03

フライパン

ステンレス製 料理鍋 (段付鍋)

耐久性抜群で長く使えるステンレス鍋



料理鍋は段下(九分目) の容量になります。



ステンレスの耐久性・耐食性、 アルミの軽さ・熱伝導の良さを 兼ね備えたプロ用ステンレス鍋



耐久性に優れたモリブデン鋼を採用 底は厚底でIH調理器の高いカロリーも ガスコンロの強い火力も受け止めます。



②EBM モリブデンジⅡ 料理鍋



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
27 _{cm}	4-0153-0201	5.8	285	125	2.0	190	1.6	8695100	¥17,000
30 _{cm}	4-0153-0202	7.6	313	135	2.0	205	1.9	8695200	¥19,500
33 _{cm}	4-0153-0203	10.0	345	150	2.0	235	2.5	8695300	¥22,000
36 _{cm}	4-0153-0204	12.7	375	160	2.0	245	3.1	8695400	¥25,500
39cm	4-0153-0205	15.5	405	170	2.0	275	3.5	8695500	¥31,000
42 _{cm}	4-0153-0206	20.0	430	180	2.0	305	4.1	8695600	¥36,500
45 _{cm}	4-0153-0207	25.0	460	195	2.5	315	5.7	8695700	¥43,000
应 回・	742cm /2r	nm 1	E om	10 E	nm .				

低厚:2/~42cm/2mm 45cm 材質:SUS444(モリブデン鋼)

①*EBM* ビストロ 三層クラッド 料理鍋 **7** 🎎

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
27 _{cm}	4-0153-0101	5.8	290	125	2.0	185	1.4	4147100	¥22,000
30 _{cm}	4-0153-0102	7.6	315	135	2.0	205	1.8	4147200	¥24,300
33 _{cm}	4-0153-0103	10.0	345	150	2.0	225	2.1	4147300	¥28,000
36 _{cm}	4-0153-0104	12.7	378	160	2.0	245	2.5	4147400	¥30,800
39 _{cm}	4-0153-0105	15.5	405	170	2.0	265	2.7	4147500	¥43,000
42 _{cm}	4-0153-0106	20.0	440	180	2.0	300	3.7	4147600	¥44,000
45 _{cm}	4-0153-0107	25.0	470	195	2.0	305	4.1	4147700	¥49,000

●18-8ステンレスと18-0ステンレスでアルミニウムをサンドした三層クラッド

ノンスティック加工の為、 コゲつきにくく使いやすい。 こびりつきやすい調理に最適



③EBM モリブデンジⅡ プラス 料理鍋



内径	ページコード	ρ.	外径	深さ	板匣	庇 径	kg	商品コード	価格
1 2 100		_~							
27_{cm}	4-0153-0301	5.8	285	125	2.0	190	1.6	8695110	¥25,000
30 _{cm}	4-0153-0302	7.6	313	135	2.0	205	1.9	8695210	¥30,000
33 _{cm}	4-0153-0303	10.0	345	150	2.0	235	2.5	8695310	¥34,000
36 _{cm}	4-0153-0304	12.7	375	160	2.0	245	3.1	8695410	¥40,000
39 _{cm}	4-0153-0305	15.5	405	170	2.0	275	3.5	8695510	¥47,000
42 _{cm}	4-0153-0306	20.0	430	180	2.0	305	4.1	8695610	¥56,000
45cm	4-0153-0307	25.0	460	195	2.5	315	5.7	8695710	¥65,000

底厚:27~42cm/2mm 45cm/2.5mm 材質:SUS444(モリブデン鋼)

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。



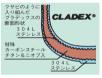
(4) キングデンジ 料理鍋(目盛付)

₩
200

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		
24 _{cm}	4-0153-0401	3.9	254	110	1.5	160	1.0	0260200	¥14,000		
27 _{cm}	4-0153-0402	5.6	282	120	1.5	180	1.3	0260300	¥16,500		
30 _{cm}	4-0153-0403	7.2	313	135	2.0	200	2.0	4824900	¥20,400		
33 _{cm}	4-0153-0404	9.9	343	150	2.0	230	2.4	4825000	¥22,600		
36 _{cm}	4-0153-0405	11.7	375	165	2.0	255	2.8	4825100	¥26,500		
39 _{cm}	4-0153-0406	14.4	414	175	2.0	280	3.4	4825200	¥31,600		
42cm	4-0153-0407	17.1	435	185	2.0	295	3.7	4825300	¥38,200		
45 _{cm}	4-0153-0408	20.7	465	200	2.0	315	4.7	4825400	¥44,500		
*24 .	※24、27cmのみ容量目盛無										

※蓋はP156-③です。





(5) 18-10 ロイヤル 和鍋

72	₩
- 6	2001

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
XHD-270	4-0153-0501	4.5	280	120	1.5	180	1.8	7324900	¥25,900
XHD-300	4-0153-0502	7.2	315	135	1.5	210	2.1	3010200	¥29,100
XHD-330	4-0153-0503	9.9	340	150	1.5	230	2.5	5768800	¥32,300
XHD-360	4-0153-0504	12.6	370	165	1.5	260	3.1	3010300	¥35,400
XHD-390	4-0153-0505	15.0	400	175	1.5	280	3.3	3010400	¥43,000
XHD-420	4-0153-0506	18.0	435	185	1.5	305	4.0	5768900	¥50,600
XHD-450	4-0153-0507	24.0	460	200	1.5	325	4.6	5769000	¥56,300

従来比約40%の軽量化を実現 さらに耐久性を兼備

特に過度の過熱による底の変形(底が膨張して鍋が廻ってしまうような 場合もあり危険です。)を防ぐために、底の中心部を押し上げる特別な底 押し加工を新潟県工業技術研究所様と東京電力様で共同開発(現在 特許申請中)したスペシャルバージョンです。





₩

(7) クローバー 18-8 料理鍋



	內住	ベーシコート	Ł	外往	深さ	怓厚	Kg	問品コート	1回恰
	24 _{cm}	4-0153-0701	2.6	250	115	0.9	0.8	4912200	¥5,040
V	27 _{cm}	4-0153-0702	4.0	278	123	0.9	0.9	4912300	¥5,670
	30_{cm}	4-0153-0703	5.5	312	130	0.9	1.1	4912400	¥6,460
5	33cm	4-0153-0704	7.8	342	148	0.9	1.3	4912500	¥7,620
)	36 _{cm}	4-0153-0705	9.2	373	162	0.9	1.7	4912600	¥8,520
)	39 _{cm}	4-0153-0706	13.0	406	172	0.9	1.9	4912700	¥9,680
)	42cm	4-0153-0707	16.0	435	183	1.0	2.4	4912800	¥12,650
)	45 _{cm}	4-0153-0708	19.0	465	195	1.0	2.7	4912900	¥14,200
)	48cm	4-0153-0709	23.0	497	208	1.0	3.1	4913000	¥16,500
1	51cm	4-0153-0710	28.0	525	215	1.0	3.4	4913100	¥18.600



(8)SW 18-8 両手 料理鍋

			ページコード		外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
0		30 _{cm}	4-0153-0801	4.9	310	140	1.0	1.3	0139600	¥10,500
0	*	33_{cm}	4-0153-0802	7.0	340	150	1.0	1.5	0139710	¥12,400
0	\star	36 _{cm}	4-0153-0803	8.2	370	160	1.0	1.8	0139810	¥14,100
0	\star	39cm	4-0153-0804	11.0	400	170	1.0	2.2	0139910	¥16,300
0	*	42cm	4-0153-0805	14.0	430	180	1.2	3.0	0140010	¥20,500
0		45 cm	4-0153-0806	17.0	460	190	1.2	3.2	0140100	¥23,700
0		48 _{cm}	4-0153-0807	20.0	490	210	1.2	3.4	0140200	¥24,900
0		51 _{cm}	4-0153-0808	25.0	520	220	1.2	3.7	0140300	¥29,400
n		* ★33	~42cmは材質か	NBZ	テンレ	スに変	更。III	祖嗣刊	器対応になり)生す。

(6)19-0 雷磁対応 段付鍋

0 10												
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			
27 _{cm}	4-0153-0601	5.8	282	125	1.0	233	1.2	8497240	¥9,550			
30 _{cm}	4-0153-0602	7.6	312	135	1.0	261	1.5	8497250	¥11,200			
33cm	4-0153-0603	10.0	342	150	1.0	280	1.7	8497260	¥13,250			
36 _{cm}	4-0153-0604	12.7	373	160	1.0	310	2.2	8497270	¥14,800			
39_{cm}	4-0153-0605	15.5	403	170	1.0	337	2.4	8497280	¥17,400			
42cm	4-0153-0606	20.0	433	180	1.0	365	3.0	8497290	¥21,850			
45 _{cm}	4-0153-0607	25.0	463	195	1.0	391	3.2	8497310	¥24,650			

●電気・ガス・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます。



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。