

Catalogue No.

20579-166

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

玉子焼

166

銅 玉子焼

昔も今も変わらない伝統の「銅 玉子焼」

Check!

なぜ玉子焼器に銅が使われるの?

銅は熱伝導率が高く、熱を均一に伝えられる為、玉子焼器には最適です。
食材に熱をゆつりと伝え、ふっくらとした仕上がりになります。



①EBM 銅 玉子焼 関東型

ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	2-0166-0101	150×150	30	1.2 0.6	0497600	¥4,600
18 _{cm}	2-0166-0102	180×180	33	1.2 0.8	0497700	¥5,800
21 _{cm}	2-0166-0103	210×210	36	1.5 1.2	0497800	¥8,800
24 _{cm}	2-0166-0104	240×240	39	1.5 1.5	0497900	¥10,800
27 _{cm}	2-0166-0105	270×270	42	1.5 2.0	0498000	¥14,600
30 _{cm}	2-0166-0106	300×300	45	1.5 2.4	0498100	¥17,800

※内側は銅引き加工をしております。



②EBM 銅 玉子焼 関東型
(フッ素樹脂加工)

ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	2-0166-0201	150×150	30	1.2 0.6	5623700	¥10,500
18 _{cm}	2-0166-0202	180×180	33	1.2 0.8	5623800	¥13,600
21 _{cm}	2-0166-0203	210×210	36	1.5 1.2	5623900	¥18,200
24 _{cm}	2-0166-0204	240×240	39	1.5 1.5	5624000	¥22,900



③EBM さわら 玉子焼用木蓋

ページコード	外寸	商品コード	価格
15 _{cm} 用	2-0166-0301	150×150	0500900 ¥1,700
18 _{cm} 用	2-0166-0302	180×180	0501000 ¥1,900
21 _{cm} 用	2-0166-0303	210×210	0501100 ¥2,100
24 _{cm} 用	2-0166-0304	240×240	0501200 ¥2,300
27 _{cm} 用	2-0166-0305	270×270	0501300 ¥2,700
30 _{cm} 用	2-0166-0306	300×300	0501400 ¥3,500



④EBM 銅 玉子焼 関西型

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
10.5 _{cm}	2-0166-0401	105×150	112×185	30	1.2 0.5	0498200	¥4,400
12 _{cm}	2-0166-0402	120×165	127×200	30	1.2 0.6	0498300	¥4,900
13.5 _{cm}	2-0166-0403	135×180	142×210	30	1.2 0.7	0498400	¥5,300
15 _{cm}	2-0166-0404	150×195	157×230	30	1.2 0.8	0498500	¥6,200
16.5 _{cm}	2-0166-0405	165×210	172×240	30	1.2 0.9	0498600	¥7,100
18 _{cm}	2-0166-0406	180×225	187×260	30	1.2 0.9	0498700	¥8,100
19.5 _{cm}	2-0166-0407	195×240	202×275	30	1.2 1.0	0498800	¥8,800
21 _{cm}	2-0166-0408	210×255	217×290	30	1.2 1.1	0498900	¥10,200
22.5 _{cm}	2-0166-0409	225×270	227×313	30	1.5 1.5	0499000	¥15,000
24 _{cm}	2-0166-0410	240×285	242×325	30	1.5 1.7	0499100	¥17,000
27 _{cm}	2-0166-0411	270×315	272×357	30	1.5 2.0	0499200	¥22,000
30 _{cm}	2-0166-0412	300×345	301×385	30	1.5 2.3	0499300	¥25,000

※内側は銅引き加工をしております。



⑤EBM 銅 玉子焼 関西型 (フッ素樹脂加工)

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
10.5 _{cm}	2-0166-0501	105×150	112×185	30	1.2 0.5	5624100	¥9,900
12 _{cm}	2-0166-0502	120×165	127×200	30	1.2 0.6	5624200	¥11,400
13.5 _{cm}	2-0166-0503	135×180	142×215	30	1.2 0.7	5624300	¥12,500
15 _{cm}	2-0166-0504	150×195	157×230	30	1.2 0.8	5624400	¥14,400
16.5 _{cm}	2-0166-0505	165×210	172×245	30	1.2 0.9	5624500	¥16,200
18 _{cm}	2-0166-0506	180×225	187×260	30	1.2 0.9	5624600	¥18,000



⑥EBM 銅 玉子焼 名古屋型

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	2-0166-0601	150×195	193×198	30	1.7 0.9	0499400	¥7,400
16.5 _{cm}	2-0166-0602	165×210	208×214	30	1.7 1.0	0499500	¥8,900
18 _{cm}	2-0166-0603	180×225	225×227	40	1.7 1.4	0499600	¥11,000
19.5 _{cm}	2-0166-0604	195×240	240×243	40	1.7 1.5	0499700	¥12,600
21 _{cm}	2-0166-0605	210×255	250×257	40	1.7 1.6	0499800	¥14,300
22.5 _{cm}	2-0166-0606	225×270	270×272	40	1.7 1.7	0499900	¥15,600
24 _{cm}	2-0166-0607	240×285	280×288	40	1.7 1.9	0500000	¥17,200

※内側は銅引き加工をしております。



⑦EBM 銅 玉子焼 関東型 (薄焼用)

ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	2-0166-0701	150×150	21	1.5 0.6	0500100	¥4,800
18 _{cm}	2-0166-0702	180×180	21	1.5 0.8	0500200	¥6,000
21 _{cm}	2-0166-0703	210×210	21	1.5 1.0	0500300	¥8,800
24 _{cm}	2-0166-0704	240×240	21	1.5 1.2	0500400	¥10,600

※内側は銅引き加工をしております。

交換用木柄 適合表

	2-0166-0803 0500610 ¥220	2-0166-0804 0500620 ¥330	2-0166-0805 0500630 ¥400	2-0166-0806 0500640 ¥680	2-0166-0807 0500650 ¥400	2-0166-0808 0500660 ¥330
関東型 15 _{cm}	●					
関東型 18 _{cm}		●				
関東型 21・24 _{cm}			●			
関東型 27・30 _{cm}				●		
関西型 10.5～13.5 _{cm}	●					
関西型 15～21 _{cm}		●				
関西型 22.5～24 _{cm}						●
関西型 27・30 _{cm}					●	
名古屋型 15・16.5 _{cm}		●				
名古屋型 18～24 _{cm}			●			
薄焼用 15 _{cm}	●					
薄焼用 18～24 _{cm}		●				

※木柄交換には専用キギ 2-0166-0809 0500670 ¥10 が必要です

⑧ロイヤル 銅クラッド 玉子焼

ページコード	内寸	外寸	深さ	底寸	kg	商品コード	価格
XED-230	2-0166-0801	228×227	230×240	35	225×225	1.2	4222900 ¥33,000
XED-260	2-0166-0802	258×262	260×275	35	255×255	1.5	4223000 ¥40,700

板厚:1.5 材質:銅クラッド鋼

●銅を使用しているため、ステンレスに比べ熱伝導率が高く、素早く調理できます。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、
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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(トコロチヤウ)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウエア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁