

Catalogue No.

20573-125

125

IH・フッ素加工

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

01
IH・ガス兼用鍋

02
ガス専用鍋

03
フライパン

耐熱温度400℃以上(420℃程度)

(通常フッ素コーティングは230℃程度) オープンはもちろん
スチームコンベクションにもそのままご使用できます。

セラミックコーティング200ミクロン 油なじみ抜群!!
驚きの離形性(料理やソース等がこびり付かず焦げ付かない)

脅威の耐摩擦性!! 金属ヘラ/タワシも大丈夫

金属ヘラ/タワシで擦っても問題ありません。(フッ素コート
の約300倍の耐久性)



凹凸面+多微孔(ピンホール)の
イメージイラスト



3層鋼+(凹凸面のある)
セラミックコーティングで
ステンレスの2倍の硬さ!

同様の条件下で炒め実験をした際の
表面(コーティング)変化(空だし、ヘラ使用等)



①②のみ

常識を超えた究極のIHフライパン

EBM
おすすめ



①EBM フェニックス
セラミックコーティング
フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	2-0125-0101	217	40	2.3	146	0.8	1927300	¥16,500
22cm	2-0125-0102	237	44	2.3	164	0.9	1927400	¥18,000
24cm	2-0125-0103	257	48	2.3	179	1.0	1927500	¥19,000
26cm	2-0125-0104	277	51	2.3	196	1.2	1927600	¥21,000
28cm	2-0125-0105	300	54	2.3	221	1.3	1927700	¥22,000
30cm	2-0125-0106	317	57	2.3	230	1.5	1927800	¥24,000



②3層鋼 セラミックコーティング
深型フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	2-0125-0201	217	63	2.3	132	0.8	7163200	¥22,000
22cm	2-0125-0202	237	67	2.3	148	0.9	7163300	¥24,000
24cm	2-0125-0203	257	72	2.3	163	1.0	7163400	¥26,000
26cm	2-0125-0204	277	78	2.3	177	1.2	7163500	¥29,000
28cm	2-0125-0205	300	84	2.3	194	1.3	7163600	¥31,000
30cm	2-0125-0206	317	90	2.3	201	1.5	7163700	¥34,500

※表面加工は①と同じです。

ハイクオリティで軽い

EBM
おすすめ



③EBM ビストロ 二層クラッド
(アルミ/ステン) フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	2-0125-0301	197	40	2.1	135	0.5	1925000	¥11,800
21cm	2-0125-0302	226	45	2.1	160	0.6	1925100	¥12,600
24cm	2-0125-0303	258	50	2.1	175	0.7	1925200	¥14,400
27cm	2-0125-0304	287	55	2.1	200	0.9	1925300	¥16,200
30cm	2-0125-0305	315	55	2.1	225	1.0	1925400	¥17,600
33cm	2-0125-0306	347	65	2.1	250	1.2	1925500	¥19,600

アルミとステンレスの二層構造
内面フッ素Wコート
●作業性を考えた、短めの持ちやすいハンドル



作業性を考えた
短めのハンドル
手にフィットする持ちやすい
ハンドルです。

EBM
おすすめ



④EBM ビストロ 二層クラッド
(アルミ/ステン) いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	2-0125-0401	197	55	2.1	135	0.6	1925600	¥13,000
21cm	2-0125-0402	226	60	2.1	160	0.7	1925700	¥14,800
24cm	2-0125-0403	258	70	2.1	175	0.8	1925800	¥16,800
27cm	2-0125-0404	287	75	2.1	200	1.0	1925900	¥18,900
30cm	2-0125-0405	315	80	2.1	225	1.1	1926000	¥21,800
33cm	2-0125-0406	347	85	2.1	250	1.3	1926100	¥24,500

アルミとステンレスの二層構造
内面フッ素Wコート
●作業性を考えた、短めの持ちやすいハンドル

頑丈で熱を平均に伝える極厚底

EBM
おすすめ



⑤EBM モリブデンII プラス
フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	2-0125-0501	40	0.8	130	0.7	8751610	¥15,000
21cm	2-0125-0502	45	0.8	150	0.9	8751710	¥17,500
24cm	2-0125-0503	50	0.8	175	1.1	8751810	¥22,500
27cm	2-0125-0504	55	0.8	195	1.3	8751910	¥26,000
30cm	2-0125-0505	60	0.9	220	2.4	8752010	¥30,000
32cm	2-0125-0506	60	0.9	225	2.5	8752110	¥34,000
34cm	2-0125-0507	60	0.9	235	2.8	8752210	¥37,000
36cm	2-0125-0508	70	0.9	265	3.2	8752310	¥40,000
40cm	2-0125-0509	80	0.9	290	3.8	8752410	¥47,000

材質:モリブデン鋼(底部SUS444)
内面ノンスティック加工



頼れる右腕

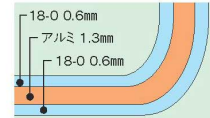
焦げ付きや焼きむらを抑え板厚はどきどきを感じさせない三層構造
電磁調理器はもとよりあらゆる熱源でご使用になれます。



⑥3PLY IH PRO フライパン
ノンスティック

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	g	柄長	商品コード	価格
22cm	2-0125-0601	234	45	2.5	145	740	160	0012700	¥6,300
30cm	2-0125-0602	314	55	2.5	240	1,200	250	0013100	¥9,600

内面フッ素樹脂Wコート



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。

※フライパンカバーはP136をご参照ください。

●このカタログに掲載されている価格は、2022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。