

Catalogue No.

20666-163

163

ヤットコ鍋

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

熱を平均に伝える極厚底のボディは電磁調理器に最適
もちろん全ての熱源に対応します。

洗いやすくお手入れも簡単な
ノンステック加工

EBM
おすすめ



① EBM モリブデンジⅡ
ヤットコ鍋

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	5-0163-0101	0.8	65	2.0	105	0.5	8693200	¥17,500
18cm	5-0163-0102	1.3	70	2.0	135	0.6	8693300	¥21,000
21cm	5-0163-0103	2.0	75	2.0	155	0.7	8693400	¥25,000
24cm	5-0163-0104	3.0	85	2.0	180	0.9	8693500	¥30,000
27cm	5-0163-0105	4.0	95	2.0	195	1.3	8693600	¥34,000
30cm	5-0163-0106	5.0	100	3.0	215	2.1	8693700	¥42,000

底板厚3mm

EBM
おすすめ



② EBM モリブデンジⅡ
プラス ヤットコ鍋

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	5-0163-0201	0.8	65	2.0	105	0.5	8693210	¥21,000
18cm	5-0163-0202	1.3	70	2.0	135	0.6	8693310	¥25,000
21cm	5-0163-0203	2.0	75	2.0	160	0.7	8693410	¥29,000
24cm	5-0163-0204	3.0	85	2.0	180	0.9	8693510	¥35,000
27cm	5-0163-0205	4.0	95	2.0	195	1.3	8693610	¥41,000
30cm	5-0163-0206	5.0	100	3.0	215	2.1	8693710	¥50,000

底板厚3mm



③ EBM プロシェフ 2PLY
IH ヤットコ鍋(目盛付)

内径	ページコード	口径	外口径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	5-0163-0301	0.9	165	60	3.0	127	0.4	8896800	¥3,200
18cm	5-0163-0302	1.5	195	70	3.0	142	0.5	8896900	¥3,950

材質:アルミ+SUS430
●熱伝導率の高いアルミと電磁調理器にも反応するSUS430を使った二層鍋を使用

保温性の高い厚板ステンレス



④ キングデンジ
ヤットコ鍋(目盛付)

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	5-0163-0401	0.9	65	2.0	110	0.6	4825500	¥7,000
18cm	5-0163-0402	1.8	75	2.0	135	0.8	4825600	¥8,000
21cm	5-0163-0403	3.7	87	2.0	165	1.3	4825700	¥10,500
24cm	5-0163-0404	4.0	100	2.0	190	1.6	4825800	¥12,500
27cm	5-0163-0405	5.6	118	2.0	215	1.7	4825900	¥14,500

材質:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)

⑤ 20-0 ロイヤル ヤットコ鍋

	ページコード	内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
XZD-160	5-0163-0501	155	1.0	65	1.5	110	0.3	6474300	¥7,300
XZD-180	5-0163-0502	175	1.2	70	1.5	120	0.4	6474400	¥8,200
XZD-200	5-0163-0503	200	2.0	80	1.5	130	0.5	6474500	¥10,400
XZD-210	5-0163-0504	210	2.5	85	1.5	130	0.5	7325100	¥11,400
XZD-240	5-0163-0505	240	4.5	100	1.5	145	0.6	6474600	¥13,900
XZD-270	5-0163-0506	270	6.4	110	1.5	150	1.3	6474700	¥17,700

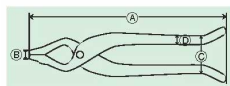
材質:ステンレス

プロのニーズに応える中尾アルミブランド



⑦ アルミ エレテック
ヤットコ鍋 エコクリーン

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	5-0163-0701	2.6	89	3.0	170	0.9	1768100	¥19,120
24cm	5-0163-0702	4.0	100	3.0	190	1.1	1768200	¥21,930
27cm	5-0163-0703	5.6	110	3.0	205	1.3	1768300	¥29,390



EBM 鉄 ヤットコ 鍋

ページコード	口径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
⑩ 黒	5-0163-1001	210	8	35	9	0136700	¥3,900
⑪ 太型	5-0163-1101	210	8	35	9	0136900	¥4,000
⑫ 細型	5-0163-1201	230	8	38	6	0136800	¥4,000

⑬ 鉄製 掴み箸
24cm 黒

ページコード	商品コード	価格
5-0163-1301	0195700	¥3,250

②50 ③ ④42



⑭ 18-8 バングリッパー

ページコード	商品コード	価格
5-0163-1401	0137110	¥2,200

205×105×30 材質:18-8ステンレス

⑮ 18-8 バングリッパー
平型

ページコード	商品コード	価格
5-0163-1501	2406420	¥2,200

170×100×30 材質:18-8ステンレス ※コイルバネ式です。

熱伝導が良いので火力調整も簡単



⑨ 銅 ヤットコ鍋

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	5-0163-0901	1.0	68	1.2	0.4	0136300	¥9,500
18cm	5-0163-0902	2.0	84	1.2	0.7	0136400	¥12,300
21cm	5-0163-0903	2.9	100	1.2	0.9	0136500	¥15,200
24cm	5-0163-0904	4.0	110	1.5	1.4	0136600	¥23,700
27cm	5-0163-0905	5.6	115	1.5	1.6	4869500	¥29,400
30cm	5-0163-0906	7.7	132	1.5	1.9	4869600	¥35,000

※27cm、30cmは剥離になります。



⑯ ピアツツァ 18-10
ホットプレートホルダー

ページコード	商品コード	価格
021100	5-0163-1601	8373200

全長:185



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、2025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。