

Catalogue No.

20604-163

163 実用鍋

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 実用鍋

材質・板厚が違います！

18-0ステンレス鋼モリブデン入り・チタン添加
※商品損傷のおそれがあるため空炊きはしないでください。
(変色や歪みが発生することがあります。)

〈特 長〉

1. 熱源を選びません
2. さびにくく保温性が高い
3. サイズバリエーションが豊富

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① EBM モリブデン
実用鍋(両手)

内径	ページコード	φ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
18cm	3-0163-0101	2.6	213	105	145	0.9	7033810	¥6,200
20cm	3-0163-0102	3.3	230	110	155	1.3	7033800	¥6,700
22cm	3-0163-0103	4.2	253	115	175	1.4	7033900	¥7,300
24cm	3-0163-0104	5.3	273	120	195	1.6	7034000	¥9,200
27cm	3-0163-0105	7.2	303	130	225	2.0	7034100	¥9,300
30cm	3-0163-0106	9.3	333	135	255	2.2	7034200	¥11,500
33cm	3-0163-0107	11.9	363	140	285	2.7	7034300	¥13,800
36cm	3-0163-0108	15.5	393	155	315	3.1	7034400	¥15,500
39cm	3-0163-0109	21.0	420	185	350	3.7	7041500	¥24,000

板厚:1.0mm

EBM
おすすめ② EBM モリブデン
実用鍋(片手)

内径	ページコード	φ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
16cm	3-0163-0201	1.8	190	95	135	0.8	7041600	¥5,200
18cm	3-0163-0202	2.6	213	105	145	1.0	7034500	¥5,500
20cm	3-0163-0203	3.3	230	110	155	1.2	7034600	¥6,100

板厚:1.0mm



③ 三層鋼 クラッド 実用鍋

内径	ページコード	φ	外径	深さ	底径	板厚	kg	商品コード	価格
24 _{cm}	3-0163-0301	5.4	255	122	210	2.3	1.9	2283100	¥29,500
27 _{cm}	3-0163-0302	7.4	285	132	240	2.3	2.4	2283200	¥33,600
30 _{cm}	3-0163-0303	10.0	317	147	265	2.3	2.8	2283300	¥41,400
33 _{cm}	3-0163-0304	12.8	347	152	295	2.3	3.3	2283400	¥48,000
36 _{cm}	3-0163-0305	17.0	380	172	320	2.3	3.9	2283500	¥55,800

●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。焦げつきにくく、調理のしやすさは秀逸

④ 21-0 大漁鍋

ページコード	内径 φ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
27 _{mm}	3-0163-0401	260	4.5	280	105	0.5 1.1	5704100	¥4,300
30 _{mm}	3-0163-0402	290	6.0	315	115	0.5 1.3	5704200	¥4,700



⑤ コルチナ 超厚底 ソースポット

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	
18 _{cm}	3-0163-0501	3.7	183	152	深型	2.0	170	1.3	0168600	¥8,600
20 _{cm}	3-0163-0502	3.6	205	120		2.0	190	1.6	0168700	¥9,000
22 _{cm}	3-0163-0503	4.8	225	135		2.0	210	1.8	0168800	¥10,550

材質:YUS180

19Cr-0.4Cu-0.4Nb-ULC-LN

モリブデン鋼を含有させずに耐蝕性を向上させた材質です。



⑥ コルチナ 超厚底 ソースパン

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
16cm	3-0163-0601	1.7	164	92	2.0	150	1.0	0168900	¥7,200
18cm	3-0163-0602	2.7	183	110	2.0	170	1.2	0169000	¥8,050
20cm	3-0163-0603	3.6	205	120	2.0	190	1.5	0169100	¥9,000

材質:YUS180

19Cr-0.4Cu-0.4Nb-ULC-LN

モリブデン鋼を含有させずに耐蝕性を向上させた材質です。



⑦ デュオ IH 両手鍋

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
20 _{cm}	DUO-20W	3-0163-0701	3.0	213	95	1.7	175	1.2	3919900 ¥7,000
22 _{cm}	DUO-22W	3-0163-0702	4.7	231	123	1.7	200	1.4	3920000 ¥8,000

表面加工:内面/フッ素樹脂塗膜加工

材質:本体/2層クラッド材(底厚1.7mm)

本体内側/アルミニウム合金

本体外側/ステンレス鋼(クロム18%)

蓋/物理強化ガラス

リング・ツマミ/ステンレス鋼



⑧ デュオ IH 片手鍋

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
16cm	DUO-16S	3-0163-0801	1.8	171	88	1.7	140	0.8	3919700 ¥5,500
18cm	DUO-18S	3-0163-0802	2.3	192	88	1.7	160	0.9	3919800 ¥6,000

表面加工:内面/フッ素樹脂塗膜加工

材質:本体/2層クラッド材(底厚1.7mm)

本体内側/アルミニウム合金

本体外側/ステンレス鋼(クロム18%)

蓋/物理強化ガラス

リング・ツマミ/ステンレス鋼

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、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。