

Catalogue No.

20540-164

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

玉子焼

164

銅 玉子焼

昔も今も変わらない伝統の「銅 玉子焼」

Check!

なぜ玉子焼器に銅が使われるの?

銅は熱伝導率が高く、熱を均一に伝えられる為、玉子焼器には最適です。
食材に熱をゆつくりと伝え、ふっくらとした仕上がりになります。



①EBM 銅 玉子焼 関東型

	ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	1-0164-0101	150×150	30	1.2	0.6	0497600	¥3,900
18 _{cm}	1-0164-0102	180×180	33	1.2	0.8	0497700	¥4,900
21 _{cm}	1-0164-0103	210×210	36	1.5	1.2	0497800	¥7,400
24 _{cm}	1-0164-0104	240×240	39	1.5	1.5	0497900	¥9,800
27 _{cm}	1-0164-0105	270×270	42	1.5	2.0	0498000	¥12,200
30 _{cm}	1-0164-0106	300×300	45	1.5	2.4	0498100	¥15,000

※内側は銅引き加工をしています。



②EBM 銅 玉子焼 関東型 (フッ素樹脂加工)

	ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	1-0164-0201	150×150	30	1.2	0.6	5623700	¥8,600
18 _{cm}	1-0164-0202	180×180	33	1.2	0.8	5623800	¥11,000
21 _{cm}	1-0164-0203	210×210	36	1.5	1.2	5623900	¥14,500
24 _{cm}	1-0164-0204	240×240	39	1.5	1.5	5624000	¥18,300



③EBM さわら 玉子焼用木蓋

	ページコード	外寸	商品コード	価格
15 _{cm} 用	1-0164-0301	150×150	0500900	¥1,700
18 _{cm} 用	1-0164-0302	180×180	0501000	¥1,900
21 _{cm} 用	1-0164-0303	210×210	0501100	¥2,100
24 _{cm} 用	1-0164-0304	240×240	0501200	¥2,300
27 _{cm} 用	1-0164-0305	270×270	0501300	¥2,700
30 _{cm} 用	1-0164-0306	300×300	0501400	¥3,500



④EBM 銅 玉子焼 関西型

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
10.5	1-0164-0401	105×150	112×185	30	1.2	0.5	0498200	¥3,800
12	1-0164-0402	120×165	127×200	30	1.2	0.6	0498300	¥4,200
13.5	1-0164-0403	135×180	142×210	30	1.2	0.7	0498400	¥4,500
15	1-0164-0404	150×195	157×230	30	1.2	0.8	0498500	¥5,300
16.5	1-0164-0405	165×210	172×240	30	1.2	0.9	0498600	¥6,000
18	1-0164-0406	180×225	187×260	30	1.2	0.9	0498700	¥6,900
19.5	1-0164-0407	195×240	202×275	30	1.2	1.0	0498800	¥7,500
21	1-0164-0408	210×255	217×290	30	1.2	1.1	0498900	¥8,700
22.5	1-0164-0409	225×270	227×313	30	1.5	1.5	0499000	¥13,000
24	1-0164-0410	240×285	242×325	30	1.5	1.7	0499100	¥14,600
27	1-0164-0411	270×315	272×357	30	1.5	2.0	0499200	¥19,000
30	1-0164-0412	300×345	301×385	30	1.5	2.3	0499300	¥22,000

※内側は銅引き加工をしています。



⑤EBM 銅 玉子焼 関西型 (フッ素樹脂加工)

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
10.5 _{cm}	1-0164-0501	105×150	112×185	30	1.2	0.5	5624100	¥8,300
12 _{cm}	1-0164-0502	120×165	127×200	30	1.2	0.6	5624200	¥9,500
13.5 _{cm}	1-0164-0503	135×180	142×215	30	1.2	0.7	5624300	¥10,400
15 _{cm}	1-0164-0504	150×195	157×230	30	1.2	0.8	5624400	¥11,800
16.5 _{cm}	1-0164-0505	165×210	172×245	30	1.2	0.9	5624500	¥13,400
18 _{cm}	1-0164-0506	180×225	187×260	30	1.2	0.9	5624600	¥15,000

⑥EBM 銅 玉子焼 名古屋型

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	1-0164-0601	150×195	193×198	30	1.7	0.9	0499400	¥6,300
16.5 _{cm}	1-0164-0602	165×210	208×214	30	1.7	1.0	0499500	¥7,600
18 _{cm}	1-0164-0603	180×225	225×227	40	1.7	1.4	0499600	¥9,400
19.5 _{cm}	1-0164-0604	195×240	240×243	40	1.7	1.5	0499700	¥10,900
21 _{cm}	1-0164-0605	210×255	250×257	40	1.7	1.6	0499800	¥12,400
22.5 _{cm}	1-0164-0606	225×270	270×272	40	1.7	1.7	0499900	¥13,600
24 _{cm}	1-0164-0607	240×285	280×288	40	1.7	1.9	0500000	¥15,000

※内側は銅引き加工をしています。

⑦EBM 銅 玉子焼 関東型 (薄焼用)

	ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	1-0164-0701	150×150	21	1.5	0.6	0500100	¥4,000
18 _{cm}	1-0164-0702	180×180	21	1.5	0.8	0500200	¥4,900
21 _{cm}	1-0164-0703	210×210	21	1.5	1.0	0500300	¥7,500
24 _{cm}	1-0164-0704	240×240	21	1.5	1.2	0500400	¥9,000

※内側は銅引き加工をしています。

交換用木柄 適合表

	1-0164-0803 0500610	1-0164-0804 0500620	1-0164-0805 0500630	1-0164-0806 0500640	1-0164-0807 0500650	1-0164-0808 0500660
関東型 15 _{cm}	●					
関東型 18 _{cm}		●				
関東型 21・24 _{cm}			●			
関東型 27・30 _{cm}				●		
関西型 10.5～13.5 _{cm}	●					
関西型 15～21 _{cm}		●				
関西型 22.5～24 _{cm}						●
関西型 27・30 _{cm}					●	
名古屋型 15・16.5 _{cm}		●				
名古屋型 18～24 _{cm}			●			
薄焼用 15 _{cm}	●					
薄焼用 18～24 _{cm}		●				

※木柄交換には専用クギ 1-0164-0809 0500670 ¥10 が必要です

⑧ロイヤル 銅クラッド 玉子焼

	ページコード	内寸	外寸	深さ	底寸	kg	商品コード	価格
XED-230	1-0164-0801	228×227	230×240	35	225×225	1.2	4222900	¥30,000
XED-260	1-0164-0802	258×262	260×275	35	255×255	1.5	4223000	¥37,000

板厚:1.5 材質:鋼クロッド鋼

●鋼を使用しているため、ステンレスに比べ熱伝導率が高く、素早く調理できます。

板厚:1.5 材質:銅クラッド鋼

●銅を使用しているため、ステンレスに比べ熱伝導率が高く、素早く調理できます。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、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、2021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
(下記参照)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁