

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

EBM
あすめ



① EBM ビストロ 二層クラッド
(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	3-0181-0101	197	55	2.1	135	0.6	1925600	¥13,000
21cm	3-0181-0102	226	60	2.1	160	0.7	1925700	¥14,800
24cm	3-0181-0103	258	70	2.1	175	0.8	1925800	¥16,800
27cm	3-0181-0104	287	75	2.1	200	1.0	1925900	¥18,900
30cm	3-0181-0105	315	80	2.1	225	1.1	1926000	¥21,800
33cm	3-0181-0106	347	85	2.1	250	1.3	1926100	¥24,500

材質:ハンドル/18-8ステンレス
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

② フジ IH いため鍋 DX

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
27cm	3-0181-0201	286	72	2.6	180	1.3	2881100	¥13,800

材質:ステンレス/アルミクラッド三層鋼
内面フッ素樹脂加工

③ フジ IH フライパン
(いため鍋) DX

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	3-0181-0301	251	60	2.6	165	1.1	2764900	¥11,000

材質:ステンレス/アルミクラッド三層鋼
内面フッ素樹脂加工



④ IH マリウスダイヤモンド
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
28cm	3-0181-0401	290	72	3.5	215	0.90	2206050	¥4,500

材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス鋼
ハンドル/フェノール樹脂
内面フッ素樹脂塗加工 外面焼付塗装
●耐摩耗性試験100万回クリア
●ダイヤモンド製法で極めて熱効率が良い丈夫
●リベット(ハンドル留め具)がないので汚れがまきにくく洗いやすい



⑤ IH ルミエール
いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	3-0181-0501	297	70	2.6	0.9	8036500	¥7,500

材質:本体/18-0ステンレス
ハンドル/フェノール樹脂
内面アルミニウム合金、テフロンプラチナ加工



⑥ IH ダイヤモンドマーブルDX
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
28cm	3-0181-0601	300	77	2.8	178	0.8	5051610	¥4,000

材質:本体/アルミニウム合金
ハンドル/フェノール樹脂
内面ダイヤモンドマーブル4層
外面マーブル3層
●耐久性抜群でキズがつきにくい(金属ヘラ使用可能)



⑦ MUSUBI IH 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
28mm	PJ-328	3-0181-0701	304	78	2.2	185	0.81	2214550

材質:アルミニウム合金、ステンレス板SUS430、フェノール樹脂
内面フッ素加工
●当社独自のIH加工技術の圧縮フッ素加工で、耐熱性に優れた日本製のフライパンです。
●IH200Vからガス火まで幅広くご使用いただけます。
●内面フッ素は、ダイキンシルクウェアESコートで耐摩耗性試験100万回をクリア

＜特許取得済＞
パンテック
PUNTEC.3
P3056944・P3409044
JAPAN
BRAND

パンテック構造とは
磁性ステンレス板面の突起部からの
電磁波により熱が速く伝わる!!
●熱ムラがなく調理が楽に早く、焦らずに仕上がります。
●焦らず(二重構造)で美味しく調理いただけます。

加熱が早く
調理が早い!!

底面は熱伝導率の高い
SUS430ステンレス板
アルミの底板に特殊形状のステンレス板を斜め
に深く打ち込むことでより強度が増し、熱などの
変形による割れを防ぎます。



⑧ IH アルトワ 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
28cm	3-0181-0801	290	76	2.7	185	0.74	5219400	¥3,600

材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス鋼
ハンドル/フェノール樹脂
内面ダイヤモンドコート 外面焼付塗装
●耐久性抜群でキズがつきにくい(金属ヘラ使用可能)



⑨ エレク 炒め鍋 F-7058

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
28mm	3-0181-0901	4.3	295	80	2.4	165	0.94	1094660	製造中止

材質:本体/アルミニウム合金(フッ素樹脂塗装)
底/ステンレス鋼 ハンドル/自然木



⑩ グッドフル IH 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	
28	PK-528	3-0181-1001	294	75	2.0	163	0.67	2214610	¥2,300

材質:アルミニウム合金、ステンレス板SUS430、フェノール樹脂
表面フッ素加工
●独自の圧縮フッ素コートで汚れも落ちやすく金属ヘラもOK!
●IH200Vからガス火まで幅広くご使用いただけます。



⑪ IH マーブル 大きな 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
30cm	4529	3-0181-1101	315	90	2.3	0.9	4848810	¥3,500
32cm	4530	3-0181-1102	335	90	2.3	0.96	4848910	¥3,700

材質:アルミニウム、18-0ステンレス
ハンドル/フェノール樹脂
内面フッ素樹脂加工

⑫ 18-8 便利プレート 20cm (フッ素加工) ㊦

ページコード	商品コード	価格
3-0181-1201	2264300	¥2,500

φ205×H20
内面フッ素樹脂塗加工
板厚:0.7
●お手持ちの鍋・フライパンで蒸し料理が作れます。
●煮し差や、玉子立てにもなります。
●バスタジャー100g(1人前)・200g(2人前)としてもお使いいただけます。
●内径22cm以上の鍋やフライパンでご使用ください。



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。