア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁