

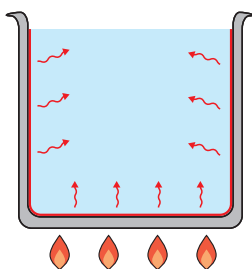


プロフェッショナルへ… 確かな手ごたえ

## アルミ IH業務用鍋シリーズ

アルミプロシェフ鍋シリーズの特長は、しっかりとした余裕の板厚にあります。業務用の過酷な使用に耐える剛性はもちろん、熱が均一にムラなく伝わるので、コゲつきにくく、長時間の調理にも適しています。本格の仕様をリーズナブルにお届けする、業務用のエントリーモデルです。

熱の伝わり方 アルミ鍋



### リーズナブル & ハイクオリティ

アルミは熱伝導に優れているので(ステンレスの約13倍)、鍋全体からじっくり加熱されます。内部の温度差が少なく、スープ作りに適しています。板厚が厚いほど熱が分散してコゲつきにくくなります。



便利な目盛付

鍋底に特殊加工を施したIHタイプ

**Check!** アルミの黒変について

アルミは、水に含まれるミネラルやイオンと反応し、表面が黒ずんでしまう事があります。これを黒変と呼んでいます。黒変は人体にも料理の味にも全く影響はありません。そのまま使用しても差し支えありませんが、輪切りにしたレモンの切り口でこすると落とすことができます。また、初期使用の際に米のとぎ汁や野菜くずなどを入れて煮沸すると皮膜ができて黒変がおこりやすくなります。

**!** 洗浄は中性洗剤をお使いください。アルカリ性洗剤は腐食の原因になります。



① EBM アルミ プロシェフ IH 寸銅鍋 (目盛付)

| 内径   | ページコード      | ℓ    | 外径  | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|------|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21cm | 4-0092-0101 | 7.3  | 230 | 210 | 3.0 | 1.5 | 8105900 | ¥13,200 |
| 24cm | 4-0092-0102 | 11.0 | 260 | 240 | 3.0 | 2.1 | 8106000 | ¥16,300 |
| 27cm | 4-0092-0103 | 15.0 | 290 | 270 | 3.0 | 2.7 | 8106100 | ¥20,000 |
| 30cm | 4-0092-0104 | 20.0 | 325 | 300 | 3.2 | 3.8 | 8106200 | ¥24,700 |
| 33cm | 4-0092-0105 | 27.0 | 355 | 330 | 3.2 | 4.2 | 8106300 | ¥29,750 |
| 36cm | 4-0092-0106 | 35.0 | 385 | 360 | 3.4 | 5.2 | 8106400 | ¥35,500 |
| 39cm | 4-0092-0107 | 45.0 | 415 | 390 | 3.6 | 6.8 | 8106500 | ¥43,700 |
| 42cm | 4-0092-0108 | 57.0 | 445 | 420 | 3.6 | 7.6 | 8106600 | ¥49,550 |



② EBM アルミ プロシェフ IH 半寸銅鍋 (目盛付)

| 内径   | ページコード      | ℓ    | 外径  | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|------|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21cm | 4-0092-0201 | 5.1  | 230 | 150 | 3.0 | 1.3 | 8106700 | ¥11,200 |
| 24cm | 4-0092-0202 | 7.8  | 260 | 170 | 3.0 | 1.7 | 8106800 | ¥14,050 |
| 27cm | 4-0092-0203 | 10.0 | 290 | 180 | 3.0 | 2.1 | 8106900 | ¥16,300 |
| 30cm | 4-0092-0204 | 15.0 | 325 | 200 | 3.2 | 2.6 | 8107000 | ¥20,350 |
| 33cm | 4-0092-0205 | 18.0 | 355 | 210 | 3.2 | 3.2 | 8107100 | ¥24,400 |
| 36cm | 4-0092-0206 | 23.0 | 385 | 230 | 3.4 | 3.9 | 8107200 | ¥29,450 |
| 39cm | 4-0092-0207 | 28.0 | 415 | 240 | 3.6 | 4.9 | 8107300 | ¥34,700 |
| 42cm | 4-0092-0208 | 38.0 | 445 | 270 | 3.6 | 5.7 | 8107400 | ¥40,150 |



③ EBM アルミ プロシェフ IH 外輪鍋

| 内径   | ページコード      | ℓ    | 外径  | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|------|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 4-0092-0301 | 3.6  | 260 | 80  | 3.0 | 1.3 | 8107500 | ¥11,200 |
| 27cm | 4-0092-0302 | 5.0  | 290 | 90  | 3.0 | 1.6 | 8107600 | ¥13,450 |
| 30cm | 4-0092-0303 | 6.8  | 325 | 100 | 3.2 | 2.0 | 8107700 | ¥16,600 |
| 33cm | 4-0092-0304 | 9.5  | 355 | 110 | 3.2 | 2.4 | 8107800 | ¥19,700 |
| 36cm | 4-0092-0305 | 12.0 | 385 | 120 | 3.4 | 2.9 | 8107900 | ¥22,900 |
| 39cm | 4-0092-0306 | 15.0 | 415 | 130 | 3.6 | 3.2 | 8108000 | ¥27,650 |
| 42cm | 4-0092-0307 | 20.0 | 445 | 140 | 3.6 | 4.4 | 8108100 | ¥32,050 |

**!** IH仕様の15cm、18cmは、電磁調理器にからない場合もございます。



④ EBM アルミ プロシェフ IH 深型片手鍋 (目盛付)

| 内径   | ページコード      | ℓ   | 外径  | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 4-0092-0401 | 1.6 | 167 | 90  | 3.0 | 0.8 | 8108200 | ¥5,500  |
| 18cm | 4-0092-0402 | 2.8 | 197 | 110 | 3.0 | 1.1 | 8108300 | ¥7,450  |
| 21cm | 4-0092-0403 | 4.0 | 230 | 120 | 3.0 | 1.4 | 8108400 | ¥9,750  |
| 24cm | 4-0092-0404 | 6.2 | 260 | 140 | 3.0 | 1.8 | 8108500 | ¥13,200 |
| 27cm | 4-0092-0405 | 8.6 | 288 | 150 | 3.0 | 2.2 | 8108600 | ¥16,050 |

※27cmは向い手付になります。



⑤ EBM アルミ プロシェフ IH 浅型片手鍋 (目盛付)

| 内径   | ページコード      | ℓ   | 外径  | 深さ | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 4-0092-0501 | 1.0 | 167 | 60 | 3.0 | 0.7 | 8108800 | ¥4,950  |
| 18cm | 4-0092-0502 | 1.7 | 197 | 65 | 3.0 | 0.9 | 8108900 | ¥6,300  |
| 21cm | 4-0092-0503 | 2.5 | 230 | 70 | 3.0 | 1.3 | 8109000 | ¥8,550  |
| 24cm | 4-0092-0504 | 3.6 | 260 | 80 | 3.0 | 1.5 | 8109100 | ¥11,050 |
| 27cm | 4-0092-0505 | 5.0 | 288 | 90 | 3.0 | 1.9 | 8109200 | ¥12,650 |

**!** 200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

**!** 現在の目盛無しの在庫が無くなり次第、目盛付(内面)に変更になります。(外輪鍋以外)

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

06 オープンウエア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁