

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

EBM 業務用 電磁対応雪平鍋

外径は注ぎ口を含むサイズです。

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般



①EBM モリブデンII 雪平鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	2-0161-0101	0.8	158	65	2.0	105	0.7	8692600 ¥10,000
18cm	2-0161-0102	1.3	188	70	2.0	135	0.9	8692700 ¥11,000
21cm	2-0161-0103	2.0	220	75	2.0	155	1.1	8692800 ¥13,500
24cm	2-0161-0104	3.0	250	85	2.0	180	1.3	8692900 ¥17,000
27cm	2-0161-0105	4.0	280	95	2.0	195	1.6	8693000 ¥20,000
30cm	2-0161-0106	5.0	313	100	3.0	215	2.7	8693100 ¥24,000

底板厚:3.0mm 片口仕様
●耐熱性に優れたSUS440。熱を平均に伝える厚底で電磁調理の誘導加熱の効率性は抜群です。

こびりつきやすい調理に最適



②EBM モリブデンII プラス 雪平鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	2-0161-0201	0.8	158	65	2.0	105	0.7	8692610 ¥12,400
18cm	2-0161-0202	1.3	188	70	2.0	135	0.9	8692710 ¥13,800
21cm	2-0161-0203	2.0	220	75	2.0	155	1.1	8692810 ¥16,500
24cm	2-0161-0204	3.0	250	85	2.0	180	1.3	8692910 ¥21,000
27cm	2-0161-0205	4.0	280	95	2.0	195	1.6	8693010 ¥24,500
30cm	2-0161-0206	5.0	313	100	3.0	215	2.7	8693110 ¥29,500

底板厚:3.0mm 片口仕様
●内面は汚れがつきにくいステンティック加工



③EBM プロシェフ 2PLY プラス IH 雪平鍋(目盛付)

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	2-0161-0301	3.8	261	90	3.0	183	1.0	8813350 ¥7,250

材質:アルミ+SUS430
両口仕様
●内面/ステンティックエクリップ加工(業務用3層コート)



④EBM プロスタンダード 2PLY IH 雪平鍋(目盛付)

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	2-0161-0401	0.8	167	60	2.0	115	0.3	3922500 ¥3,200
18cm	2-0161-0402	1.5	195	70	2.0	135	0.4	3922600 ¥3,500
21cm	2-0161-0403	2.2	228	75	2.0	160	0.6	3922700 ¥4,000
24cm	2-0161-0404	3.5	266	90	2.0	180	0.7	3922800 ¥5,100

材質:アルミ+SUS430
両口仕様



⑤EBM プロスタンダード 2PLY IH 雪平鍋 ノンスティック(目盛付)

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	2-0161-0501	0.8	167	60	2.0	115	0.3	3922510 ¥3,900
18cm	2-0161-0502	1.5	195	70	2.0	135	0.4	3922610 ¥4,800
21cm	2-0161-0503	2.2	228	75	2.0	160	0.6	3922710 ¥6,200
24cm	2-0161-0504	3.5	266	90	2.0	180	0.7	3922810 ¥7,400

材質:アルミ+SUS430
両口仕様
●内面/ステンティックエクリップ加工(業務用3層コート)



⑥エレックマスタープロ 雪平鍋

ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	2-0161-0601	1.1	177	64	122	0.6	5293900 ¥7,500
18cm	2-0161-0602	1.6	195	76	125	0.7	5294000 ¥8,700

材質:アルミクラッド3層鋼
両口仕様



⑦ニューキングデンジ 雪平鍋(目盛付)

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
15cm	2-0161-0701	0.8	156	65	12	115	0.5	4330200	¥9,800
18cm	2-0161-0702	1.5	186	70	12	140	0.6	4330300	¥10,400
21cm	2-0161-0703	2.2	217	75	15	165	1.0	4330400	¥12,800
24cm	2-0161-0704	3.5	250	85	15	190	1.3	4330500	¥14,100
27cm	2-0161-0705	5.2	278	95	2.0	210	2.2	4330600	¥17,400
30cm	2-0161-0706	7.5	307	100	2.0	240	3.2	4330700	¥20,700

材質:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)
両口仕様



⑧キングデンジ 雪平鍋 (目盛付)

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	2-0161-0801	0.8	169	65	12	115	0.7	4824300 ¥8,800
18cm	2-0161-0802	1.5	202	75	12	140	0.8	4824400 ¥10,000
21cm	2-0161-0803	2.2	231	85	15	165	1.3	4824500 ¥11,900
24cm	2-0161-0804	3.5	262	95	15	185	1.7	4824600 ¥14,400
27cm	2-0161-0805	5.2	297	115	2.0	220	2.6	4824700 ¥17,200
30cm	2-0161-0806	7.5	329	125	2.0	240	3.2	4824800 ¥20,100

材質:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)
両口仕様
●電磁調理の誘導加熱の効率性を素材から追求し、保温性の高い厚板ステンレスを採用



⑨エレックマスターライト 雪平鍋

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	2-0161-0901	1.55	170	70	0.8	120	0.4	2882310 ¥4,600
18cm	2-0161-0902	1.75	195	75	1.0	120	0.5	2882320 ¥5,200

材質:YUS180(20-O)
両口仕様



⑩三層鋼 クラッド ブラ柄雪平鍋

内径	ページコード	外径	深さ	底径	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	2-0161-1001	1.5	183	70	130	2.3	0.8	2283600 ¥9,700
21cm	2-0161-1002	2.3	212	80	145	2.3	1.0	2283700 ¥11,750
24cm	2-0161-1003	3.8	242	95	170	2.3	1.2	2283800 ¥14,300
27cm	2-0161-1004	5.2	273	100	195	2.3	1.5	2283900 ¥17,800
30cm	2-0161-1005	6.3	302	110	210	2.3	1.6	2284000 ¥21,750

両口仕様
●軽量かつ焦げ付きにくい。
●外層ステンレスによる耐久性と中層アルミにより熱伝導が良く、均一に焦げ付きにくく、調理のしやすさは秀逸



⑪匠味 IHゆきひら鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	2-0161-1101	1.2	171	65	1.5	125	0.40	0233610 ¥5,000
18cm	2-0161-1102	1.7	192	71	1.5	145	0.48	0233620 ¥5,500
20cm	2-0161-1103	2.0	210	74	1.7	160	0.58	0233630 ¥6,000

材質:2層クラッド材(内面フッ素樹脂加工)
両口仕様



⑫プロ仕様 三層鋼 行平鍋 (目盛付)

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
YK-251 16cm	2-0161-1201	1.2	170	70	0.8	120	0.4	7246300 ¥3,300
YK-252 18cm	2-0161-1202	1.7	196	80	0.8	129	0.5	7246400 ¥3,600
YK-253 20cm	2-0161-1203	2.2	215	84	0.8	145	0.6	7246500 ¥4,000
YK-254 22cm	2-0161-1204	2.9	236	90	0.8	150	0.7	7246600 ¥4,600
YK-255 24cm	2-0161-1205	3.6	258	95	0.8	173	0.8	7246700 ¥5,100

両口仕様
●熱伝導のよい軟鉄を保温性と耐熱性に優れた18-0ステンレスでサンドイッチした素材です。



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9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。