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。
（変色や歪みを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

EBM おすすめ



①EBM モリブデン 実用鍋（両手）

200V

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
22cm	6-0157-0101	4.2	253	115	175	1.4	7033900	¥8,500
24cm	6-0157-0102	5.3	273	120	195	1.6	7034000	¥9,600
27cm	6-0157-0103	7.2	303	130	225	2.0	7034100	¥10,800
30cm	6-0157-0104	9.3	333	135	255	2.2	7034200	¥13,500
33cm	6-0157-0105	11.9	363	140	285	2.7	7034300	¥16,000
36cm	6-0157-0106	15.5	393	155	315	3.1	7034400	¥18,000
39cm	6-0157-0107	21.0	420	185	350	3.7	7041500	¥28,000

板厚:1.0mm

EBM おすすめ



②EBM モリブデン 実用鍋（片手）

200V

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
16cm	6-0157-0201	1.8	190	95	135	0.8	7041600	¥6,000
18cm	6-0157-0202	2.6	213	105	145	1.0	7034500	¥6,300
20cm	6-0157-0203	3.3	230	110	155	1.2	7034600	¥7,100

板厚:1.0mm



③三層鋼 クラッド 実用鍋

IH 200V

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	6-0157-0301	5.4	255	122	210	2.3	1.9	2283100	¥33,950
27cm	6-0157-0302	7.4	285	132	240	2.3	2.4	2283200	¥38,650
30cm	6-0157-0303	10.0	317	147	265	2.3	2.8	2283300	¥47,650
33cm	6-0157-0304	12.8	347	152	295	2.3	3.3	2283400	¥55,200
36cm	6-0157-0305	17.0	380	172	320	2.3	3.9	2283500	¥64,200

●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。
焦げつきにくさ、調理のしやすさは秀逸



④コルチナ 超厚底 ソースポット

IH 200V

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ		板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	6-0157-0401	3.7	183	152	深型	2.0	170	1.3	0168600	¥9,750
20cm	6-0157-0402	3.6	205	120		2.0	190	1.6	0168700	¥10,200
22cm	6-0157-0403	4.8	225	135		2.0	210	1.8	0168800	¥11,950

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。



⑤コルチナ 超厚底 ソースパン

IH 200V

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	6-0157-0501	1.7	164	92	2.0	150	1.0	0168900	¥8,150
18cm	6-0157-0502	2.7	183	110	2.0	170	1.2	0169000	¥9,100
20cm	6-0157-0503	3.6	205	120	2.0	190	1.5	0169100	¥10,200

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。



CH-IH

⑥デュオ IH 両手鍋

IH 200V

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm DUO-20W	6-0157-0601	3.0	213	95	1.7	175	1.2	3919900	¥7,000
22cm DUO-22W	6-0157-0602	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



CH-IH

⑦デュオ IH 片手鍋

IH 200V

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm DUO-16S	6-0157-0701	1.8	171	88	1.7	140	0.8	3919700	¥5,500
18cm DUO-18S	6-0157-0702	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。