

Catalogue No.

20511-85

85

ヤットコ鍋

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

熱を平均に伝える極厚底のボディは電磁調理器に最適
もちろん全ての熱源に対応します。

洗いやすぐお手入れも簡単な
ノンスティック加工

01
IH・ガス兼用鍋

02
ガス専用鍋

03
フライパン

04
鍋全般

EBM
おすすめ



① EBM モリブデンジⅡ
ヤットコ鍋

内径	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	0.8	65	2.0	105	0.5	8693200	¥9,300
18cm	1.3	70	2.0	135	0.6	8693300	¥11,200
21cm	2.0	75	2.0	155	0.7	8693400	¥13,400
24cm	3.0	85	2.0	180	0.9	8693500	¥15,800
27cm	4.0	95	2.0	195	1.3	8693600	¥18,100
30cm	5.0	100	3.0	215	2.1	8693700	¥22,200

底板厚3mm

EBM
おすすめ



② EBM モリブデンジⅡ
プラス ヤットコ鍋

内径	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	0.8	65	2.0	105	0.5	8693210	¥12,000
18cm	1.3	70	2.0	135	0.6	8693310	¥15,000
21cm	2.0	75	2.0	160	0.7	8693410	¥17,000
24cm	3.0	85	2.0	180	0.9	8693510	¥21,000
27cm	4.0	95	2.0	195	1.3	8693610	¥24,000
30cm	5.0	100	3.0	215	2.1	8693710	¥29,000

底板厚3mm



③ EBM プロシェフ 2PLY
IH ヤットコ鍋(目盛付)

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	0.9	165	60	3.0	127	0.4	8896800	¥3,200
18cm	1.5	195	70	3.0	142	0.5	8896900	¥3,950

材質:アルミ+SUS430

●熱伝導率の高いアルミと電磁調理器にも
反応するSUS430を使った二層鍋を使用

保温性の高い厚板ステンレス



④ キングデンジ
ヤットコ鍋(目盛付)

内径	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	0.9	65	2.0	110	0.6	4825500	¥6,400
18cm	1.8	75	2.0	135	0.8	4825600	¥7,200
21cm	3.7	87	2.0	165	1.3	4825700	¥9,800
24cm	4.0	100	2.0	190	1.6	4825800	¥11,500
27cm	5.6	118	2.0	215	1.7	4825900	¥13,500

材質:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)

⑤ 20-0 ロイヤル ヤットコ鍋

	内径	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
XZD-160	155	1.0	65	1.5	110	0.3	6474300	¥5,800
XZD-180	175	1.2	70	1.5	120	0.4	6474400	¥6,500
XZD-200	200	2.0	80	1.5	130	0.5	6474500	¥8,200
XZD-210	210	2.5	85	1.5	130	0.5	7325100	¥9,000
XZD-240	240	4.5	100	1.5	145	0.6	6474600	¥11,000
XZD-270	270	6.4	110	1.5	150	1.3	6474700	¥14,000

材質:ステンレス

材質:ステンレス

プロのニーズに応える中尾アルミブランド



⑧ アルミ 打出 ヤットコ鍋(目盛付)

内径	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1.0	65	3.0	0.3	0135200	¥2,100
16.5cm	1.3	70	3.0	0.3	0135300	¥2,500
18cm	1.8	75	3.0	0.4	0135400	¥3,100
19.5cm	2.0	80	3.0	0.5	0135500	¥3,900
21cm	2.7	87	3.0	0.6	0135600	¥4,200
22.5cm	3.2	92	3.0	0.7	0135700	¥4,900
24cm	4.0	100	3.0	0.8	0135800	¥5,500
25.5cm	4.9	110	3.0	0.9	0135900	¥6,900
27cm	5.6	118	3.0	1.0	0136000	¥8,000
28.5cm	6.6	120	3.0	1.1	0136100	¥9,200
30cm	8.0	125	3.0	1.2	0136200	¥9,900

熱伝導が良いので火力調整も簡単



⑨ 銅 ヤットコ鍋

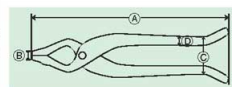
内径	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1.0	68	1.2	0.4	0136300	¥6,000
18cm	2.0	84	1.2	0.7	0136400	¥7,800
21cm	2.9	100	1.2	0.9	0136500	¥9,600
24cm	4.0	110	1.5	1.4	0136600	¥15,000
27cm	5.6	115	1.5	1.6	4869500	¥18,600
30cm	7.7	132	1.5	1.9	4869600	¥22,200

※27cm、30cmは測巻になります。



⑦ アルミ エレテック
ヤットコ鍋 エコクリーン

内径	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	2.6	89	3.0	170	0.9	1768100	¥15,200
24cm	4.0	100	3.0	190	1.1	1768200	¥17,400
27cm	5.6	110	3.0	205	1.3	1768300	¥23,500



EBM 鉄 ヤットコ 鉄 ¥2,500

	⑩	⑪	⑫	⑬	商品コード
⑩黒	210	8	35	9	0136700
⑪太型	210	8	35	9	0136900
⑫細型	230	8	38	6	0136800



⑬ バングリッパー L型

全長:190 0137000 ¥1,200
材質:鉄クロームメッキ



⑭ バングリッパー 平型

全長:210 0137100 ¥1,200
材質:鉄クロームメッキ



⑮ ピアッツァ 18-10

ホットプレートホルダー
021100
全長:185 8373200 ¥5,900



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、2020年4月1日現在のもので、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。