

Catalogue No.
20692-86

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ステンレス・三層クラッド

86



電磁調理器は勿論、あらゆる熱源に適合
優れた熱伝導、熱効率はまさにプロ向け
軽量化で作業性も抜群



**大きく持ちやすい
ハンドル**
ミトンをしたままでも握りやすく
体感重量を軽減するように設
計されています。
女性や力の弱い人にも優しく
ヤケドなどケガから守ります。

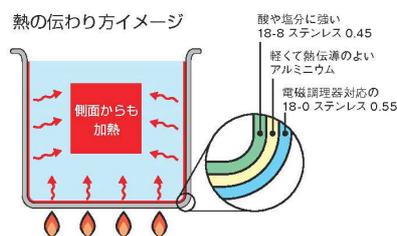


**フックタイプの
便利なツマミ**
蓋を鍋の縁に引っ掛けられる
ので、置き場所を問わず、作業
スペースを確保できます。ちょっ
としたアイデアですが、作業性
の向上に大きく役立ちます。



**作業性を考えた
短めのハンドル**
手にフィットする持ちやすい
ハンドルです。(6)(8)
18-8ステンレス

軽量・頑丈・高熱効率・IH対応
アルミを中層にはさんだ三層クラッド材
板厚2.0mm~2.6mmで剛性も抜群



アルミの熱伝導率はステンレスの約13倍。鍋底で受けた熱をす
ばやく全体に伝え効率よく加熱するので、時間短縮・コストダウン
につながります。
また、熱ムラがなく、IH使用時に底部に見られる「輪状のコゲあ
と」も防ぎますので、IHとの相性抜群です。外層は耐久性に優れ
たステンレスでガードした理想的な材料です。



①EBM ビストロ 三層クラッド
深型 片手鍋 (蓋無)

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	6-0086-0101	1.5	164	90	2.3	130	0.6	4145000 ¥15,000
18cm	6-0086-0102	2.7	195	110	2.3	160	0.7	4145100 ¥17,000
21cm	6-0086-0103	4.0	228	120	2.3	180	0.9	4145200 ¥19,000
24cm	6-0086-0104	6.2	258	140	2.3	215	1.1	4145300 ¥22,000
27cm	6-0086-0105	8.3	289	150	2.3	235	1.7	4145400 ¥30,000



②EBM ビストロ 三層クラッド
浅型 片手鍋 (蓋無)

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	6-0086-0201	0.9	164	60	2.3	130	0.4	4146000 ¥13,000
18cm	6-0086-0202	1.5	195	65	2.3	160	0.6	4146100 ¥15,500
21cm	6-0086-0203	2.3	228	70	2.3	180	0.7	4146200 ¥17,600
24cm	6-0086-0204	3.4	258	80	2.3	215	0.9	4146300 ¥20,600
27cm	6-0086-0205	4.8	289	90	2.3	235	1.2	4146400 ¥24,500



③EBM ビストロ 三層クラッド
料理鍋

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
27cm	6-0086-0301	5.8	290	125	2.0	185	1.4	4147100 ¥25,000
30cm	6-0086-0302	7.6	315	135	2.0	205	1.8	4147200 ¥27,800
33cm	6-0086-0303	10.0	345	150	2.0	225	2.1	4147300 ¥31,500
36cm	6-0086-0304	12.7	378	160	2.0	245	2.5	4147400 ¥34,500
39cm	6-0086-0305	15.5	405	170	2.0	265	2.7	4147500 ¥48,600
42cm	6-0086-0306	20.0	440	180	2.0	300	3.7	4147600 ¥50,000
45cm	6-0086-0307	25.0	470	195	2.0	305	4.1	4147700 ¥56,000



④EBM ビストロ 19cr 銅蓋

内径	ページコード	口径	商品コード	価格
15cm	6-0086-0401	165	4012000	¥2,400
18cm	6-0086-0402	197	4012100	¥2,700
21cm	6-0086-0403	230	4012200	¥3,100
24cm	6-0086-0404	260	4012300	¥3,900
27cm	6-0086-0405	291	4012400	¥4,700
30cm	6-0086-0406	322	4012500	¥5,200
33cm	6-0086-0407	353	4012600	¥5,900
36cm	6-0086-0408	390	4012700	¥7,600
39cm	6-0086-0409	423	4012800	¥8,800
42cm	6-0086-0410	450	4012900	¥9,600
45cm	6-0086-0411	480	4013000	¥10,500



⑤EBM ビストロ 二層クラッド
(アルミ/ステン) フライパン

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	6-0086-0501	197	40	2.1	135	0.5	1925000	¥13,500
21cm	6-0086-0502	226	45	2.1	160	0.6	1925100	¥14,600
24cm	6-0086-0503	258	50	2.1	175	0.7	1925200	¥16,400
27cm	6-0086-0504	287	55	2.1	200	0.9	1925300	¥18,800
30cm	6-0086-0505	315	55	2.1	225	1.0	1925400	¥20,400
33cm	6-0086-0506	347	65	2.1	250	1.2	1925500	¥22,400

●作業性を考えた短めの持ちやすいハンドル
●内面フッ素コート



⑥EBM ビストロ 二層クラッド
(アルミ/ステン) いため鍋

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	6-0086-0601	197	55	2.1	135	0.6	1925600	¥15,200
21cm	6-0086-0602	226	60	2.1	160	0.7	1925700	¥17,300
24cm	6-0086-0603	258	70	2.1	175	0.8	1925800	¥19,700
27cm	6-0086-0604	287	75	2.1	200	1.0	1925900	¥22,200
30cm	6-0086-0605	315	80	2.1	225	1.1	1926000	¥25,500
33cm	6-0086-0606	347	85	2.1	250	1.3	1926100	¥28,800

●作業性を考えた短めの持ちやすいハンドル
●内面フッ素コート



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。
強アルカリ洗剤は使用しないでください。3層クラッド材が剥離する恐れがあります。

●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。

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

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