

# EBM 実用鍋

- 〈特長〉
1. 熱源を選びません
  2. さびにくく保温性が高い
  3. サイズバリエーションが豊富

材質・板厚が違います!

18-0ステンレス鋼モリブデン入り・チタン添加

※商品損傷のおそれがあるため空炊きはしないでください。

(変色や歪みを発生することがあります。)

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般



① EBM モリブデン 実用鍋(両手)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
18cm	4-0157-0101	2.6	213	105	145	0.9	7033810	¥6,200
20cm	4-0157-0102	3.3	230	110	155	1.3	7033800	¥6,700
22cm	4-0157-0103	4.2	253	115	175	1.4	7033900	¥7,300
24cm	4-0157-0104	5.3	273	120	195	1.6	7034000	¥8,200
27cm	4-0157-0105	7.2	303	130	225	2.0	7034100	¥9,300
30cm	4-0157-0106	9.3	333	135	255	2.2	7034200	¥11,500
33cm	4-0157-0107	11.9	363	140	285	2.7	7034300	¥13,800
36cm	4-0157-0108	15.5	393	155	315	3.1	7034400	¥15,500
39cm	4-0157-0109	21.0	420	185	350	3.7	7041500	¥24,000

板厚:1.0mm



② EBM モリブデン 実用鍋(片手)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
16cm	4-0157-0201	1.8	190	95	135	0.8	7041600	¥5,200
18cm	4-0157-0202	2.6	213	105	145	1.0	7034500	¥5,500
20cm	4-0157-0203	3.3	230	110	155	1.2	7034600	¥6,100

板厚:1.0mm



③ 三層鋼 クラッド 実用鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	4-0157-0301	5.4	255	122	210	2.3	1.9	2283100	¥29,500
27cm	4-0157-0302	7.4	285	132	240	2.3	2.4	2283200	¥33,600
30cm	4-0157-0303	10.0	317	147	265	2.3	2.8	2283300	¥41,400
33cm	4-0157-0304	12.8	347	152	295	2.3	3.3	2283400	¥48,000
36cm	4-0157-0305	17.0	380	172	320	2.3	3.9	2283500	¥55,800

●外層ステンレスによる耐久性と中層アルミにより熱伝導が良く均一。焦げつきにくく、調理のしやすさは秀逸



④ 21-0 大漁鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	4-0157-0401	260	4.5	280	105	0.5	1.1	5704100	¥4,300
30cm	4-0157-0402	290	6.0	315	115	0.5	1.3	5704200	¥4,700



⑤ コルチナ 超厚底 ソースポット

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格		
18cm	4-0157-0501	3.7	183	152	深型	2.0	170	1.3	0168600	¥8,600
20cm	4-0157-0502	3.6	205	120		2.0	190	1.6	0168700	¥9,000
22cm	4-0157-0503	4.8	225	135		2.0	210	1.8	0168800	¥10,550

材質:YUS180  
19Cr-0.4Cu-0.4Nb-ULC-LN  
モリブデン鋼を含有させずに耐蝕性を向上させた材質です。



⑥ コルチナ 超厚底 ソースパン

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格	
16cm	4-0157-0601	1.7	164	92	2.0	150	1.0	0168900	¥7,200
18cm	4-0157-0602	2.7	183	110	2.0	170	1.2	0169000	¥8,050
20cm	4-0157-0603	3.6	205	120	2.0	190	1.5	0169100	¥9,000

材質:YUS180  
19Cr-0.4Cu-0.4Nb-ULC-LN  
モリブデン鋼を含有させずに耐蝕性を向上させた材質です。



⑦ デュオ IH 両手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格		
20cm	DUO-20W	4-0157-0701	3.0	213	95	1.7	175	1.2	3919900	¥7,000
22cm	DUO-22W	4-0157-0702	4.7	231	123	1.7	200	1.4	3920000	¥8,000

表面加工:内面/フッ素樹脂塗膜加工  
材質:本体/2層クラッド材(底厚1.7mm)  
本体内側/アルミニウム合金  
本体外側/ステンレス鋼(クロム18%)  
蓋/物理強化ガラス  
リング/ツマミ/ステンレス鋼



⑧ デュオ IH 片手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格		
16cm	DUO-16S	4-0157-0801	1.8	171	88	1.7	140	0.8	3919700	¥5,500
18cm	DUO-18S	4-0157-0802	2.3	192	88	1.7	160	0.9	3919800	¥6,000

表面加工:内面/フッ素樹脂塗膜加工  
材質:本体/2層クラッド材(底厚1.7mm)  
本体内側/アルミニウム合金  
本体外側/ステンレス鋼(クロム18%)  
蓋/物理強化ガラス  
リング/ツマミ/ステンレス鋼



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。