

Catalogue No.

20511-171

171 ステンレス・エナメル

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

エナメルパン

熱伝導が良く、こげつきにくい！
焼き目を付けたり、ローストに最適！

Check! ホーロー加工とは

鉄などの金属にガラス質の釉薬を塗り、高温で焼き付ける加工で、金属の丈夫さとガラスの耐食性を合わせもっています。表面がガラス質なので匂い移りも少なく、水や中性洗剤できれいに洗浄できてお手入れも簡単です。



①EBM エナメルガストロノームパン (ホーロー加工)

サイズ	外形寸法	深さ	商品コード	価格
1/1	530×325	20	8855300	¥5,800
		40	8855400	¥7,200
		65	8855500	¥7,800
2/3	355×325	40	8897400	¥3,600
		65	8897500	¥3,800
1/2	325×265	40	8897600	¥2,800
		65	8897700	¥3,200

材質:鉄にホーロー加工
●焼物等に便利です。

②エナメルトレイ

サイズ	外形寸法	深さ	商品コード	価格
フレンチ	600×400	20	7192100	¥16,000
		40	7192200	¥17,900
1/1	530×325	20	7192300	¥11,100
		40	7192400	¥12,800
2/3	354×325	20	7192500	¥9,700
		40	7192600	¥11,000
1/2	325×265	20	7192700	¥8,800
		40	7192800	¥10,200

材質:鉄にホーロー加工
板厚:1mm

●熱効率が良く食材に均一に火が入りますので焼き物の仕上りに差がつきます。
●分厚い素地と、内外部を完全にカバーした熱伝導率の低いホーロー層のため、熱を逃がさず保温性に優れています。

スチームコンベクションオープンに救世主



③3PLY ガストロノーム ローストパン

	1/1	2/3	1/2
外形寸法 (mm)	530×325	355×326	325×265
深さ	40mm	0013520 ¥15,000	0013540 ¥8,200
	容量	4.5ℓ	1.9ℓ
	重量	2.5kg	1.1kg
			3.0ℓ
55mm	0013510 ¥16,000	0013530 ¥11,500	0013550 ¥9,000
	容量	6.2ℓ	2.9ℓ
	重量	2.8kg	1.3kg
			4.3ℓ

板厚:3.0mm