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。

EBM おすすめ



極厚底3mm

①EBM モリブデンジⅡ ヤットコ鍋

200V

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	6-0163-0101	0.8	65	2.0	105	0.5	8693200	¥17,500
18cm	6-0163-0102	1.3	70	2.0	135	0.6	8693300	¥21,000
21cm	6-0163-0103	2.0	75	2.0	155	0.7	8693400	¥25,000
24cm	6-0163-0104	3.0	85	2.0	180	0.9	8693500	¥30,000
27cm	6-0163-0105	4.0	95	2.0	195	1.3	8693600	¥34,000
30cm	6-0163-0106	5.0	100	3.0	215	2.1	8693700	¥42,000

底板厚3mm

EBM おすすめ



②EBM モリブデンジⅡ プラス ヤットコ鍋

200V

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	6-0163-0201	0.8	65	2.0	105	0.5	8693210	¥24,000
18cm	6-0163-0202	1.3	70	2.0	135	0.6	8693310	¥29,000
21cm	6-0163-0203	2.0	75	2.0	160	0.7	8693410	¥33,000
24cm	6-0163-0204	3.0	85	2.0	180	0.9	8693510	¥39,000
27cm	6-0163-0205	4.0	95	2.0	195	1.3	8693610	¥44,000
30cm	6-0163-0206	5.0	100	3.0	215	2.1	8693710	¥53,000

底板厚3mm
●洗いやすくお手入れも簡単なノンスティック加工です。





極厚

③EBM プロシェフ 2PLY IH ヤットコ鍋(目盛付)

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
15cm	6-0163-0301	0.9	165	60	3.0	127	0.4	8896800	¥3,200
18cm	6-0163-0302	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を使ったニ層鍋を使用しています。



④キングデンジ ヤットコ鍋(目盛付)

力1 200V

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	6-0163-0401	0.9	65	2.0	110	0.6	4825500	¥7,000
18cm	6-0163-0402	1.8	75	2.0	135	0.8	4825600	¥8,000
21cm	6-0163-0403	3.7	87	2.0	165	1.3	4825700	¥10,500
24cm	6-0163-0404	4.0	100	2.0	190	1.6	4825800	¥12,500
27cm	6-0163-0405	5.6	118	2.0	215	1.7	4825900	¥14,500

材質:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)
●保温性の高い厚板ステンレス製です。



⑤20-0 ロイヤル ヤットコ鍋

力1 200V

ページコード	内径	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
6-0163-0501	15cm	1.55	65	1.5	110	0.3	6474300	¥7,300
6-0163-0502	175	1.2	70	1.5	120	0.4	6474400	¥8,200
6-0163-0503	200	2.0	80	1.5	130	0.5	6474500	¥10,400
6-0163-0504	210	2.5	85	1.5	130	0.5	7325100	¥11,400
6-0163-0505	240	4.5	100	1.5	145	0.6	6474600	¥13,900
6-0163-0506	270	6.4	110	1.5	150	1.3	6474700	¥17,700

材質:ステンレス





⑥アルミ エレテック ヤットコ鍋

200V

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	6-0163-0601	2.6	89	3.0	170	0.9	4386300	¥22,100
24cm	6-0163-0602	4.0	100	3.0	190	1.1	4386400	¥25,820
27cm	6-0163-0603	5.6	110	3.0	205	1.3	4386500	¥34,440



⑦アルミ エレテック ヤットコ鍋 エコクリーン

力2 200V エコクリーン

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	6-0163-0701	2.6	89	3.0	170	0.9	1768100	¥19,120
24cm	6-0163-0702	4.0	100	3.0	190	1.1	1768200	¥21,930
27cm	6-0163-0703	5.6	110	3.0	205	1.3	1768300	¥29,390



⑧アルミ 打出 ヤットコ鍋(目盛付)

力1

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	6-0163-0801	0.9	65	3.0	0.3	0135200	¥2,500
16.5cm	6-0163-0802	1.2	70	3.0	0.3	0135300	¥3,000
18cm	6-0163-0803	1.6	75	3.0	0.4	0135400	¥3,800
19.5cm	6-0163-0804	2.0	80	3.0	0.5	0135500	¥4,800
21cm	6-0163-0805	2.4	87	3.0	0.6	0135600	¥5,000
22.5cm	6-0163-0806	2.9	92	3.0	0.7	0135700	¥6,000
24cm	6-0163-0807	3.7	100	3.0	0.8	0135800	¥6,800
25.5cm	6-0163-0808	4.8	110	3.0	0.9	0135900	¥8,500
27cm	6-0163-0809	5.4	118	3.0	1.0	0136000	¥10,000
28.5cm	6-0163-0810	6.6	120	3.0	1.1	0136100	¥11,000
30cm	6-0163-0811	7.6	125	3.0	1.2	0136200	¥12,000

●プロのニーズに応える中尾アルミブランドです。

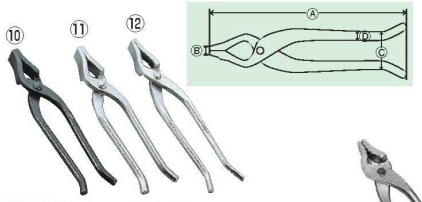


⑨銅 ヤットコ鍋

力1

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	6-0163-0901	1.0	68	1.2	0.4	0136300	¥12,400
18cm	6-0163-0902	2.0	84	1.2	0.7	0136400	¥16,700
21cm	6-0163-0903	2.9	100	1.2	0.9	0136500	¥20,700
24cm	6-0163-0904	4.0	110	1.5	1.4	0136600	¥31,200
27cm	6-0163-0905	5.6	115	1.5	1.6	4869500	¥39,500
30cm	6-0163-0906	7.7	132	1.5	1.9	4869600	¥46,400

●熱伝導が良いので火力調整も簡単です。
※27cm、30cmは渕巻になります。



EBM 鉄 ヤットコ 鋏

	ページコード	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	商品コード	価格
⑩黒	6-0163-1001	210	8	35	9	0136700	¥3,900
⑪太型	6-0163-1101	210	8	35	9	0136900	¥4,000
⑫細型	6-0163-1201	230	8	38	6	0136800	¥4,000



⑬EBM 鋳鉄 やっとこ鋏

ページコード	商品コード	価格
6-0163-1301	0999520	¥4,000

Ⓐ225 Ⓑ8 Ⓒ35 Ⓓ9



⑭鉄製 掴み箸 24cm 黒

力1

ページコード	商品コード	価格
6-0163-1401	0195700	¥3,250

Ⓐ250 Ⓑ3 Ⓒ42



⑮18-8 パングリッパー 平型

力1

ページコード	商品コード	価格
6-0163-1501	2406420	¥2,200

170×100×30　材質:18-8ステンレス



⑯ピアッツァ 18-10 ホットプレートホルダー

イタリア

ページコード	商品コード	価格
6-0163-1601	8373200	¥9,600

全長:185



⑰アルミ パングリッパー (マグネット付)

力1

ページコード	商品コード	価格
6-0163-1701	0137111	¥3,600

205×105×30　材質:アルミ



AM パングリッパー

力1

	ページコード	商品コード	価格
⑱浅型用	6-0163-1801	2402510	¥3,900
⑲深型用	6-0163-1901	2402520	¥3,900

全長:180　材質:ニッケルメッキ
●⑱は、平らなピザパン深さ2.5cmの浅いピザパンに最適です。
●⑲は、深さ2.5～5cmの深皿、フライパンに最適です。



⑳AM アルミ鋳物 パングリッパー

力1

ページコード	商品コード	価格
6-0163-2001	2402500	¥5,600

全長:200　材質:アルミ鋳物
●2.5cm～5cmの深さのものに最適です。

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。