

Catalogue No.

20511-92

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 窒化加工なし

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	90	1.2	0.6	4113010	¥55,000
33cm	100	1.2	0.7	4113110	¥63,000
36cm	110	1.2	0.8	4113210	¥75,000
39cm	120	1.2	0.9	4113310	¥89,000

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。

Check!

ブルーテンパー材とは

ブルーテンパー材はフライパンなどを作るために開発された材料で他の鉄板製品材料と比べ錆びにくく、加工性に優れています。



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



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



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	¥8,700
30cm	90	3.0	1.1	0197700	¥9,800
33cm	100	3.0	1.3	0197800	¥11,000
36cm	100	3.0	1.4	0197900	¥12,100
39cm	110	3.0	1.7	0198000	¥13,700
42cm	110	3.0	1.8	0198100	¥15,800



⑫鉄 中華鍋受け台

0199000 ¥1,550
上φ240×下φ270×H55

中華鍋に最適!



⑬ワコー ストロング耐熱ブラシ HR-P06

- 1539200 ¥2,000
- ブラシ:55×100 全長:320
- 毛の長さ:30mm
- 材質:本体/ポリプロピレン 毛/PPS
- 耐熱温度:190℃(連続使用可能)
- 高温になる厨房設備・機器・器具の洗浄に最適です。
- 洗浄対象物の温度を下げて作業が出来るので大変経済的です。



竹 ササラ

商品コード	価格
13 12cm φ20	5745600 ¥720
14 18cm φ35	5745500 ¥750
15 24cm φ35	0209100 ¥900

●竹ササラは魚の腹わた取りにも使用できます



⑭竹ささら 特大

6013920 ¥1,300
φ42×全長270
●竹皮だけでできているので折れにくく丈夫です。



⑮シュロタワシ

5745700 ¥2,000
φ30~φ55×全長125

●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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

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