

Catalogue No.

20573-165

165

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。

洗いやすくお手入れも簡単な
ノンスティック加工

EBM
おすすめ



① EBM モリブデンジⅡ
ヤットコ鍋

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	2-0165-0101	0.8	65	2.0	105	0.5	8693200	¥11,000
18cm	2-0165-0102	1.3	70	2.0	135	0.6	8693300	¥13,200
21cm	2-0165-0103	2.0	75	2.0	155	0.7	8693400	¥15,700
24cm	2-0165-0104	3.0	85	2.0	180	0.9	8693500	¥18,500
27cm	2-0165-0105	4.0	95	2.0	195	1.3	8693600	¥21,500
30cm	2-0165-0106	5.0	100	3.0	215	2.1	8693700	¥26,300

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	ページコード	口径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	2-0165-0201	0.8	65	2.0	105	0.5	8693210	¥13,000
18cm	2-0165-0202	1.3	70	2.0	135	0.6	8693310	¥15,500
21cm	2-0165-0203	2.0	75	2.0	160	0.7	8693410	¥18,400
24cm	2-0165-0204	3.0	85	2.0	180	0.9	8693510	¥22,000
27cm	2-0165-0205	4.0	95	2.0	195	1.3	8693610	¥25,800
30cm	2-0165-0206	5.0	100	3.0	215	2.1	8693710	¥32,000

底板厚3mm



③ EBM プロシェフ 2PLY
IH ヤットコ鍋(目盛付)

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	2-0165-0301	0.9	165	60	3.0	127	0.4	8896800 ¥3,200
18 _{cm}	2-0165-0302	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	ページコード	口径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	2-0165-0401	0.9	65	2.0	110	0.6	4825500	¥6,700
18cm	2-0165-0402	1.8	75	2.0	135	0.8	4825600	¥7,600
21cm	2-0165-0403	3.7	87	2.0	165	1.3	4825700	¥10,300
24cm	2-0165-0404	4.0	100	2.0	190	1.6	4825800	¥12,100
27cm	2-0165-0405	5.6	118	2.0	215	1.7	4825900	¥14,200

材質:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)

⑤ 20-0 ロイヤル ヤットコ鍋

	ページコード	内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
XZD-160	2-0165-0501	155	1.0	65	1.5	110	0.3	6474300	¥6,380
XZD-180	2-0165-0502	175	1.2	70	1.5	120	0.4	6474400	¥7,150
XZD-200	2-0165-0503	200	2.0	80	1.5	130	0.5	6474500	¥9,020
XZD-210	2-0165-0504	210	2.5	85	1.5	130	0.5	7325100	¥9,900
XZD-240	2-0165-0505	240	4.5	100	1.5	145	0.6	6474600	¥12,100
XZD-270	2-0165-0506	270	6.4	110	1.5	150	1.3	6474700	¥15,400

材質:ステンレス



⑥ アルミ エレテック ヤットコ鍋

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	2-0165-0601	2.6	89	3.0	170	0.9	4386300	¥19,490
24cm	2-0165-0602	4.0	100	3.0	190	1.1	4386400	¥22,780
27cm	2-0165-0603	5.6	110	3.0	205	1.3	4386500	¥30,380

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	ページコード	口径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	2-0165-0801	1.0	65	3.0	0.3	0135200	¥2,300
16.5cm	2-0165-0802	1.3	70	3.0	0.3	0135300	¥2,800
18cm	2-0165-0803	1.8	75	3.0	0.4	0135400	¥3,400
19.5cm	2-0165-0804	2.0	80	3.0	0.5	0135500	¥4,300
21cm	2-0165-0805	2.7	87	3.0	0.6	0135600	¥4,600
22.5cm	2-0165-0806	3.2	92	3.0	0.7	0135700	¥5,400
24cm	2-0165-0807	4.0	100	3.0	0.8	0135800	¥6,100
25.5cm	2-0165-0808	4.9	110	3.0	0.9	0135900	¥7,600
27cm	2-0165-0809	5.6	118	3.0	1.0	0136000	¥8,800
28.5cm	2-0165-0810	6.6	120	3.0	1.1	0136100	¥10,100
30cm	2-0165-0811	8.0	125	3.0	1.2	0136200	¥10,900

熱伝導が良いので火力調整も簡単



⑨ 銅 ヤットコ鍋

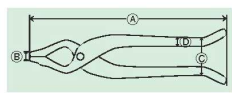
内径	ページコード	口径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	2-0165-0901	1.0	68	1.2	0.4	0136300	¥6,700
18cm	2-0165-0902	2.0	84	1.2	0.7	0136400	¥8,900
21cm	2-0165-0903	2.9	100	1.2	0.9	0136500	¥11,000
24cm	2-0165-0904	4.0	110	1.5	1.4	0136600	¥16,600
27cm	2-0165-0905	5.6	115	1.5	1.6	4869500	¥21,000
30cm	2-0165-0906	7.7	132	1.5	1.9	4869600	¥25,000

※27cm, 30cmは測器になります。



EBM 鉄 ヤットコ 鍋

ページコード	口径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
⑩ 黒	2-0165-1001	210	8	35	9	0136700	¥2,500
⑪ 太型	2-0165-1101	210	8	35	9	0136800	¥2,500
⑫ 細型	2-0165-1201	230	8	38	6	0136800	¥2,500



※コイルバネ式です。

⑬ 18-8 バングリッパー

ページコード	商品コード	価格
2-0165-1301	0137110	¥1,950

205×105×30 材質:18-8ステンレス



⑭ ピアッツァ 18-10
ホットプレートホルダー

ページコード	商品コード	価格
021100	2-0165-1401	8373200

全長:185



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、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。