

01
IH・ガス兼用鍋

02
ガス専用鍋

03
フライパン

04
鍋全般

EBM
おすすめ



①EBM 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	2-0177-0101	197	55	2.1	135	0.6	1925600	¥13,000
21cm	2-0177-0102	226	60	2.1	160	0.7	1925700	¥14,800
24cm	2-0177-0103	258	70	2.1	175	0.8	1925800	¥16,800
27cm	2-0177-0104	287	75	2.1	200	1.0	1925900	¥18,900
30cm	2-0177-0105	315	80	2.1	225	1.1	1926000	¥21,800
33cm	2-0177-0106	347	85	2.1	250	1.3	1926100	¥24,500

材質:ハンドル/18-8ステンレス
内面フッ素Wコート
●作業性を考えた、短めのもちいいハンドル

②フジ IH いため鍋 DX

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
27cm	2-0177-0201	286	72	2.6	180	1.3	2881100	¥12,000

材質:ステンレス/アルミクラッド三層鋼
内面フッ素樹脂加工

③フジ IH フライパン
(いため鍋) DX

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	2-0177-0301	251	60	2.6	165	1.1	2764900	¥9,500

材質:ステンレス/アルミクラッド三層鋼
内面フッ素樹脂加工

④IHスプレンドー 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
28cm	2-0177-0401	290	70	3.0	210	0.9	0232960	製造中止

材質:本体/アルミニウム合金
ハンドル/フェノール樹脂
内面テフロンプラチナ加工

⑤IHマリウスプレミアム 炒め鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	2-0177-0501	297	78	2.7	172	0.8	5014120	¥4,400

材質:本体/アルミニウム合金
底面/ステンレス鋼
ハンドル/フェノール樹脂
内面ストーンマーブルフッ素樹脂加工(4層)
外面焼付塗装
●内面はダイヤモンド粒子配合のマーブルコートで強い耐久性
(耐摩耗試験100万回クリア)
●内面テフロン加工で焦げつき汚れが簡単に落とせます。

⑥IH アルトワ 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
28cm	2-0177-0601	290	76	2.7	185	0.74	5219400	¥3,600

材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス鋼
ハンドル/フェノール樹脂
内面ダイヤモンドコート 外面焼付塗装
●耐久性抜群で焦げつきにくい(金属ヘラ使用可能)

⑦IH ルミエール
いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	2-0177-0701	297	70	2.6	0.9	8036500	¥7,000
30cm	2-0177-0702	317	80	2.6	1.0	8036600	¥7,500

材質:本体/18-0ステンレス
ハンドル/フェノール樹脂
内面アルミニウム合金、テフロンプラチナ加工

⑧IHダイヤモンドマーブルDX
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
28cm	2-0177-0801	300	77	2.8	178	0.8	5051610	¥4,000

材質:本体/アルミニウム合金
ハンドル/フェノール樹脂
内面ダイヤモンドマーブル4層
外面マーブル3層
●耐久性抜群で焦げつきにくい
(金属ヘラ使用可能)

⑨エレク 炒め鍋 F-7058

内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	2-0177-0901	4.3	295	80	2.4	165	0.94	1094660	¥3,100

材質:本体/アルミニウム合金(フッ素樹脂塗装)
底/ステンレス鋼 ハンドル/自然木

⑩IH マーブル BIGいため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	kg	商品コード	価格
30cm	2-0177-1001	315	90	0.9	4848800	¥2,800
32cm	2-0177-1002	332	90	1.0	4848900	¥3,000

材質:本体/アルミニウム合金 板厚:2.3mm
ハンドル/フェノール樹脂



⑪18-8 便利プレート 20cm (フッ素加工)

ページコード	商品コード	価格
2-0177-1101	2264300	¥2,500

φ205×H20
内面:フッ素樹脂塗膜加工
板厚:0.7
●お手持ちの鍋・フライパンで蒸し料理が作れます。
●蒸し釜や、玉子立てにもなります。
●バスタブジャー100g(1人前)・200g(2人前)としてもお使いいただけます。
●内径22cm以上の鍋やフライパンでご使用ください。



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。