これで手首の疲労や腰痛とはおさらば
とにかく軽〜い

●超軽量と評される圧倒的な軽さ、抜群の耐蝕性、しかも衛生的
●優れた昇温速度を誇り、「素材のうま味を外に逃がさず手早く調理」中華料理の基本を実現します。
●表面に施したショット加工が鍋表面に凹凸を形成し油なじみを良くします。(熱しなくても油のなじみは抜群です。)



EBM おすすめ



①EBM 純チタン 超軽量 中華両手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	6-0170-0101	80	1.2	0.6	7279900	¥20,000
33cm	6-0170-0102	90	1.2	0.7	7280000	¥24,000
36cm	6-0170-0103	100	1.2	0.8	7280100	¥29,000
39cm	6-0170-0104	110	1.2	0.9	7280200	¥36,000
42cm	6-0170-0105	120	1.2	1.0	7280300	¥41,000
45cm	6-0170-0106	130	1.2	1.3	7280400	¥46,000

●ハンドル:18-8酸洗仕上
●取手リベット止め

金属の特性上、空炊きは変形の原因となります。



②チタン 打出 中華両手鍋 窒化加工なし

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
33cm	6-0170-0201	90	1.2	0.7	4114410	¥66,000
36cm	6-0170-0202	100	1.2	0.8	4114420	¥70,000
39cm	6-0170-0203	110	1.2	0.9	4115510	¥72,000
42cm	6-0170-0204	120	1.2	1.0	4115610	¥78,000
45cm	6-0170-0205	130	1.2	1.1	4115710	¥86,000

●取手溶接



③クローバー 18-8 中華両手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
42cm	6-0170-0301	130	1.5	2.2	6544500	¥13,600
45cm	6-0170-0302	135	1.5	2.5	6544600	¥14,800
48cm	6-0170-0303	145	1.5	2.8	0203500	¥16,600
51cm	6-0170-0304	145	1.5	3.5	0203600	¥18,000
54cm	6-0170-0305	155	1.5	3.9	0203700	¥20,300
57cm	6-0170-0306	170	1.5	4.3	0203800	¥22,200
60cm	6-0170-0307	180	1.5	4.5	0203900	¥25,900

●取手リベット止め



鉄中華五徳 71

	ページコード	外寸	商品コード	価格
④小	6-0170-0401	φ225×H50	2503330	¥5,200
⑤大	6-0170-0501	φ310×H90	2503320	¥6,600

材質:鉄
●ガスレンジに置くだけの中華鍋用五徳です。



⑥鉄 中華鍋受け台 75

ページコード	商品コード	価格
6-0170-0601	0199000	¥1,900

上φ240×下φ270×H55



竹 ササラ

	ページコード	商品コード	価格
⑦12cm	6-0170-0701	φ20 5745610	¥1,100
⑧18cm	6-0170-0801	φ35 5745510	¥1,300
⑨24cm	6-0170-0901	φ35 0209110	¥1,400

●竹ササラは魚の腹わた取りにも使用できます。



竹ササラ

	ページコード	全長	商品コード	価格
⑩6寸	6-0170-1001	φ26 180	1312870	¥600
⑪8寸	6-0170-1101	φ35 240	1312880	¥900
⑫9寸	6-0170-1201	φ35 270	2402820	¥940

材質:竹、ステンレス
●中華鍋を洗うのに便利です。
●小さいサイズは魚のあらをとるのに使用できます。



⑬竹ささら 特大 内皮／約42×270㎜ (樹脂巻)

ページコード	商品コード	価格
6-0170-1301	6013930	¥1,500

φ42×全長270
●鍋の汚れをとるのに便利です。
●竹の適度な柔軟性とコシの強さで使えば良さが分かります。



⑭シュロタワシ

ページコード	商品コード	価格
6-0170-1401	5745700	¥2,600

φ30〜φ55×全長125