

Catalogue No.

20604-131

131 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	3-0131-0101	217	40	2.3	146	0.8	1927300	¥16,500
22cm	3-0131-0102	237	44	2.3	164	0.9	1927400	¥18,000
24cm	3-0131-0103	257	48	2.3	179	1.0	1927500	¥19,000
26cm	3-0131-0104	277	51	2.3	196	1.2	1927600	¥21,000
28cm	3-0131-0105	300	54	2.3	221	1.3	1927700	¥22,000
30cm	3-0131-0106	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	3-0131-0201	217	63	2.3	132	0.8	7163200	¥18,150
22cm	3-0131-0202	237	67	2.3	148	0.9	7163300	¥19,900
24cm	3-0131-0203	257	72	2.3	163	1.0	7163400	¥21,600
26cm	3-0131-0204	277	78	2.3	177	1.2	7163500	¥23,900
28cm	3-0131-0205	300	84	2.3	194	1.3	7163600	¥25,600
30cm	3-0131-0206	317	90	2.3	201	1.5	7163700	¥28,450

※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 ニ層クラッド (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	3-0131-0301	197	40	2.1	135	0.5	1925000	¥11,800
21cm	3-0131-0302	226	45	2.1	160	0.6	1925100	¥12,600
24cm	3-0131-0303	258	50	2.1	175	0.7	1925200	¥14,400
27cm	3-0131-0304	287	55	2.1	200	0.9	1925300	¥16,200
30cm	3-0131-0305	315	55	2.1	225	1.0	1925400	¥17,600
33cm	3-0131-0306	347	65	2.1	250	1.2	1925500	¥19,800

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。



④EBM ビストロ ニ層クラッド (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	3-0131-0401	197	55	2.1	135	0.6	1925600	¥13,000
21cm	3-0131-0402	226	60	2.1	160	0.7	1925700	¥14,800
24cm	3-0131-0403	258	70	2.1	175	0.8	1925800	¥16,800
27cm	3-0131-0404	287	75	2.1	200	1.0	1925900	¥18,900
30cm	3-0131-0405	315	80	2.1	225	1.1	1926000	¥21,800
33cm	3-0131-0406	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	3-0131-0501	40	0.8	130	0.7	8751610	¥19,000
21cm	3-0131-0502	45	0.8	150	0.9	8751710	¥21,500
24cm	3-0131-0503	50	0.8	175	1.1	8751810	¥27,000
27cm	3-0131-0504	55	0.8	195	1.3	8751910	¥31,000
30cm	3-0131-0505	60	0.9	220	2.4	8752010	¥36,000
32cm	3-0131-0506	60	0.9	225	2.5	8752110	¥41,000
34cm	3-0131-0507	60	0.9	235	2.8	8752210	¥44,000
36cm	3-0131-0508	70	0.9	265	3.2	8752310	¥48,000
40cm	3-0131-0509	80	0.9	290	3.8	8752410	¥56,000

材質:モリブデン鋼(底面SUS444)
内面フッ素Wコート



⑥18-10 ロイヤル フッ素加工 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
XFD-180T	3-0131-0601	185	40	1.0	130	0.5	6473600	¥8,580
XFD-200T	3-0131-0602	208	42	1.0	147	0.6	6473700	¥9,350
XFD-220T	3-0131-0603	228	46	1.0	163	0.7	6473800	¥10,230
XFD-240T	3-0131-0604	248	49	1.0	177	0.8	6473900	¥11,000
XFD-260T	3-0131-0605	268	53	1.0	190	0.9	6474000	¥11,880
XFD-300T	3-0131-0606	308	59	1.5	218	1.5	6474100	¥14,850
XFD-330T	3-0131-0607	340	62	1.5	236	1.8	6474200	¥16,500

材質:本体/クラッド鋼(三層構造)
内面フッ素2層コーティング



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P142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、2023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。