

これで手首の疲労や
腰痛とはおさらば

とにかく軽～い



金属の特性上、空炊きは変形の原因となります。



EBM
おすすめ



① EBM 純チタン 超軽量 中華片手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	4-0172-0101	80	1.2	0.5	7279400	¥27,000
30cm	4-0172-0102	91	1.2	0.6	7279500	¥30,000
33cm	4-0172-0103	98	1.2	0.7	7279600	¥35,000
36cm	4-0172-0104	110	1.2	0.9	7279700	¥41,000
39cm	4-0172-0105	121	1.2	1.0	7279800	¥48,000

- 圧倒的な軽さ、抜群の耐蝕性、しかも衛生的
 - 優れた昇温速度で、「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凸凹を形成し油なじみを良くします。（熱なくても油のなじみは抜群です。）
- ハンドル部は本体と一体成型で、大変丈夫です。



② チタン 打出 中華片手鍋
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
30cm	4-0172-0201	90	1.2	0.6	4113010	¥55,000
33cm	4-0172-0202	100	1.2	0.7	4113110	¥63,000
36cm	4-0172-0203	110	1.2	0.8	4113210	¥75,000
39cm	4-0172-0204	120	1.2	0.9	4113310	¥89,000



③ クローバー チタン 北京鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	4-0172-0301	82	1.2	0.6	5742900	¥30,800
33cm	4-0172-0302	100	1.2	0.8	5743000	¥34,500
36cm	4-0172-0303	110	1.2	0.9	5743100	¥39,500



④ 純チタン 木柄 いため鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
26cm	4-0172-0401	75	1.2	0.6	8069600	¥20,500
28cm	4-0172-0402	80	1.2	0.6	2295400	¥21,500
30cm	4-0172-0403	90	1.2	0.7	8069700	¥22,000



⑤ アルミ 打出 中華片手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	4-0172-0501	86	3.0	0.9	0197600	¥11,300
30cm	4-0172-0502	90	3.0	1.1	0197700	¥12,700
33cm	4-0172-0503	100	3.0	1.3	0197800	¥14,300
36cm	4-0172-0504	100	3.0	1.4	0197900	¥15,700
39cm	4-0172-0505	110	3.0	1.7	0198000	¥17,800
42cm	4-0172-0506	110	3.0	1.8	0198100	¥20,500



09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記しらす)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウエア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁