銅 玉子焼

昔も今も変わらない伝統の「銅 玉子焼」

Check!

なぜ玉子焼器に銅が使われるの?

銅は熱伝導率が高く、熱を均一に伝えられる為、玉子焼器には最適です。
食材に熱をゆっくりと伝え、ふっくらとした仕上がりになります。



①EBM 銅 玉子焼 関東型 ナ1

	ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	6-0164-0101	150×150	30	1.2	0.6	0497600	¥9,800
18cm	6-0164-0102	180×180	33	1.2	0.8	0497700	¥12,600
21cm	6-0164-0103	210×210	36	1.5	1.2	0497800	¥19,000
24cm	6-0164-0104	240×240	39	1.5	1.5	0497900	¥23,000
27cm	6-0164-0105	270×270	42	1.5	2.0	0498000	¥31,300
30cm	6-0164-0106	300×300	45	1.5	2.4	0498100	¥38,000

※内側は錫引き加工をしてあります。



②EBM 銅 玉子焼 関東型（フッ素樹脂加工） ナ1

	ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	6-0164-0201	150×150	30	1.2	0.6	5623700	¥18,000
18cm	6-0164-0202	180×180	33	1.2	0.8	5623800	¥23,300
21cm	6-0164-0203	210×210	36	1.5	1.2	5623900	¥31,500
24cm	6-0164-0204	240×240	39	1.5	1.5	5624000	¥40,000



③EBM さわら 玉子焼用木蓋

	ページコード	外寸	商品コード	価格
15cm用	6-0164-0301	150×150	0500901	¥2,200
18cm用	6-0164-0302	180×180	0501000	¥2,400
21cm用	6-0164-0303	210×210	0501100	¥2,800
24cm用	6-0164-0304	240×240	0501201	¥3,000
27cm用	6-0164-0305	270×270	0501301	¥4,300
30cm用	6-0164-0306	300×300	0501400	¥4,700



④EBM 銅 玉子焼 関西型 ナ

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
10.5cm	6-0164-0401	105×150	112×185	30	1.2	0.5	0498200	¥9,200
12 cm	6-0164-0402	120×165	127×200	30	1.2	0.6	0498300	¥10,500
13.5cm	6-0164-0403	135×180	142×210	30	1.2	0.7	0498400	¥11,200
15 cm	6-0164-0404	150×195	157×230	30	1.2	0.8	0498500	¥13,300
16.5cm	6-0164-0405	165×210	172×240	30	1.2	0.9	0498600	¥15,000
18 cm	6-0164-0406	180×225	187×260	30	1.2	0.9	0498700	¥17,100
19.5cm	6-0164-0407	195×240	202×275	30	1.2	1.0	0498800	¥18,700
21 cm	6-0164-0408	210×255	217×290	30	1.2	1.1	0498900	¥21,400
22.5cm	6-0164-0409	225×270	227×313	30	1.5	1.5	0499000	¥31,400
24 cm	6-0164-0410	240×285	242×325	30	1.5	1.7	0499100	¥35,400
27 cm	6-0164-0411	270×315	272×357	30	1.5	2.0	0499200	¥43,300
30 cm	6-0164-0412	300×345	301×385	30	1.5	2.3	0499300	¥50,000

※内側は錫引き加工をしてあります。



⑤EBM 銅 玉子焼 関西型（フッ素樹脂加工） ナ1

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
10.5cm	6-0164-0501	105×150	112×185	30	1.2	0.5	5624100	¥17,300
12 cm	6-0164-0502	120×165	127×200	30	1.2	0.6	5624200	¥19,800
13.5cm	6-0164-0503	135×180	142×215	30	1.2	0.7	5624300	¥21,700
15 cm	6-0164-0504	150×195	157×230	30	1.2	0.8	5624400	¥24,800
16.5cm	6-0164-0505	165×210	172×245	30	1.2	0.9	5624500	¥28,000
18 cm	6-0164-0506	180×225	187×260	30	1.2	0.9	5624600	¥31,000



⑥スプルス 玉子焼蓋 関西型 ナ1

	ページコード	外寸	商品コード	価格
10.5cm用	6-0164-0601	103×145	2500430	¥2,300
12 cm用	6-0164-0602	115×160	2500440	¥2,450
13.5cm用	6-0164-0603	127×175	2500450	¥2,600

●玉子焼の形を整えたり、鍋ごとひっくり返して玉子焼を取り出したりするのにご使用いただけます。



⑦EBM 銅 玉子焼 名古屋型 ナ1

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 cm	6-0164-0701	150×195	193×198	30	1.7	0.9	0499400	¥15,400
16.5cm	6-0164-0702	165×210	208×214	30	1.7	1.0	0499500	¥18,200
18 cm	6-0164-0703	180×225	225×227	40	1.7	1.4	0499600	¥22,700
19.5cm	6-0164-0704	195×240	240×243	40	1.7	1.5	0499700	¥26,000
21 cm	6-0164-0705	210×255	250×257	40	1.7	1.6	0499800	¥29,300
22.5cm	6-0164-0706	225×270	270×272	40	1.7	1.7	0499900	¥31,800
24 cm	6-0164-0707	240×285	280×288	40	1.7	1.9	0500000	¥35,000

※内側は錫引き加工をしてあります。



⑧EBM 銅 玉子焼 関東型（薄焼用） ナ1

	ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	6-0164-0801	150×150	21	1.5	0.6	0500100	¥9,900
18cm	6-0164-0802	180×180	21	1.5	0.8	0500200	¥12,500
21cm	6-0164-0803	210×210	21	1.5	1.0	0500300	¥17,800
24cm	6-0164-0804	240×240	21	1.5	1.2	0500400	¥21,700

※内側は錫引き加工をしてあります。

交換用木柄　適合表

	6-0164-0903 0500610 ¥450	6-0164-0904 0500620 ¥520	6-0164-0905 0500630 ¥630	6-0164-0906 0500640 ¥920	6-0164-0907 0500650 ¥630	6-0164-0908 0500660 ¥520
関東型 15cm	●					
関東型 18cm		●				
関東型 21・24cm			●			
関東型 27・30cm				●		
関西型 10.5～13.5cm	●					
関西型 15～21cm		●				
関西型 22.5～24cm						●
関西型 27・30cm					●	
名古屋型 15・16.5cm		●				
名古屋型 18～24cm			●			
薄焼用 15cm	●					
薄焼用 18～24cm		●				

※木柄交換には**専用クギ** 6-0164-0909　0500670　¥20 が必要です



⑨ロイヤル 銅クラッド 玉子焼 ア1 200V

	ページコード	内寸	外寸	深さ	底寸	kg	商品コード	価格
XED-230	6-0164-0901	228×227	230×240	35	225×225	1.2	4222900	¥42,900
XED-260	6-0164-0902	258×262	260×275	35	255×255	1.5	4223000	¥52,900

板厚:1.5　材質:銅クラッド鋼
●銅を使用しているので、ステンレスに比べ熱伝導率が高く、素早く調理できます。

⚠ 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。