日本製 ㈱中尾アルミ製作所とのコラボレーション

使い易さを究めれば EBM Professional アルミ鍋シリーズ になる

価格以上の高品質

- ●厳選された高純度アルミAL1100-Pを使用
- ●苛酷な条件にも耐える、安心の板厚
- ●タフさを求めた口部の外反り加工
- ●ちょっと便利な蓋の引っ掛けツマミ

調理中に蓋の置場所に困った事はありませんか?
小さな心遣いですが蓋のツマミに引っ掛けをつけました。





①EBM アルミ プロフェッショナル 寸胴鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
21cm	6-0110-0101	7.3	226	210	2.6	1.4	5696000	¥7,800
27cm	6-0110-0102	15.0	288	270	2.8	2.5	5696200	¥12,500



②EBM アルミ プロフェッショナル 外輪鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	6-0110-0201	1.7	195	65	2.5	0.8	5698100	¥5,000
21cm	6-0110-0202	2.5	226	70	2.7	1.0	5698200	¥6,600
24cm	6-0110-0203	3.6	257	80	2.7	1.2	5698300	¥7,300
27cm	6-0110-0204	5.0	288	90	2.7	1.6	5698400	¥9,000
30cm	6-0110-0205	6.8	320	100	2.8	1.9	5698500	¥11,000



③EBM アルミ プロフェッショナル 深型 片手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	柄長	商品コード	価格
18cm	6-0110-0301	2.8	195	110	2.5	0.8	200	5699200	¥4,700

④EBM アルミ プロフェッショナル 浅型 片手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	柄長	商品コード	価格
30cm	6-0110-0401	6.8	320	100	2.7	2.0	285	5700200	¥13,000

不変のスタンダードモデル EBM 日本製 アルミ Sシリーズ

積み重ねた実績は信頼の証し

ロングランの3つの理由

- ●業務用の使用に耐える余裕のスペック
- ●幅広いサイズ設定であらゆる業種・業態に適応
- ●リーズナブルな価格はエントリーモデルとして最適

寸胴鍋は、現在の目盛無しの在庫が無くなり次第、目盛付に変更になります。



⑤EBM アルミ S型 外輪鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	6-0110-0501	1.7	186	65	2.5	0.6	0112900	¥5,200
21cm	6-0110-0502	2.5	216	70	2.6	1.0	0113000	¥7,000
27cm	6-0110-0503	5.0	276	90	2.8	1.6	0113200	¥9,400



⑥アルミ オーバルパン 力3

	ページコード	ℓ	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
26cm	6-0110-0601	1.6	260×170	275×185	45	2.0	0.6	4202200	¥22,500
29cm	6-0110-0602	2.3	290×195	305×210	50	2.0	0.8	4202300	¥23,500
32cm	6-0110-0603	3.1	320×220	335×235	55	3.0	1.1	4202400	¥28,000
36cm	6-0110-0604	4.5	360×250	375×265	60	3.0	1.4	4202500	¥30,000
41cm	6-0110-0605	6.5	410×280	425×295	70	3.0	1.8	4202600	¥32,000



⑦アルミ かつどん鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	6-0110-0701	2.1	245	50	3.0	0.8	3016400	¥18,500
27cm	6-0110-0702	2.7	275	50	3.0	1.1	3016500	¥20,500
30cm	6-0110-0703	3.3	315	50	3.0	1.4	3016600	¥23,000
33cm	6-0110-0704	4.0	345	50	3.0	1.6	3016700	¥26,000
36cm	6-0110-0705	4.7	375	50	3.0	2.0	3016800	¥31,000
39cm	6-0110-0706	5.6	405	50	3.0	2.2	3016900	¥36,000
42cm	6-0110-0707	6.5	440	50	3.0	2.5	3017000	¥39,000
45cm	6-0110-0708	7.5	465	50	3.0	2.7	3017100	¥45,000



特殊形状の底部分が熱を効率よく伝える秘密



●フィンが炎を掴むようにして熱を伝えます。

ガス代を最大50%節約 料理時間も½に短縮

⑧アルミ エコライン 寸胴鍋 (蓋無) (目盛付) 力3

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	6-0110-0801	20	304	300	2.0	3.0	3558200	¥51,750
33cm	6-0110-0802	27	334	330	2.0	3.8	3558210	¥61,410
36cm	6-0110-0803	35	364	360	2.0	4.6	3558220	¥72,450
39cm	6-0110-0804	45	396	390	3.0	6.6	3558230	¥86,250
42cm	6-0110-0805	56	426	420	3.0	7.8	3558240	¥93,150
45cm	6-0110-0806	70	456	450	3.0	8.9	3558250	¥102,465
48cm	6-0110-0807	85	486	480	3.0	10.4	3558260	¥120,750
51cm	6-0110-0808	100	516	510	3.0	11.2	3558270	¥138,000
54cm	6-0110-0809	120	546	540	3.0	12.8	3558280	¥155,250
60cm	6-0110-0810	165	606	600	3.0	15.8	3558290	¥186,300

●普通の寸胴鍋と比較して、約½の時間とガス消費量で済みますので、月のガス料金がほぼ半分で経済的です。
●加熱時間が少なく済むので、人件費の削減にも繋がります。
※P897-④のスープサポーターは合いませんので特注でお請けいたします。