

Catalogue No.

20540-170

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**

**170**

これで手首の疲労や腰痛とはおさらば

とにかく軽～い

- 超軽量と評される圧倒的な軽さ、抜群の耐熱性、しかも衛生的
- 優れた昇温速度を誇り、「素材のうま味を外に逃がさず早く調理」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凹凸を形成し油なじみを良くします。(熱しなくても油のなじみは抜群です。)

**EBM  
おすすめ**



①EBM 純チタン  
超軽量 中華両手鍋

| 内径   | ページコード      | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 30cm | 1-0170-0101 | 80  | 1.2 | 0.6 | 7279900 | ¥17,000 |
| 33cm | 1-0170-0102 | 90  | 1.2 | 0.7 | 7280000 | ¥21,000 |
| 36cm | 1-0170-0103 | 100 | 1.2 | 0.8 | 7280100 | ¥25,000 |
| 39cm | 1-0170-0104 | 110 | 1.2 | 0.9 | 7280200 | ¥32,000 |
| 42cm | 1-0170-0105 | 120 | 1.2 | 1.0 | 7280300 | ¥37,000 |
| 45cm | 1-0170-0106 | 130 | 1.2 | 1.3 | 7280400 | ¥40,000 |

- ハンドル:18-8酸洗仕上
- 取手リベット止め



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 中華両手鍋  
窒化加工なし

| 内径   | ページコード      | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 36cm | 1-0170-0201 | 100 | 1.2 | 0.8 | 4114420 | ¥70,000 |
| 39cm | 1-0170-0202 | 110 | 1.2 | 0.9 | 4115510 | ¥72,000 |
| 42cm | 1-0170-0203 | 120 | 1.2 | 1.0 | 4115610 | ¥78,000 |
| 45cm | 1-0170-0204 | 130 | 1.2 | 1.1 | 4115710 | ¥86,000 |

- 取手溶接



③クローバー 18-8 中華両手鍋

| 内径   | ページコード      | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 42cm | 1-0170-0301 | 130 | 1.5 | 2.2 | 6544500 | ¥12,350 |
| 45cm | 1-0170-0302 | 135 | 1.5 | 2.5 | 6544600 | ¥13,450 |
| 48cm | 1-0170-0303 | 145 | 1.5 | 2.8 | 0203500 | ¥15,000 |
| 51cm | 1-0170-0304 | 145 | 1.5 | 3.5 | 0203600 | ¥16,400 |
| 54cm | 1-0170-0305 | 155 | 1.5 | 3.9 | 0203700 | ¥18,400 |
| 57cm | 1-0170-0306 | 170 | 1.5 | 4.3 | 0203800 | ¥20,200 |
| 60cm | 1-0170-0307 | 180 | 1.5 | 4.5 | 0203900 | ¥23,500 |

- 取手リベット止め



④MA ステンレス 中華両手鍋

| 内径   | ページコード      | 深さ | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|----|-----|-----|---------|--------|
| 36cm | 1-0170-0401 | 89 | 1.0 | 1.0 | 0204300 | ¥5,800 |

- 取手溶接



⑤鉄 中華鍋受け台

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 1-0170-0501 | 0199000 | ¥1,550 |

上φ240×下φ270×H55



竹 ササラ

|        | ページコード      | 商品コード       | 価格     |
|--------|-------------|-------------|--------|
| ⑥ 12cm | 1-0170-0601 | φ20 5745600 | ¥830   |
| ⑦ 18cm | 1-0170-0701 | φ35 5745500 | ¥930   |
| ⑧ 24cm | 1-0170-0801 | φ35 0209100 | ¥1,100 |

- 竹ササラは魚の腹わた取りにも使用できます



竹ササラ

|      | ページコード      | 全長      | 商品コード   | 価格   |
|------|-------------|---------|---------|------|
| ⑨ 6寸 | 1-0170-0901 | φ26 180 | 1312870 | ¥460 |
| ⑩ 8寸 | 1-0170-1001 | φ35 240 | 1312880 | ¥690 |

材質:竹、ステンレス

- 中華鍋を洗うのに便利です。

- 小さいサイズは魚のあらをとるのに使用できます。



⑪竹ささら 特大

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 1-0170-1101 | 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。



⑫シュロタワシ

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 1-0170-1201 | 5745700 | ¥2,200 |

φ30～φ55×全長125

中華鍋に最適!



⑬ワコー ストロング耐熱ブラシ

| ページコード | 商品コード       | 価格      |
|--------|-------------|---------|
| HR-P06 | 1-0170-1301 | 1539200 |

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ずに作業が出来るので大変経済的です。

●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