

Catalogue No.

20604-132

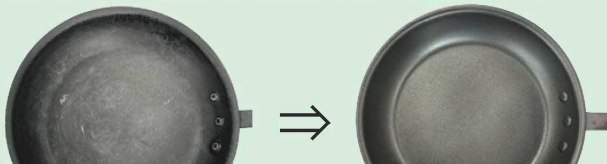
ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

IH・フッ素加工

132

ノンスティック加工 修理について

- ノンスティックの再加工修理で大切な道具を長く使いませんか？
- ノンスティック加工の剥がれた鍋やフライパンもメンテナンスを繰り返し、何度も再利用できます。
- 買い替えるよりも経済的で環境にもやさしい取り組みです。



修理前

修理後

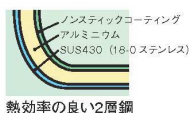
※商品によっては修理できないものもございます。費用・納期についてはお問い合わせください。



修理不可なフライパン

- PC柄または木柄のフライパン
- ヘコミの酷いフライパン

EBM
おすすめ



熱効率の良い2層鍋

①EBM プロフェッショナル 2PLY IH フライパン

サイズ	ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
7インチ	3-0132-0101	185	195	42	2.5	140	0.5	8881100	¥4,200
8インチ	3-0132-0102	200	215	45	2.5	165	0.6	8881200	¥4,800
9インチ	3-0132-0103	220	234	47	2.5	165	0.7	8881300	¥5,500
10インチ	3-0132-0104	260	275	55	2.5	200	1.0	8881400	¥6,900
12インチ	3-0132-0105	300	315	60	2.5	235	1.2	8881500	¥8,700

内面エクサリス(超耐摩耗・耐熱性)フッ素樹脂コート

EBM
おすすめ



エクサリスコート

業務用に最適、耐摩耗性に優れた特殊三層コート
通常のフッ素樹脂コートより高い耐熱温度

②EBM アルミIHエクサリス プロフェッショナル フライパン

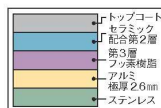
サイズ	ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
※ 7インチ	3-0132-0201	185	195	42	3.0	0.4		8881620	¥3,900
※ 8インチ	3-0132-0202	200	215	45	3.0	0.6		8881720	¥4,400
10インチ	3-0132-0203	260	275	55	3.5	1.2		8881920	¥6,200
12インチ	3-0132-0204	300	315	60	3.5	1.4		8882020	¥8,000
14インチ	3-0132-0205	350	365	65	3.5	1.8		8891700	¥11,600

内面エクサリス(超耐摩耗・耐熱性)フッ素樹脂コート



※7・8インチは、底面積が極端に小さい為、電磁調理器が十分に反応しない又は、著しく能力が低下する恐れがあります。

キングフロンシリーズ 材質:アルミとステンレスの二層構造 SUS445M2(モリブデン銅 2%含有)



フライパン側面は磁力の反応に優れた耐食性の高い445M2
ステンレス材を全面に使用
また、あいだには板厚2.6mmアルミ材をはさむことでより熱ムラが
少なく側面までしっかり加熱されます。



③キングフロン フライパン

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
18cm	3-0132-0301	196	37	3.1	125	0.6	40	4331600	¥17,100
21cm	3-0132-0302	230	46	3.1	140	0.8	46	4331700	¥19,000
24cm	3-0132-0303	260	50	3.1	170	1.0	52	4331800	¥22,100
27cm	3-0132-0304	290	55	3.1	185	1.3	57	4331900	¥25,100
30cm	3-0132-0305	322	60	3.1	215	1.6	62	4332000	¥26,200



④キングフロン 深型フライパン

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
18cm	3-0132-0401	196	53	3.1	115	0.7	55	4332100	¥19,000
21cm	3-0132-0402	230	59	3.1	140	0.9	60	4332200	¥22,100
24cm	3-0132-0403	260	63	3.1	170	1.1	65	4332300	¥25,100
27cm	3-0132-0404	290	73	3.1	185	1.4	75	4332400	¥28,200
30cm	3-0132-0405	322	83	3.1	200	1.8	85	4332500	¥32,000



⑤キングフロン 片手ステーキパン

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
21cm	3-0132-0501	227	47	3.1	185	0.9	50	4330800	¥23,500
24cm	3-0132-0502	257	47	3.1	215	1.1	50	4330900	¥27,300
27cm	3-0132-0503	288	47	3.1	250	1.3	50	4331000	¥30,900
30cm	3-0132-0504	320	47	3.1	280	1.5	50	4331100	¥34,700



⑥キングフロン 両手ステーキパン

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
24cm	3-0132-0601	257	47	3.1	215	1.1	50	4331200	¥27,300
27cm	3-0132-0602	288	47	3.1	250	1.4	50	4331300	¥30,900
30cm	3-0132-0603	320	47	3.1	280	1.6	50	4331400	¥34,700
33cm	3-0132-0604	350	57	3.1	320	2.4	60	4331500	¥39,600



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日現在のものです。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

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁