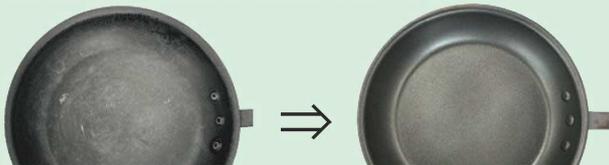


Catalogue No.
20692-126

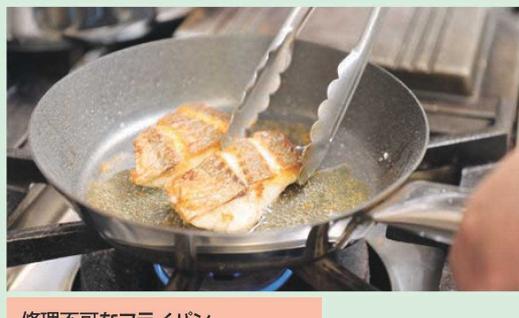
ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

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組みです。

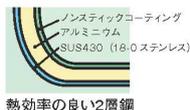


※商品によっては修理できないものもございます。費用・納期についてはお問い合わせください。



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



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 | 6-0126-0101 | 185 | 195 | 42 | 2.5 | 140 | 0.5 | 8881100 | ¥4,350 |
| 8インチ | 6-0126-0102 | 200 | 215 | 45 | 2.5 | 165 | 0.6 | 8881200 | ¥4,900 |
| 9インチ | 6-0126-0103 | 220 | 234 | 47 | 2.5 | 165 | 0.7 | 8881300 | ¥5,750 |
| 10インチ | 6-0126-0104 | 260 | 275 | 55 | 2.5 | 200 | 1.0 | 8881400 | ¥7,600 |
| 12インチ | 6-0126-0105 | 300 | 315 | 60 | 2.5 | 235 | 1.2 | 8881500 | ¥9,550 |

内面エクリップス(超耐摩耗・耐熱性)フッ素樹脂コート

EBM
おすすめ



エクリップスコート
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

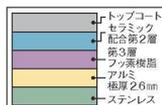
②EBM アルミIHエクリップス
プロフェッショナル フライパン

| 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 | 6-0126-0201 | 185 | 195 | 42 | 3.0 | 0.4 | 8881620 | ¥4,400 | |
| * 8インチ | 6-0126-0202 | 200 | 215 | 45 | 3.0 | 0.6 | 8881720 | ¥4,850 | |
| 10インチ | 6-0126-0203 | 260 | 275 | 55 | 3.5 | 1.2 | 8881920 | ¥7,000 | |
| 12インチ | 6-0126-0204 | 300 | 315 | 60 | 3.5 | 1.4 | 8882020 | ¥10,000 | |
| 14インチ | 6-0126-0205 | 350 | 365 | 65 | 3.5 | 1.8 | 8891700 | ¥12,100 | |
| 16インチ | 6-0126-0206 | 400 | 420 | 70 | 4.5 | 2.7 | 8882100 | ¥18,000 | |

内面エクリップス(超耐摩耗・耐熱性)フッ素樹脂コート
※16インチは向い手付になります。

※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(モリブデン鋼 2%含有)



フライパン側面は磁気の反応に優れ耐食性の高い445M2
ステンレス材を全面に使用
また、あいだには板厚2.6mmアルミ材をはさまことにより熱ムラが
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 | 6-0126-0301 | 196 | 37 | 3.1 | 125 | 0.6 | 40 | 4331600 | ¥17,500 |
| 21cm | 6-0126-0302 | 230 | 46 | 3.1 | 140 | 0.8 | 46 | 4331700 | ¥19,000 |
| 24cm | 6-0126-0303 | 260 | 50 | 3.1 | 170 | 1.0 | 52 | 4331800 | ¥22,500 |
| 27cm | 6-0126-0304 | 290 | 55 | 3.1 | 185 | 1.3 | 57 | 4331900 | ¥25,500 |
| 30cm | 6-0126-0305 | 322 | 60 | 3.1 | 215 | 1.6 | 62 | 4332000 | ¥28,500 |



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 | 6-0126-0401 | 196 | 53 | 3.1 | 115 | 0.7 | 55 | 4332100 | ¥19,000 |
| 21cm | 6-0126-0402 | 230 | 59 | 3.1 | 140 | 0.9 | 60 | 4332200 | ¥22,500 |
| 24cm | 6-0126-0403 | 260 | 63 | 3.1 | 170 | 1.1 | 65 | 4332300 | ¥25,500 |
| 27cm | 6-0126-0404 | 290 | 73 | 3.1 | 185 | 1.4 | 75 | 4332400 | ¥28,500 |
| 30cm | 6-0126-0405 | 322 | 83 | 3.1 | 200 | 1.8 | 85 | 4332500 | ¥35,500 |



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 | 6-0126-0501 | 227 | 47 | 3.1 | 185 | 0.9 | 50 | 4330800 | ¥23,500 |
| 24cm | 6-0126-0502 | 257 | 47 | 3.1 | 215 | 1.1 | 50 | 4330900 | ¥27,500 |
| 27cm | 6-0126-0503 | 288 | 47 | 3.1 | 250 | 1.3 | 50 | 4331000 | ¥31,000 |
| 30cm | 6-0126-0504 | 320 | 47 | 3.1 | 280 | 1.5 | 50 | 4331100 | ¥35,000 |



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 | 6-0126-0601 | 257 | 47 | 3.1 | 215 | 1.1 | 50 | 4331200 | ¥27,500 |
| 27cm | 6-0126-0602 | 288 | 47 | 3.1 | 250 | 1.4 | 50 | 4331300 | ¥31,000 |
| 30cm | 6-0126-0603 | 320 | 47 | 3.1 | 280 | 1.6 | 50 | 4331400 | ¥35,000 |
| 33cm | 6-0126-0604 | 350 | 57 | 3.1 | 320 | 2.4 | 60 | 4331500 | ¥40,000 |



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、
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P136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、2026年6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